



BASES TÉCNICAS PARA PROVEEDORES DEL CÍRCULO MILITAR AÑO 2025

BASES TÉCNICAS PARA PROVEEDORES CÁRNICOS

1. Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria

- **Registro sanitario:** Solicitar copia del registro sanitario vigente de los productos ofrecidos, garantizando que cumplan con las normativas del país.
- **Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Exigir que los proveedores estén certificados en BPM, asegurando que los procesos de manipulación y distribución cumplan con estándares de higiene y calidad.
- **Certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):** Pedir certificación HACCP para garantizar que los productos han sido sometidos a un control riguroso de seguridad alimentaria.

2. Especificaciones Técnicas de los Productos

- **Calidad y frescura:** Los productos deben ser de la mejor calidad, frescos y no sometidos a procesos de congelación prolongada.
 - La carne empacada al vacío y sin congelar, evidenciada por las fechas de refrigeración del producto, con la coloración que denote frescura del mismo.
- **Cortes específicos:**
 - En cortes de res: lomo fino, lomo de falda, pulpa negra o redonda, bife de chorizo, ribeye, t-bone, salón, costilla de res, lengua, carne molida especial 4% grasa, patas de res, ubre, guatita, rabo.
 - En cortes de chancho: lomo fino de cerdo, lomo de falda, chuleta de pierna, chuleta de brazo, costillar, pierna entera y pierna deshuesada, carne fritada, carne molida, grasa para chicharrón.
 - En cortes de borrego: costillar, piernas, vísceras.
 - En cortes de pollo: pollo entero (de 2 a 2,5 kilos) sin vísceras, pechugas, vísceras, alas.
 - Todos los cortes deben estar limpios que cumplan con los procesos de manipulación de alimentos.
- **Peso y presentación:**
 - Peso estándar de lomo fino no menos de 1kg.
 - Peso estándar de lomo de falda no menos de 1,5kg por pieza.
 - Peso estándar de bife de chorizo en porciones de 180gr cada una y empacado al vacío. (con máximo 12% de grasa o ½ centímetro de grasa).
 - Peso estándar del ribeye de 220gr por porción, empacado al vacío.
- **Fecha de producción y vida útil:**



- Todos los productos deben entregarse con la fecha de producción y la vida útil claramente señalada, garantizando que los productos tengan al menos una semana antes de su vida útil restante al momento de la entrega.

3. Trazabilidad y Origen

- **Procedencia de los productos:** Especificar que la carne provenga de animales criados bajo condiciones controladas, detallando la granja o planta de procesamiento y el tipo de alimentación del ganado, cerdos o pollos.
- **Sistema de trazabilidad:** Requerir un sistema de trazabilidad que permita verificar el origen de los productos cárnicos, desde el criadero hasta la entrega al cliente.

4. Capacidad de Suministro y Logística

- **Volumen de suministro:**
 - Tiempo de respuesta: indicar el tiempo de respuesta luego de efectuar cada pedido y capacidad para solventar pedidos emergentes (imprevistos).
 - Volumen mensual de suministro (según la rotación del producto):
 - Lomo fino: 200 kilos mensuales en temporada media, aumentando 20 kilos en temporada alta; carne redonda 160 kilos;
 - Pollos: 400 pollos mensuales; 200 kilos pechuga;
 - Cerdo: lomo de falda 100 kilos; chuletas 30 kilos mensuales.
 - Detallar la capacidad del proveedor para cumplir con la demanda solicitada, indicando el volumen mensual o semanal de carne de res, cerdo y pollo que puede entregar.
- **Frecuencia y condiciones de entrega:**
 - Frecuencia de entrega: semanal.
 - Condición de transporte: vehículos refrigerados que cumplan con los estándares de seguridad.
- **Puntualidad en la entrega:**
 - Horario de 08h30 a 10h00 recepción de productos.
 - Pasada esa hora, no se recibirá el producto.

5. Precios y Condiciones Comerciales

- **Precios competitivos y transparentes:**
 - Deberá entregar una lista de precios detallada para cada tipo de corte o presentación.



-
- Considerar que no debe existir una variación de precios por situaciones externas al Círculo Militar y sus proveedores.
 - **Condiciones de pago:**
 - Pago por transferencia de 8 – 15 días.
 - Especificar posibles descuentos por volumen de compra.
 - **Procedimiento de devolución:**
 - Lotes no conformes serán devueltos máximo dos días.
 - El proveedor debe reponer el producto o emitir nota de crédito en máximo 72 horas luego de efectuada la devolución.

7. Experiencia y Referencias

- **Referencias comerciales:**
 - Remitir las referencias de otros clientes que hayan trabajado con el proveedor, preferentemente en instituciones o empresas similares, detallando la capacidad en la entrega de grandes volúmenes.

PONDERACIÓN DE CALIFICACIÓN

Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria	19%
Especificaciones Técnicas de los Productos	19%
Trazabilidad y Origen	15%
Capacidad de Suministro y Logística	19%
Precios y Condiciones Comerciales	18%
Experiencia y Referencias	10%



BASES TÉCNICAS PARA PROVEEDOR DE LÁCTEOS

1. Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria

- **Registro sanitario:** Exigir que todos los productos lácteos tengan un registro sanitario vigente, garantizando que cumplen con las normativas y regulaciones locales.
- **Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Los proveedores deben contar con certificaciones BPM para asegurar que los procesos de producción, manipulación y envasado de los productos lácteos cumplen con los estándares de higiene y calidad.

2. Especificaciones Técnicas de los Productos

- **Variación de productos:**
 - Leche entera, queso crema, queso mascarpone, queso Holanda, queso parmesano, queso azul, queso fresco, queso manaba, queso mozzarella, queso de cabra, queso de yerbas, queso cheddar, yogurt natural, mantequilla sin sal, crema de leche).
- **Calidad y frescura:** Los productos deben ser frescos y de alta calidad, con fechas de vencimiento adecuadas, asegurando que al menos un porcentaje determinado de la vida útil esté disponible al momento de la entrega.
- **Presentación y envasado:**
 - Envasado al vacío, envases herméticos, botellas y empaques adecuados para garantizar la conservación de los productos.
 - Los productos deben estar debidamente etiquetados con la información nutricional, ingredientes y fechas de caducidad.

3. Capacidad de Suministro y Logística

- **Volumen de suministro:**
 - Leche entera: 350 litros mensuales.
 - Quesos: queso de mesa, queso manaba, queso parmesano, queso crema un promedio 53 unidades mensuales, el resto de quesos un promedio en todos sus tipos: 20 unidades.
 - Yogures: promedio 10 litros al mes.
- **Frecuencia de entrega y transporte refrigerado:**
 - Frecuencia de entrega: semanal
 - Condiciones de transporte: Los productos se entreguen en vehículos refrigerados, para mantener la cadena de frío.
- **Puntualidad y garantías de entrega:**
 - Horario de 08h30 a 10h00 recepción de productos.
 - Pasada esa hora, no se recibirá el producto



4. Precios y Condiciones Comerciales

- Deberá entregar una lista de precios detallada para cada tipo de producto o presentación.
- Considerar que no debe existir una variación de precios por situaciones externas al Círculo Militar y sus proveedores
- **Condiciones de pago:**
 - Por transferencia de 8 – 15 días.

5. Experiencia y Referencias

- **Experiencia del proveedor en el sector lácteo:** Solicitar información sobre la trayectoria del proveedor, incluyendo los años de experiencia en la producción y distribución de productos lácteos.
- **Referencias comerciales:** Pedir referencias de otros clientes o instituciones a las que el proveedor haya suministrado productos lácteos, preferentemente en instituciones similares.

6. Política de devoluciones y control de calidad

- **Procedimiento de devolución:**
 - Lotes no conformes serán devueltos máximo dos días.
 - El proveedor debe reponer el producto o emitir nota de crédito en máximo 72 horas luego de efectuada la devolución.
- **Monitoreo y control de calidad:** Solicitar que el proveedor mantenga un sistema de control de calidad constante, incluyendo pruebas de laboratorio o análisis periódicos para asegurar que los productos cumplen con los requisitos de calidad establecidos.

PONDERACIÓN DE CALIFICACIÓN

Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria	19%
Especificaciones Técnicas de los Productos	19%
Capacidad de Suministro y Logística	19%
Precios y Condiciones Comerciales	18%
Política de devolución y control de calidad	15%
Experiencia y Referencias	10%



BASES TÉCNICAS PARA PROVEEDOR DE MARISCOS

1. Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria

- **Registro sanitario:** Exigir que todos los productos de mariscos cuenten con un registro sanitario vigente, garantizando su conformidad con las normativas locales.
- **Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Solicitar que los proveedores estén certificados en BPM para asegurar que los procesos de manipulación, almacenamiento y transporte cumplan con estándares de higiene.

2. Especificaciones Técnicas de los Productos

- **Variedad de productos:**
 - Pescados: Corvina, dorado, picudo, espada, pargo, róbalo, salmón, tilapia, trucha.
 - Mariscos: mixturas, camarones con cáscara, camarones pelados y desvenados, camarones enteros, langostinos, calamares, pulpos, concha, almeja, mejillones, pulpa de cangrejo.
 - Todos los productos deben ser frescos, refrigerados y congelados de ser el caso.
- **Frescura y calidad:** Los mariscos serán de primera calidad, frescos y en su caso, correctamente congelados. Los productos deben tener una vida útil adecuada, con fechas de caducidad claras y sin signos de descongelamiento previo (en el caso de productos congelados).
- **Presentación y envasado:** Los mariscos deben estar envasados al vacío que garantice la conservación. Los empaques deben ser herméticos, resistentes y cumplir con las normativas de etiquetado.
- **Tamaño y peso por unidad:**
 - Pescados enteros: trucha, pargo, tilapia con un peso mínimo de 500 y máximo de 650 gr.
 - Pescados fileteados: corvina, róbalo, salmón, atún con un peso de mínimo 1,5 kilo.
 - Camarón: pelado y desvenado con mínimo de 25-26 camarones por libra.
 - Camarón: con cáscara y sin cabeza con mínimo de 25-26 camarones por libra.
 - Camarón: con cáscara y con cabeza con mínimo de 25-26 camarones por libra.
 - Langostino: de 80-90 gr por unidad.
 - Conchas: de tamaño grande.
 - Carne de cangrejo: envases de 1 kilo.



- Pulpo: limpio con cabeza, promedio 1,5 kilo por unidad.
- Calamar o pota, condición fresco.
- Almejas frescas con cáscara.
- Pulpa de almejas congelada
- Mariscos mixturas de 454 gr a 500 gr.
- Mejillones con cáscara fresco
- Mejillones con cáscara congelada.

3. Capacidad de Suministro y Logística

- **Volumen de suministro:**

- Pescados enteros: trucha 60 und, pargo 60 und, tilapia 15 und al mes.
- Pescados fileteados: corvina 140 kilos, róbalo 10 kilos, salmón 35 kilos al mes.
- Camarón: pelado y desvenado 125 kilos mensuales.
- Camarón: con cáscara y sin cabeza 4 kilos al mes.
- Camarón: con cáscara y con cabeza 4 kilos al mes.
- Langostino 8 kilos al mes.
- Conchas: 700 unidades al mes.
- Carne de cangrejo: 7 kilos al mes.
- Pulpo: limpio con cabeza, promedio 16 kilos al mes.
- Calamar o pota, 6,5 kilos al mes.
- Almejas frescas con cáscara, promedio 2 kilos al mes.
- Pulpa de almejas congelada, promedio 2 kilos al mes.
- Mariscos mixturas de 160 paquetes al mes.
- Mejillones con cáscara promedio 2 kilos al mes.
- Mejillones sin cáscara promedio 1 kilo al mes.

- **Frecuencia de entrega y transporte:**

- Frecuencia de entrega: semanal.
- Transporte: vehículos con sistema de refrigeración que mantengan la cadena de frío.

- **Garantía de entrega oportuna:**

- Horario de 08h30 a 10h00 recepción de productos.



- Pasada esa hora, no se recibirá el producto

4. Precios y Condiciones Comerciales

- **Estructura de precios:** Solicitar una lista detallada de precios por tipo de marisco y su presentación, incluyendo la posibilidad de negociar descuentos por volumen o acuerdos a largo plazo.
- **Condiciones de pago:**
 - Transferencia de 8-15 días.

5. Experiencia y Referencias

- **Traectoria del proveedor:** Solicitar información sobre la experiencia del proveedor en la comercialización y distribución de mariscos, incluyendo los años de operación en el mercado y su capacidad para atender grandes volúmenes de manera consistente.
- **Referencias comerciales:** Pedir referencias de otros clientes a los que el proveedor haya entregado productos de mariscos, preferentemente instituciones o empresas de gran tamaño o del sector alimentario.

6. Política de devolución y control de calidad

- **Protocolo de devoluciones:**
 - Lotes no conformes serán devueltos máximo dos días.
 - El proveedor debe reponer el producto o emitir nota de crédito en máximo 72 horas luego de efectuada la devolución.
- **Inspección y control de calidad:** Exigir que el proveedor mantenga un control riguroso de la calidad de los mariscos, incluyendo la posibilidad de auditorías o pruebas de laboratorio que certifiquen la calidad de los productos.

PONDERACIÓN DE CALIFICACIÓN

Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria	19%
Especificaciones Técnicas de los Productos	19%
Capacidad de Suministro y Logística	19%
Precios y Condiciones Comerciales	18%
Política de devolución y control de calidad	15%
Experiencia y Referencias	10%



BASES TÉCNICAS PARA PROVEEDOR DE ABASTOS

1. Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria

- **Registro sanitario:** Exigir que todos los productos alimenticios y de primera necesidad cuenten con un registro sanitario vigente, garantizando que cumplen con las normativas locales de seguridad alimentaria.
- **Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Asegurarse de que los proveedores estén certificados en BPM para garantizar la higiene y calidad en el proceso de producción, manipulación y distribución de los productos.

2. Especificaciones Técnicas de los Productos

- **Variedad de productos:** Definir claramente la gama de productos requeridos, especificando si se necesitan productos alimenticios (frutas, verduras, granos, etc.) y productos no perecederos (artículos de limpieza, higiene personal, etc.).
- **Calidad de los productos:** Establecer que los productos deben ser de primera calidad. En el caso de alimentos perecederos (frutas, verduras, legumbres, hortalizas), deben ser frescos, sin daños visibles y en buen estado. Para los productos no perecederos, deben cumplir con su respectiva fecha de vencimiento y estar en buenas condiciones de empaque.
- **Frescura y fecha de caducidad:** Definir requisitos de vida útil mínima para los productos perecederos y no perecederos, garantizando que los alimentos entregados tengan fechas de vencimiento adecuadas.
- **Empaque y etiquetado:** Exigir que los productos estén debidamente envasados o empaquetados, asegurando la integridad y conservación de los mismos. Además, deben cumplir con la normativa de etiquetado, incluyendo información clara sobre ingredientes, fechas de caducidad, instrucciones de uso, valores nutricionales y advertencias de alérgenos, cuando corresponda.

3. Capacidad de Suministro y Logística

- **Volumen de suministro:** Especificar los volúmenes y cantidades requeridas de cada tipo de producto,
 - Perecederos: legumbres, frutas, verduras, hortalizas, promedio de 220 artículos en todas las categorías.
 - No perecederos: enlatados, harinas, pastas, arroz, azúcar, aceite, manteca, especias, entre otros similares, promedio de 220 artículos en todas las categorías.
- **Frecuencia y puntualidad en las entregas:**
 - Frecuencia: semanal



- Transporte: Transporte adecuado, especialmente en productos perecederos, que deben ser entregados en vehículos adecuados que cumplan con los requerimientos.

4. Condiciones Comerciales y Precios

- **Estructura de precios:** Solicitar una lista de precios detallada por cada producto, considerando que no debe existir variaciones de precio.
- **Condiciones de pago:**
 - Transferencia: 8 – 15 días.

5. Experiencia y Referencias

- **Experiencia en el sector:** Exigir que el proveedor proporcione información sobre su experiencia en el suministro de abastos, incluyendo los años de operación en el mercado, clientes anteriores, y su capacidad para atender grandes volúmenes de productos de manera constante.
- **Referencias comerciales:** Solicitar referencias de otros clientes con los que el proveedor haya trabajado, preferentemente instituciones de gran tamaño o del sector alimentario.

6. Control de Calidad y Devoluciones

- **Política de devoluciones:**
 - Lotes no conformes serán devueltos máximo dos días.
 - El proveedor debe reponer el producto o emitir nota de crédito en máximo 72 horas luego de efectuada la devolución.
- **Inspección de calidad:** Exigir que el proveedor mantenga un control riguroso de la calidad de los productos, con un sistema de monitoreo que garantice que los productos entregados cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas.

PONDERACIÓN DE CALIFICACIÓN

Certificaciones de Calidad y Seguridad Alimentaria	19%
Especificaciones Técnicas de los Productos	19%
Capacidad de Suministro y Logística	19%
Precios y Condiciones Comerciales	18%
Política de devolución y control de calidad	15%
Experiencia y Referencias	10%



BASES TÉCNICAS PARA PROVEEDOR DE AGUA EMBOTELLADA

1. Requisitos Legales y Certificaciones

- **Licencias de operación:** El proveedor debe presentar las licencias y permisos emitidos por las autoridades competentes para la producción y distribución de agua purificada.
- **Certificación de agua purificada:** Se puntuará de mejor manera al proveedor que cuente con certificaciones de calidad, como ISO 22000 o equivalente, que garanticen que el agua ha sido procesada bajo los más altos estándares de purificación.
- **Registro sanitario:** Cada bidón debe contar con un registro sanitario vigente, expedido por las autoridades de salud locales, que certifique que el agua cumple con las normativas de seguridad y potabilidad.

2. Especificaciones de los Productos

- **Calidad del agua:** El agua debe cumplir con los estándares nacionales e internacionales de pureza, incluyendo la eliminación de contaminantes físicos, químicos y biológicos. El proveedor debe presentar análisis recientes de laboratorio que certifiquen la potabilidad y la composición mineral del agua.
- **Capacidad del bidón:** bidón de 20 litros.
- **Material del bidón:** Los bidones deben estar fabricados con materiales de grado alimenticio, libres de BPA (bisfenol A) u otros compuestos nocivos. Serán bidones retornables.
- **Sellado y etiquetado:** Los bidones deben estar sellados herméticamente para evitar cualquier contaminación durante el transporte y almacenamiento. El etiquetado debe cumplir con las normativas locales, indicando la fecha de envasado, la fecha de caducidad, la información nutricional y el registro sanitario.

3. Condiciones de Almacenamiento y Transporte

- **Condiciones de almacenamiento:** El proveedor garantizará que el agua sea almacenada en condiciones óptimas, protegida de la luz solar directa y a temperaturas adecuadas, para mantener su pureza y frescura.
- **Logística de transporte:** El proveedor debe contar con un sistema de transporte adecuado para la distribución de los bidones, los vehículos utilizados serán higiénicos y mantendrán las condiciones ideales de temperatura.
- **Frecuencia de entrega:** el pedido de bidones de agua será semanal. En casos excepcionales debe disponer de tiempos de respuesta para pedidos adicionales o urgentes. El proveedor debe tener la capacidad de ajustarse a las necesidades del cliente.
- **Cobertura de entrega:** El proveedor debe manifestar que puede cubrir la zona geográfica donde se realizarán las entregas en el Círculo Militar, con



puntualidad y disponibilidad en todas las áreas o puntos de distribución del cliente.

4. Condiciones Comerciales

- **Precio por unidad y descuentos por volumen:**
 - El proveedor presentará su propuesta económica con un desglose de precios por bidón e indicará opciones de descuento en función del volumen de compra o la regularidad de los pedidos.
- **Condiciones de devolución:**
 - Bidones no conformes serán devueltos de inmediato.
 - El proveedor debe reponer el producto o emitir nota de crédito en el instante de efectuada la devolución.

5. Especificaciones técnicas

- **Sistema de purificación de agua con osmosis inversa:** Filtro de 10 pulgadas por 2.5 pulgadas de polipropileno que retire las partículas groseras o toscas como piedras, tierra, arena, maderitas, etc., es decir partículas de 5 micras o más.

Filtro de 10 pulgadas por 2.5 pulgadas de Carbón Granulado Activado, que absorba y elimine el cloro y otros contaminantes químicos como pesticidas, aceites, gases, también elimina el mal olor y sabor del agua.

Un Filtro de 10 pulgadas por 2.5 pulgadas de Carbón de Bloque, que reduzca del agua los compuestos inorgánicos y oxidantes, el plomo soluble, las bacterias patógenas y la giardia.

Membrana de Osmosis Inversa que garantice la pureza del agua porque está compuesta de cientos de láminas cuya porosidad 0.001 micras.

Un Postfiltro activado que le da al agua un pulido final, un sabor agradable, con certificación Nsf.

En caso de efectuar pruebas de laboratorio, se indica el índice de rechazamiento de la Ósmosis Inversa que debe cumplir el proveedor.

Aluminio	97-98%	Plomo	96-98%
Amonio	85-95%	Mercurio	96-98%
Arsénico	94-96%	Fosfato	99%
Bacterias	99%	Plata	95-97%
Bicarbonato	95-96%	Zinc	98-99%
Cloro	94-95%	Virus	99%
Cobre	97-99%	Insecticidas	97%
Cianuro	90-95%	Detergentes	97%
Fuoruro	95-96%	Herbicidas	97%



Hierro	98-99%	TDS	95-99%
--------	--------	-----	--------

6. Responsabilidad Ambiental

- **Reciclaje y manejo de bidones:** En el caso de bidones retornables, el proveedor debe detallar el sistema de recolección y limpieza de los envases, detallando que éstos se reciclen de manera adecuada y se mantengan en buenas condiciones para su reutilización.

7. Auditorías y Cumplimiento Normativo

- **Auditorías de calidad:** Se debe permitir que el Círculo Militar realice auditorías periódicas al proceso de purificación y distribución de agua, para asegurar que se mantienen los estándares de calidad en cada etapa del proceso.

PONDERACIÓN DE CALIFICACIÓN

Requisitos legales y certificaciones	24%
Especificaciones de los Productos	15%
Condiciones de almacenamiento y transporte	10%
Condiciones comerciales	16%
Especificaciones técnicas	10%
Responsabilidad ambiental	5%
Auditorías y cumplimiento normativo	8%