

**ANEXO II**  
**AGREGADO N°1**  
**BUQUE ESCUELA FRAGATA A.R.A “LIBERTAD”**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES**  
**VALPARAISO-CHILE**

**CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS REQUERIDOS:**

Nº	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	CANT.
1	<b><u>Descripción:</u></b> AGUA MINERAL SIN GAS X 2 LTS. <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	60
2	<b><u>Descripción:</u></b> CERVEZA EN LATA - BUDWEISER / HEINEKEN <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	900
3	<b><u>Descripción:</u></b> GASEOSA COCA-COLA POR 2 / 2,5 LTS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	150
4	<b><u>Descripción:</u></b> GASEOSA COCA-COLA ZERO 2 LTS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	100
5	<b><u>Descripción:</u></b> GASEOSA FANTA POR 2 / 2,5 LTS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	100
6	<b><u>Descripción:</u></b> GASEOSA SPRITE POR 2 / 2,5 LTS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	150
7	<b><u>Descripción:</u></b> JUGO DE NARANJA NATURAL ENVASE 1 LT <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	100
8	<b><u>Descripción:</u></b> JUGO EN POLVO SABOR MANZANA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	400
9	<b><u>Descripción:</u></b> JUGO EN POLVO SABOR NARANJA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	400
10	<b><u>Descripción:</u></b> JUGO EN POLVO SABOR POMELO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	400
11	<b><u>Descripción:</u></b> VINO BLANCO DE MESA EN TETRA BRICK PARA COCINA– CARTÓN <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	24
12	<b><u>Descripción:</u></b> VINO BORGONA PARA COCINA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	12

13	<b><u>Descripción:</u></b> CREMA CHANTILLI LIQUIDA PARA REPOSTERÍA - LARGA VIDA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	LT	100
14	<b><u>Descripción:</u></b> CREMA DE LECHE <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	LT	80
15	<b><u>Descripción:</u></b> FIAMBRE TIPO JAMON COCIDO ITALIANO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	150
16	<b><u>Descripción:</u></b> HUEVOS FRESCOS DE GALLINA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	DOC	100
17	<b><u>Descripción:</u></b> LECHE LIQUIDA ENTERA X 1 LT LARGA VIDA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	LT	600
18	<b><u>Descripción:</u></b> MANTECA UNTABLE X 1 KG <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	80
19	<b><u>Descripción:</u></b> ÑOQUIS CONGELADOS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	120
20	<b><u>Descripción:</u></b> PAN DE MESA LACTAL <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	30
21	<b><u>Descripción:</u></b> PECHUGA DE POLLO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	300
22	<b><u>Descripción:</u></b> QUESO CREMA X 500 GRS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	80
23	<b><u>Descripción:</u></b> QUESO EN BARRA PARA SANDWICH <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	100
24	<b><u>Descripción:</u></b> QUESO TIPO MUZZARELLA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	100
25	<b><u>Descripción:</u></b> RAVIOLES DE RICOTA - BLISTER POR 500 GRS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	60
26	<b><u>Descripción:</u></b> RAVIOLES DE VERDURAS - BLISTER POR 500 GRS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	60
27	<b><u>Descripción:</u></b> YOGURT BEBIBLE - ENVASE CHICO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	650
28	<b><u>Descripción:</u></b> PAN FRESCO (*) <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	600
29	<b><u>Descripción:</u></b> BANANA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	350

30	<b><u>Descripción:</u></b> CIRUELAS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	20
31	<b><u>Descripción:</u></b> FRUTILLA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	5
32	<b><u>Descripción:</u></b> KIWI <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	10
33	<b><u>Descripción:</u></b> MANDARINA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	250
34	<b><u>Descripción:</u></b> MANZANA RED <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	400
35	<b><u>Descripción:</u></b> MELON <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	10
36	<b><u>Descripción:</u></b> NARANJA ESPECIAL <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	300
37	<b><u>Descripción:</u></b> UVA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	10
38	<b><u>Descripción:</u></b> ADEREZOS MAYONESA DE HUEVO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	40
39	<b><u>Descripción:</u></b> ADEREZOS MOSTAZA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	25
40	<b><u>Descripción:</u></b> BARRA DE CEREAL X 25 GRS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	1000
41	<b><u>Descripción:</u></b> CARAMELOS BLANDOS MASTICABLES EN PAQUETE X 250 GRS. <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	10
42	<b><u>Descripción:</u></b> CARAMELOS DUROS SURTIDOS EN PAQUETE X 250 GRS. <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	10
43	<b><u>Descripción:</u></b> EXTRACTO DE MALTA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	15
44	<b><u>Descripción:</u></b> GALLETITAS DULCES VAINILLAS X 500 GRS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	75
45	<b><u>Descripción:</u></b> GALLETITAS DULCES CHOCOLATE X 500 GRS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	75

46	<b><u>Descripción:</u></b> GALLETITAS SALADAS PARA DESAYUNO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	100
47	<b><u>Descripción:</u></b> HUEVO EN POLVO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	25
48	<b><u>Descripción:</u></b> TURRÓN DE MANÍ X 35 GRAMOS <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	CU	950
49	<b><u>Descripción:</u></b> HARINA DE TRIGO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	700
50	<b><u>Descripción:</u></b> BATATA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	300
51	<b><u>Descripción:</u></b> BERENJENA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	100
52	<b><u>Descripción:</u></b> CEBOLLA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	350
53	<b><u>Descripción:</u></b> CEBOLLA DE VERDEO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	20
54	<b><u>Descripción:</u></b> CIBOULLETTE <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	2
55	<b><u>Descripción:</u></b> MENTA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	3
56	<b><u>Descripción:</u></b> MORRON VERDE <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	150
57	<b><u>Descripción:</u></b> PAPA BLANCA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	400
58	<b><u>Descripción:</u></b> PEREJIL <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	10
59	<b><u>Descripción:</u></b> RÚCULA <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	2
60	<b><u>Descripción:</u></b> TOMATE REDONDO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	300
61	<b><u>Descripción:</u></b> TOMATE CHERRY <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	15
62	<b><u>Descripción:</u></b> ZAPALLITO VERDE <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	350
63	<b><u>Descripción:</u></b> ZAPALLO ANCO – ALARGADO <b><u>Observaciones:</u></b> Según observaciones generales.	KG	300

64	<b>Descripción:</b> EDULCORANTE SOBRE DE 1GRS X 200U <b>Observaciones:</b> Según observaciones generales.	CJ	10
65	<b>Descripción:</b> MAÍZ BLANCO <b>Observaciones:</b> Según observaciones generales.	KG	50

**\* PAN FRESCO A ENTREGAR DISTRIBUIDO EL TOTAL EN DÍAS DE PUERTO.**

**OBSERVACIONES GENERALES:**

1. **Frecuencia:** Para el aprovisionamiento de víveres frescos y secos será de entrega única (con excepción del pan fresco)..

Los oferentes deberán asegurar que todos los productos a entregar, provienen de establecimientos habilitados por organismos competentes.

Todos los productos deberán expresar en forma clara, legible y en lugar visible de su rótulo la fecha de elaboración / envasado y vencimiento de éstos.

2. **Consideraciones de los diferentes tipos de víveres:**

- **Huevos:** No se aceptarán aquellos huevos considerados ineptos. Se entiende por Huevo inepto para todo uso, aquél que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente algunas de las siguientes alteraciones:
  - a) Todo tipo de putrefacción.
  - b) Uniformemente hemorrágicos.
  - c) Mohosos.
  - d) Con embrión en franco desarrollo.
  - e) Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado.
  - f) Con manchas de origen microbiano o parasitario.
  - g) Cuerpos extraños.
- **Huevo en POLVO:** Se entiende por Huevo entero desecado, Huevo entero en polvo, Huevo desecado o Huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada del huevo líquido.
- **Ave especie Pollo y Pavo ENTERO- EVISCERADO CONGELADO - SIN MENUDOS:** Las aves deberán presentarse desplumadas, evisceradas y perfectamente limpias. El envase de estos alimentos deberá ser de una naturaleza tal que asegure una buena preservación e inviolabilidad, así como resistencia a los procedimientos de congelación rápida o sobrecongelación y posterior calentamiento culinario. Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Grado de selección: Calidad primera, 10 (DIEZ) unidades por caja. Peso aproximado por unidad: 2 (DOS) kilogramos en POLLO – Entre 3 (TRES) y 9 (NUEVE) Kilogramos en PAVO. Temperatura del producto congelado: - 18° C. Fecha de elaboración y/o envasado: SESENTA (60) días como máximo previo a la fecha de entrega.
- **Jamón cocido:** El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:
  - No deberá tener proteínas agregadas ni otros extensores.
  - Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa.
  - Relación Humedad/proteínas: 4,65.
  - Reacción de almidón negativa.
- **Lácteos:** Temperatura de traslado y entrega:

Leches, mantecas y quesos (blandos y semiduros): Comprendida entre los 2° C y los 8° C. Quesos duros: Menor a 18°C. Fecha de elaboración: La fecha de elaboración / envasado de yogur parcialmente descremado, mantecas, quesos semiduros será de CINCO (5) días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión, como máximo. Y para quesos de pasta muy blanda y blanda: DIEZ (10) días anteriores a la fecha de entrega. Fecha de vencimiento: mínimo TREINTA (30) días a partir de la fecha de elaboración, en el envase cerrado. En el caso de la manteca, mínimo NOVENTA (90) días a partir de la fecha de elaboración.

- **Frutas y Verduras:** Las hortalizas y frutas deberán presentarse frescas, sanas, limpias, libres de tierra, insectos y cualquier otra sustancia extraña. No se aceptarán cajones/cajas/bolsas que hayan sido rellenos con productos de procedencia y grado de selección diferente a lo solicitado, ni con mercadería denominada de descarte. El incumplimiento de lo mencionado en el párrafo anterior por parte del proveedor, motivará la no recepción de la mercadería. El grado de madurez requerido será indefectiblemente el comercial correspondiente al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica, para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes.
  - **Fiambres:** La presentación del producto se efectuará al peso o por pieza según requerimiento. La fecha de elaboración no podrá ser anterior 30 días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión. La temperatura de traslado y entrega de estos productos deberá hallarse comprendida entre los 0 ° C y los 6 ° C sin excepciones.
  - **Bebidas:** Todos los productos encuadrados en esta clasificación deberán ser primeras marcas en el mercado.
  - **Secos:** El vencimiento de todos los productos no podrá ser inferior a los SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
3. **TRANSPORTE:** Deberán presentar rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por la autoridad sanitaria competente, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación.
4. **MARCAS:** Deberá indicar las marcas de los distintos tipos de víveres.



GUILLERMO FERNANDEZ BLANCO  
CAPITAN DE FRAGATA CONTADOR  
JEFE