

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASIFICADAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

“Adquisición de Bebidas Gaseosa para el Centro Vacacional Huampaní”

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad obtener bebidas gasificadas para el abastecimiento de los diferentes puntos de ventas (Kioscos, Restaurantes), la programación de Insumo Preparación de Alimentos y Servicio de Atención para otros Clientes que se atenderán en el Centro Vacacional Huampaní.

2.1 ACTIVIDAD DE POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN:

Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI -01: Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general.

Acción Estratégicas Institucionales AEI. 01.03: Servicio de alimentación con estándares de calidad, mejorado para los usuarios.

Actividad del POI de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas -A01:
Abastecimiento de los puntos de Ventas.

Actividad del POI de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas -A01:
Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para otros Clientes.

3. ANTECEDENTES:

La Adquisición de bebidas para el Centro Vacacional Huampaní, está basada en procedimientos y normas vigentes que garantizan la salud (prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y/o bebidas) de los comensales; siendo el primer filtro la obtención de alimentos y bebidas de fuentes seguras, conformes y confiables.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivos Específicos:

Actividad del POI de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas – C0071 Abastecimiento de los puntos de ventas.

- Brindar bebidas para el abastecimiento de los puntos de ventas del Centro Vacacional Huampaní para satisfacer las necesidades de los clientes que asistirán al CVH.

Actividad del POI de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas – C0069 Programación de Insumos Preparación de Alimentos y Servicio de Atención Otros Clientes.

- Brindar de bebidas variadas en el servicio de atención a otros Clientes.
- Brindar de Bebidas gasificada para la preparación de alimentos para los otros clientes.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

COO71: ABASTECIMIENTO DE LOS PUNTOS DE VENTA

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	BEBIDA GASEOSA X 1.5 L AMARILLA	UNIDAD	2,380.00
2	BEBIDA GASEOSA X 1.5L OSCURA	UNIDAD	2,160.00
3	BEBIDA GASEOSA X 2.25 L AMARILLA	UNIDAD	2,316.00
4	BEBIDA GASEOSA X 2.25L-OSCURA	UNIDAD	1,968.00
5	BEBIDA GASEOSA X 500 ml APROX.OSCURA	DOCENA	475.00
6	BEBIDA GASEOSA X 500 ml APROX. AMARILLA	DOCENA	450.00
7	BEBIDA GASEOSA X 500 ml CLARA	DOCENA	444.00
8	BEBIDA GASEOSA X 500 ml NARANJA	DOCENA	355.00
9	BEBIDA GASEOSA X 1.5 L GINGER ALE	UNIDAD	80.00
10	AGUA DE MINERAL SIN GAS X 625 MI APROX.	UNIDAD	10,800.00
11	NÉCTAR DE FRUTAS X 235 MI	UNIDAD	2,880.00
12	BEBIDA HIDRATANTE X 500	DOCENA	240.00

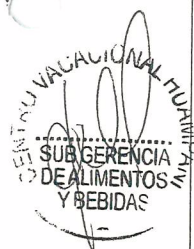
COO69: PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACION DE ALIMENTOS Y SERVICIO DE ATENCION OTROS CLIENTES

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	BEBIDA GASEOSA X 500 ml APROX.OSCURA	DOCENA	307.00
2	BEBIDA GASEOSA X 500 ml APROX. AMARILLA	DOCENA	125.00
3	BEBIDA GASEOSA X 500 ml NARANJA	DOCENA	125.00

Sistema de Contratación: Suma Alzada



ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1	BEBIDA GASEOSA AMARILLA X 1.5 L	UNIDAD	Descripción:	Bebida gasificada. En caso de ser necesario, debe llevar octógonos de advertencia que informen que su contenido excede los parámetros establecidos por la ciencia para el sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans.
			Ingredientes:	Agua carbonatada, azúcar, acidulante ácido cítrico (SIN 330), preservante benzoato de sodio (SIN 211), cafeína, saborizantes y colorante tartrazina (SIN 102).
			Presentación:	Envasado x 1.5 L. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características físico químicas:	°Brix: 10 approx. / CO2 (vol): >2 / pH: 3.3 aprox.
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: amarillo dorado / Sabor: característico / Aspecto: líquido libre de impurezas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2	BEBIDA GASEOSA OSCURA X 1.5 L	UNIDAD	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	60 días antes de vencer.
			Descripción:	Bebida gasificada OSCURA. En caso de ser necesario, debe llevar octógonos de advertencia que informen que su contenido excede los parámetros establecidos por la ciencia para el



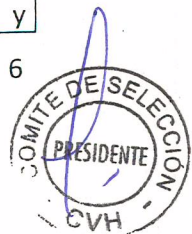
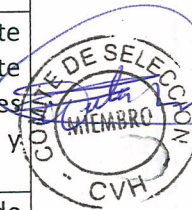
				sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans.
			Ingredientes:	Agua carbonatada, azúcar, colorante color caramelo (SIN 150d), acidulante ácido fosfórico (SIN 338), saborizantes naturales (extractos vegetales) y cafeína.
			Presentación:	Envasado x 1.5 L. Botella de plástico PET y empacado en plástico termo contraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características físico químicas:	°Brix: 10.4 aprox / CO2 (vol): 3.8 aprox / pH: 2.5 aprox.
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: caramelo oscuro / Sabor: característico / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	60 días antes de vencer.
3	BEBIDA GASEOSA AMARILLA X 2.25 L	UNIDAD	Descripción:	Bebida gasificada. En caso de ser necesario, debe llevar octógonos de advertencia que informen que su contenido excede los parámetros establecidos por la ciencia para el sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans.
			Ingredientes:	Agua carbonatada, azúcar, acidulante ácido cítrico (SIN 330), preservante benzoato de sodio (SIN 211), cafeína, saborizantes y colorante tartrazina (SIN 102).



			Presentación:	Envasado x 2.25 L. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características físico químicas:	°Brix: 10 aprox / CO2 (vol): >2 / pH: 3.3 aprox.
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: amarillo dorado / Sabor: característico / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	60 días antes de vencer.
4	BEBIDA GASEOSA OSCURA X 2.25 L	UNIDAD	Descripción:	Bebida gasificada OSCURA. En caso de ser necesario, debe llevar octógonos de advertencia que informen que su contenido excede los parámetros establecidos por la ciencia para el sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans.
			Ingredientes:	Agua carbonatada, azúcar, colorante color caramelo (SIN 150d), acidulante ácido fosfórico (SIN 338), saborizantes naturales (extractos vegetales) y cafeína.
			Presentación:	Envasado x 2.25 L. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)



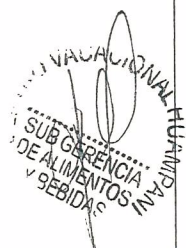
			Características físico químicas:	°Brix: 10.4 aprox / CO2 (vol): 3.8 aprox / pH: 2.5 aprox.
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: caramelo oscuro / Sabor: característico / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	60 días antes de vencer.
5	BEBIDA GASEOSA OSCURA X 500 mL APROX.	UNIDAD	Descripción:	Bebida gasificada OSCURA. En caso de ser necesario, debe llevar octógonos de advertencia que informen que su contenido excede los parámetros establecidos por la ciencia para el sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans.
			Ingredientes:	Agua carbonatada, azúcar, colorante color caramelo (SIN 150d), acidulante ácido fosfórico (SIN 338), saborizantes naturales (extractos vegetales) y cafeína.
			Presentación:	Envasado x 500 ml. Aprox. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características físico químicas:	°Brix: 10.4 aprox / CO2 (vol): 3.8 aprox / pH: 2.5 aprox.
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: caramelo oscuro / Sabor: característico / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y

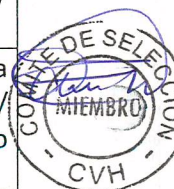


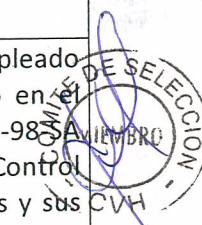
6	BEBIDA GASEOSA AMARILLA X 500 mL APROX	UNIDAD		Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	50 días antes de vencer.
			Descripción:	Bebida gasificada. En caso de ser necesario, debe llevar octógonos de advertencia que informen que su contenido excede los parámetros establecidos por la ciencia para el sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans.
			Ingredientes:	Agua carbonatada, azúcar, acidulante ácido cítrico (SIN 330), preservante benzoato de sodio (SIN 211), cafeína, saborizantes y colorante tartrazina (SIN 102).
			Presentación:	Envasado x 500 ml. Aprox. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características físico químicas:	°Brix: 10 aprox / CO2 (vol): >2 / pH: 3.3 aprox.
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: amarillo dorado / Sabor: característico / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus



				modificadorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	50 días antes de vencer.
7	BEBIDA GASEOSA X 500 mL CLARA	UNIDAD	Descripción:	Bebida gasificada sin calorías y sin azúcar, sabor LIMA LIMÓN. Contiene saborizantes naturales. En caso de ser necesario, debe llevar octógonos de advertencia que informen que su contenido excede los parámetros establecidos por la ciencia para el sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans.
			Ingredientes:	Agua carbonatada, regulador de la acidez (SIN 330), saborizantes, regulador de la acidez (SIN 331 iii), edulcorante (SIN 951), sustancia conservadora (SIN 211), edulcorante (SIN 950).
			Presentación:	Envasado x 500 ml. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características físico químicas:	°Brix: 0.3 aprox / CO2 (vol): 3.7 aprox/ pH: 2.9 aprox.
			Características organolépticas:	Aroma: característico, ligero olor a limón / Color: incoloro, translúcido / Sabor: lima limón / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	50 días antes de vencer.









8	BEBIDA GASEOSA NARANJA X 500 mL	UNIDAD	Descripción:	Bebida gasificada sabor NARANJA. En caso de ser necesario, debe llevar octógonos de advertencia que informen que su contenido excede los parámetros establecidos por la ciencia para el sodio, azúcar, grasas saturadas o grasas trans.
			Ingredientes:	Agua carbonatada, azúcar, regulador de la acidez (SIN 330), saborizantes a naranja natural y artificial, edulcorante (SIN 955), almidón modificado, sustancia conservadora (SIN 211), edulcorante (SIN 950), estabilizadores (SIN 576 Y SIN 444), colorantes (SIN 110 Y SIN 129).
			Presentación:	Envasado x 500 ml. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características físico químicas:	°Brix: 7.5 aprox. / CO ₂ (vol): 2.5 aprox. / pH: 3.1 aprox.
			Características organolépticas:	Aroma: característico, olor a naranja / Color: anaranjado / Sabor: naranja / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
9	BEBIDA GASEOSA	UNIDAD	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	50 días antes de vencer.
			Descripción:	Bebida gasificada saborizada.

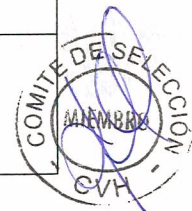
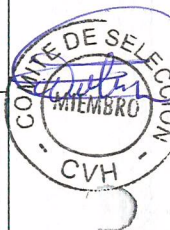
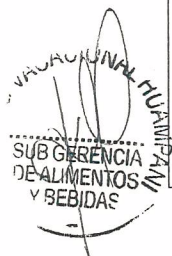

 SUB GERENCIA
 DE ALIMENTOS
 Y BEBIDAS

COMITE DE SELECCION
 MIEMBRO
 CVH

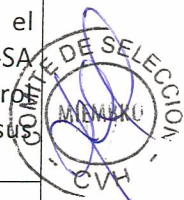
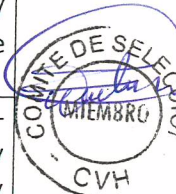
COMITE DE SELECCION
 MIEMBRO
 CVH

COMITE DE SELECCION
 PRESIDENTE
 CVH

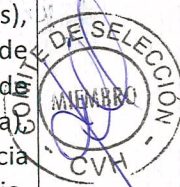
	X 1.5 L GINGER ALE		Ingredientes:	Agua carbonatada, azúcar, regulador de acidez (ácido cítrico SIN 330), saborizante natural, sustancia conservadora (benzoato de sodio SIN 211), colorante (caramelo I SIN 150a).
			Presentación:	Envasado x 1.5 L. Botella de plástico PET y empackado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: incoloro translúcido / Sabor: característico / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	50 días antes de vencer.



10	AGUA MINERAL SIN GAS X 625 ML	UNIDAD	Descripción:	Son aguas del subsuelo o de manantiales que han pasado por procesos de purificación con la mínima intervención del hombre y que cuentan con una composición de sales minerales tales como calcio, magnesio, sodio, potasio y otros componentes. Pueden precisar tratamientos físicos como la oxigenación la decantación o la filtración para la separación de elementos naturales indeseables. Se permite su adición o eliminación de anhídrido carbónico. Pero está prohibido el uso de sustancias propias para la desinfección o modificación de su contenido microbiano.
			Ingredientes:	Agua mineral de manantial, calcio, magnesio, sodio, potasio. * Debe ser envasada en su lugar de origen.
			Presentación:	Envasado x 625 ml. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características físico químicas:	°Brix: 0 / Turbidez: 0 / Cloro residual: 0
			Características organolépticas:	Aroma: ninguno / Color: incoloro / Sabor: insaboro / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir co lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	04 meses antes de vencer.



11	NECTAR DE FRUTAS X 235 mL	UNIDAD	Descripción:	Bebida de durazno
			Ingredientes:	Agua, jugo y pulpa de durazno, azúcar, estabilizante (CMC), acidulante (ácido cítrico), saborizantes a durazno (idéntico al natural y artificial), vitaminas (A,C y D), edulcorantes (sucralosa y acelsufame K) y colorante (beta-caroteno sintético).
			Presentación:	Envasado x 235 ml. Aprox. Envase de tetrapack y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Envases, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características organolépticas:	Aroma: característico de durazno / Color: amarillo caramelo / Sabor: durazno / Aspecto: líquido libre de impurezas.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir co lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	04 meses antes de vencer.
12	BEBIDA HIDRATANTE SABORES VARIADOS X 500 mL	UNIDAD	Descripción:	Bebidas con electrolitos.
			Ingredientes:	MORA: Agua tratada, azúcar, ácido cítrico (regulador de acidez), saborizantes a mora (artificiales), polifosfato de sodio (regulador de acidez), cloruro de sodio, sorbato de potasio (sustancia conservadora), benzoato de sodio (sustancia conservadora), cloruro de potasio, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, EDTA (sustancia conservadora), azul brillante (colorante), azul brillante (colorante), vitaminas B3, B6 y B12.



				<p>Electrolitos</p> <p>MULTIFRUTAS: Agua tratada, azúcar, ácido cítrico (SIN 330), saborizantes a frutas (naturales y artificiales), citrato trisódico (SIN 331iii), cloruro de sodio, cloruro de potasio (SIN 508), cloruro de magnesio (SIN 511), cloruro de calcio (SIN 509), rojo allura (SIN 129), EDTA (SIN 385) y vitaminas B3, B6 y B12.</p> <p>MANDARINA: Agua tratada, azúcar, ácido cítrico (SIN 330), citrato trisódico (SIN 331iii), saborizantes naturales a mandarina, cloruro de sodio, cloruro de potasio (SIN 508), cloruro de magnesio (SIN 511), cloruro de calcio (SIN 509), vitaminas B3, B6 y B12, EDTA (SIN 385), amarillo ocaso (SIN 110) y tartrazina (SIN 102).</p> <p>LIMA LIMÓN: Agua tratada, azúcar, reguladores de la acidez (SIN 330 Y SIN 331iii), saborizante lima-limón (artificial), cloruro de sodio, cloruro de potasio, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, vitaminas B3, B6 y B12, sustancia conservadora (SIN 385) y colorante (SIN 102).</p>
			Presentación:	Envasado x 500 ml. Botella de plástico PET y empacado en plástico termocontraíble.
			Características físicas:	Botellas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros).
			Características organolépticas:	<p>MORA: Aroma: característico a mora / Color: azulado / Sabor: característico a mora / Aspecto: líquido libre de impurezas</p> <p>MULTIFRUTAS: Aroma: característico / Color: rojo / Sabor: multifrutas / Aspecto: líquido libre de impurezas</p> <p>MANDARINA: Aroma: característico a mandarina / Color: naranja/ Sabor: mandarina / Aspecto: líquido libre de impurezas</p> <p>LIMA LIMÓN: Aroma: característico / Color: amarillo / Sabor: lima limón / Aspecto: líquido libre de impurezas.</p>



			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	03 meses antes de vencer.

Nota: El proveedor deberá adjuntar la ficha técnica de cada producto.



5.3 CRONOGRAMA DE ENTREGA DE BEBIDA GASEOSAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI 2021-2022

C0071 ABASTECIMIENTO DE LOS PUNTOS DE VENTAS.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1 ERA ENTREGA	2 DA ENTREGA	3 ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9VA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1	BEBIDA GASEOSA X 1.5 L AMARILLA	UNIDAD	220.00	120.00	180.00	220.00	180.00	200.00	200.00	200.00	260.00	200.00	200.00	200.00	2,380.00
2	BEBIDA GASEOSA X 1.5L OSCURA	UNIDAD	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	2,160.00
3	BEBIDA GASEOSA X 2.25 L AMARILLA	UNIDAD	180.00	180.00	180.00	216.00	192.00	192.00	192.00	192.00	216.00	192.00	192.00	192.00	2,316.00
4	BEBIDA GASEOSA X 2.25L-OSCRURA	UNIDAD	162.00	162.00	162.00	174.00	162.00	162.00	162.00	162.00	174.00	162.00	162.00	162.00	1,968.00
5	BEBIDA GASEOSA X 500 ml APROX. OSCURA	DOCENA	35.00	35.00	35.00	50.00	35.00	35.00	35.00	35.00	50.00	40.00	40.00	50.00	475.00
6	BEBIDA GASEOSA X 500 ml APROX. AMARILLA	DOCENA	30.00	30.00	30.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	450.00
7	BEBIDA GASEOSA X 500 ml CLARA	DOCENA	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	37.00	444.00
8	BEBIDA GASEOSA X 500 ml NARANJA	DOCENA	25.00	25.00	25.00	40.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	355.00
9	BEBIDA GASEOSA X 1.5 L GINGER ALE	UNIDAD				40.00					40.00				80.00
10	AGUA DE MINERAL SIN GAS X 625 ML	UNIDAD	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	10,800.00
11	NÉCTAR DE FRUTAS X 235 ML	UNIDAD	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	2,880.00
12	BEBIDA HIDRATANTE X 500	DOCENA	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00

C0069: PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACION DE ALIMENTOS Y SERVICIO DE ATENCION OTROS CLIENTES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1 ERA ENTREGA	2 DA ENTREGA	3 ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9VA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1	BEBIDA GASEOSA X 500 ml APROX. OSCURA	DOCENA	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	4.00	6.00	6.00	9.00	307.00
2	BEBIDA GASEOSA X 500 ml APROX. AMARILLA	DOCENA							10.00	10.00	20.00	25.00	30.00	30.00	125.00
3	BEBIDA GASEOSA X 500 ml NARANJA	DOCENA							10.00	10.00	20.00	25.00	30.00	30.00	125.00

***Nota:** Las cantidades solicitadas podrían variar según la necesidad de Centro Vacacional Huampaní.

Los pedidos se realizarán mediante Orden de Compra y/o cronograma mensual, quincenal y/o semanal, cuyas entregas se efectuarán según cronograma adjunto y rige a partir del mes de abril del presente año.

Una vez notificada la orden de compra y/o cronograma el proveedor deberá atender en un plazo no mayor de 2 días calendarios. Las cantidades del cronograma de las entregas son referenciales debido que, variarán de acuerdo a la necesidad de la entidad.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE
CVH

COMITE DE SELECCION
MIEMBRO
CVH

COMITE DE SELECCION
MIEMBRO
CVH

5.4 REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008 – AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 031-2010 – SA que aprueba el Reglamento de la Calidad del agua para consumo humano.
- Decreto Supremo N° 004-2011 – AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 007 – 1998 – SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591 – 2008/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 461 – 2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449 – 2006 – MINSA, Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva"
- Normas Técnicas Peruanas de los alimentos objeto del proceso y sus modificatorias.
- Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

5.5 IMPACTO AMBIENTAL

No aplica.

5.6 CONDICIONES DE OPERACIÓN

- Se realizará una evaluación organoléptica de todos los productos que ingresen al almacén, el cual estará a cargo del personal designado por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, para ello se confrontará los productos con su especificación técnica correspondiente, dentro del horario establecido (lunes a viernes de 08:00 a 15:00 horas y sábado de 8:30 a las 12:00 horas), según Orden de Compra.
- Si la evaluación organoléptica resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento muestre alguna alteración de sus características, el Centro Vacacional Huampani tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditadas por el INACAL. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.
- En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la



Unidad de Logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas teniendo en cuenta costos y calidad.

- El contratista brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por la Gerencia General del Centro Vacacional Huampaní, para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa, las veces que ésta requiera durante la vigencia del contrato del presente proceso de selección.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas o deterioro de sus envase y fecha de vencimiento u otros, de ser el caso, el Centro Vacacional Huampaní notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Centro Vacacional Huampaní por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- La entidad exigirá al proveedor que, durante la ejecución contractual y de manera obligatoria que la Entidad determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" o un certificado de Inspección con "Valor Oficial" que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO de la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad, el contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE LA FICHA TECNICA". Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INACAL. Los costos que demande esta certificación deberán ser asumidos por el contratista.

Deberá contar con el certificado de calidad del producto por cada lote que se ingrese a los almacenes del CVH con el fin de garantizar la inocuidad y calidad del producto

5.7. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

Detallado en el numeral 5.2 Características Técnicas.

5.8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma Alzada

5.9. TRANSPORTE

- Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones de higiene. El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Si es que la entrega no cumple con dicha condición los productos serán devueltos. De la misma manera los productos serán transportados y recibidos en envases de plásticos limpios e higienizados.
- El contratista tendrá en cuenta que al momento de traer la mercadería deberá contar con un vehículo adecuado para el transporte, teniendo como medidas referenciales las del puente de ingreso a la entidad, **2.80 metros de ancho y 3.00 metros de alto, a esto le añadimos la luz del puente que es de 66.00 metros de largo.**



- Se deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

5.10. SEGUROS

Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Pensión y de Salud) para aquellos trabajadores que participen en la entrega de los bienes, objeto de la convocatoria.

Es necesario precisar que el personal que ingresará a LA ENTIDAD deberá llevar una inducción a cargo del Área de Seguridad y Salud en el Trabajo, para este fin EL CONTRATISTA hará llegar oportunamente la relación de sus trabajadores.

5.11. GARANTÍA COMERCIAL

El periodo de garantía de los bienes suministrados será de tres (3) meses, por defectos de fabricación del producto, del material de envase y/o mala manipulación del CONTRATISTA y fecha de vencimiento u otros, el cual se considerará a partir de la recepción conforme de la entrega efectuada por el CONTRATISTA. Se debe entender que dentro del periodo de garantía el CONTRATISTA, deberá efectuar los cambios a que hubiese lugar, en un plazo máximo de 24 horas de efectuada la comunicación escrita o vía correo electrónico por parte del Centro Vacacional Huampaní, debiendo confirmarse la recepción de la comunicación. El reemplazo de los bienes no representará costo alguno para el Centro Vacacional Huampaní. El incumplimiento de lo mencionado dará lugar a una penalidad.

5.12. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica.

5.13. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.13.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

5.13.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica.

5.14. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.14.1. LUGAR

La recepción se efectuará en el Almacén Central del Centro Vacacional Huampaní, sito en la Carretera Central Km 24.5 (altura de mercado de Chaclacayo) Distrito de Lurigancho, Departamento de Lima, de lunes a viernes de 08:00 a 15:00 horas y sábado de 8:30 a las 12:00 horas, según Orden de Compra y/o cronograma.

El Centro Vacacional Huampaní, no está obligado a recibir los productos fuera de los días, lugar y horario de entrega señalados.

5.14.2. PLAZO

El plazo para entrega de los bienes será de **DOS (02) días calendarios**.

El periodo de contratación será por **DOCE (12) meses**, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato, en el caso de culminado dicho plazo y de existir saldo contractual será hasta el agotamiento de monto adjudicado.



6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Persona natural y/o jurídica dedicada al rubro y no tener impedimento de contratar con el Estado.

6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

El personal que transportará y entregará el bien:

- Deberá contar con carnet de **sanidad vigente** y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.
- Deberá contar con su prueba COVID 19, negativa con una antigüedad de 15 días y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad
- Deberá contar con ropa de trabajo exclusiva para su labor característica de la empresa (no short, ni sandalias), asimismo esta deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene, además, deberá llevar zapatos de seguridad, casco de seguridad y guantes al momento de la entrega del bien.
- Deberá mantener su higiene personal (cabello corto o sujetado cubierto por una toca o gorro, sin bigote ni barba, uñas cortas y limpias), sin alhajas ni accesorios que pongan en riesgo la calidad e inocuidad del bien.
- Deberá contar con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Almacenamiento de alimentos, **con una antigüedad no mayor a 1 año**. Las copias de los certificados serán entregadas a la Unidad de Logística, como máximo a los 30 días calendarios después de la firma del contrato. Además, en caso de contar con personal nuevo, la empresa está en la obligación de brindar la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento y hacer entrega de la copia del certificado a la Entidad, antes de que dicho personal ingrese al Centro Vacacional Huampaní.



7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No aplica.

7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica.

7.2. ADELANTOS

No aplica.

7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.



7.4. CONFIDENCIALIDAD

EL CONTRATISTA se compromete y se obliga a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales pertinentes por parte de LA ENTIDAD, en caso suceda lo contrario. El proveedor mantendrá en forma reservada toda información suministrada o a la que tenga acceso de LA ENTIDAD.

7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

LA ENTIDAD se reserva las medidas de control que pueda ejercer durante la ejecución contractual.

7.6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

Área que recepcionará el bien: Estará a cargo del Almacén Central de la Unidad de Logística.

Área que brindará la conformidad: Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas.

7.6.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, quien será la responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes.

7.6.3. PRUEBAS DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

No aplica.

7.7. FORMA DE PAGO

El pago se realizará luego de la conformidad correspondiente de la entrega del bien, según orden de compra.

7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

No aplica.

7.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicará otras penalidades distintas a las detalladas en el Art. N° 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones, los mismos que se detalla a continuación:

MOTIVO	MONTO	ENCARGADO DE VERIFICACIÓN
No cumplir con remplazar el lote, que como resultado de la garantía comercial (ver consideraciones del numeral 5.11), en el plazo máximo de dos (02) días calendarios siguientes a la comunicación de la entidad.	10% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas
Presentación incorrecta del personal operativo a la hora de entregar los bienes (Falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio).	5% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas



Los envases y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene.	5% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas
El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.	2% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas
El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año.	2% de 1 UIT, por cada ocurrencia.	Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas

7.10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

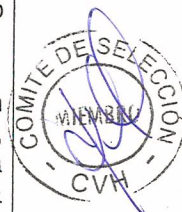
El CONTRATISTA será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes conforme a lo indicado en el Artículo 40° de la Ley N°30225-Ley de Contrataciones del Estado, por un plazo de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por parte de la Entidad.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

De acuerdo con el artículo 29 del Reglamento, los requisitos de calificación son los siguientes:

2.1. HABILITACIÓN:

Habilitación	<p><u>Requisito:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Registro Sanitario del producto vigente y expedido por DIGESA · Resolución Directorial vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, vigente y emitida por DIGESA, según R.M N°449-2006-MINSA. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Copia de su RUC habido y activo. · Copia de la constancia de registro nacional de proveedor. · Copia del Registro Sanitario del producto, vigente y expedido por DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso. · Copia de la Resolución Directorial vigente que otorga validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente y emitida por DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido.
---------------------	--



Nota: Todos los documentos deben encontrarse vigentes a la presentación de la oferta.

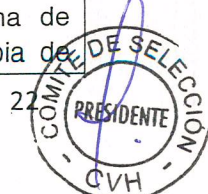
2.2. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

2.3. EXPERIENCIA DEL POSTOR

2.3.1. FACTURACIÓN

Aspecto	Detalle de la Experiencia del Postor
Rubro(s) de experiencia del postor	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/120,000 Ciento Veinte mil con 00/100 soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes ítems: Agua de mesa, Agua mineral, Bebidas gaseosas en todas sus medidas o presentaciones, Bebidas Hidratante.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de</p>



las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

