

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones Importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones Importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°

001-2024 MGP/CAPIYURI

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

ADQUISICIÓN VIVERES SECOS, FRESCOS Y MEJORAMIENTO DE RANCHO PARA EL
PERSONAL DE LA CAPITANÍA DE PUERTO YURIMAGUAS PERIODO JULIO 2024 A
JUNIO 2025

PAC N° 259 - 2024

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

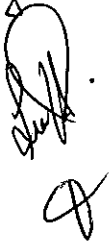
De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

[Handwritten signatures and initials]

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de Ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del

funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS
INSTRUCCIONES INDICADAS)

[Handwritten signatures and initials on the left margin]

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MARINA DE GUERRA DEL PERU – CAPITANIA DE PUERTO
DE YURIMAGUAS
RUC N° : 20153408191
Domicilio legal : CALLE MALECON PARANAPURA S/N
Teléfono: : 901652881
Correo electrónico: : Yurisecretaria@dicapi.mil.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS, FRESCOS E INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO PARA EL PERSONAL DE LA CAPITANÍA DE PUERTO DE YURIMAGUAS, PERIODO JULIO 2024 A JUNIO 2025.

ITEM N°	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
1	VÍVERES FRESCOS				
	1	4,380	KG.	CARNE DE POLLO FRESCO ENTERO CON MENUENCIA	BOLSA DE POLIETILENO DE 2 KG.
2	VÍVERES SECOS				
	1	146	KG.	MANTECA VEGETAL	BOLSA DE POLIETILENO, CONTENIDO NETO 200 GR.
	2	146	UND	CAFE INSTANTANEO MOLIDO X 200 GR.	LATAS X 200 GR.
	3	48	KG.	HIERBA LUISA	ROLLO x 1 KG.
	4	1779	UND.	LECHE EVAPORADA	LATAS X 395 A 410 GR.
	5	146	KG.	MARGARINA CON SAL	CAJA X 10 KG
	6	43.8	LIT.	VINAGRE DE VINO TINTO	BOTELLA X 1 LITRO

INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO					
7	48	KG.	COLIFLOR	BOLSA DE POLIETILENO DE PESO 1.00 KG.	
8	60	KG.	AJI DULCE VERDE ENTERO FRESCO	BOLSA X 1 KG	
9	29,200	UND.	GALLETA DE SODA	SOBRE X 35 GR.	
10	120	KG.	GELATINA INSTANTANEA DE FRESA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.	
11	120	KG.	FLAN INSTANTANEO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.	
12	48	UND.	MERMELADA	RECIPIENTE DE VIDRIO X 1000 ML	
13	36	UND.	SILLAO OSCURO X 1 LITRO	FRASCO X 1 LT.	
14	120	UND.	CALDO CONCENTRADO DE POLLO EN PASTILLA O CUBOS	PASTILLAS DE 7 GR.	
15	120	UND.	SALSA DE TOMATE	SACHET DE 145 GR.	
16	36	UND.	SALSA OSTEON	ENVASE DE VIDRIO X 500 ML	
17	60	UND.	CANELA CHINA	SOBRE DE 5 GR	
18	2.4	KG.	CANELA ENTERA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.	
19	2.4	KG	CLAVO DE OLOR ENTERO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.	
20	120	KG	CEBADA ENTERA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.	
21	60	KG.	ALMIDON DE MAIZ	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.	
22	7.2	KG.	COMINO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILENO X 100 GR.	
23	89.356	KG.	BROCOLI	BOLSA DE POLIETILENO X 1 KG.	
24	7.2	KG	PALILLO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILENO X 500 GR.	
25	1.2	KG.	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 100 GR.	
26	120	UND	MAYONESA	SACHET X 475 GR.	

27	48	UND.	MOSTAZA EN PASTA	SACHET X 100 GR.
28	1.2	KG	OREGANO SECO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILENO DE 100 GR
29	4.8	KG	MANI ENTERO TOSTADO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
30	3.6	KG	PASA NEGRA	BOLSA DE POLIETILENO DE 250 GR.
31	36	KG.	HARINA DE HABAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
32	180	KG.	ACEITUNA NEGRA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
33	60	KG.	AJI PANCA SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
34	12	KG.	AJI AMARILLO FRESCO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
35	96	KG.	PESCADO DORADO FRESCO ENTERO	BOLSA POLIETILENO DE X 1 KG.
36	292	KG	APIO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
37	24	KG.	OLLUCO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
38	60	KG	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
39	120	KG	CAMOTE MORADO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
40	120	KG	CAMU CAMU	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
41	219	KG	CEBOLLA ROJA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
42	60	KG.	CEBOLLA CHINA	ATADO X 500 GR.
43	120	KG.	COCONA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
44	146	KG.	COL CHINA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
45	72	KG.	CULANTRO	BOLSA DE POLIETILENO X 500 GR.

46	60	KG.	ESPINACA	BOLSA DE POLIETILENO X 500 GR.
47	114	KG	JAMONADA DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
48	45	UND	KETCHUP	SACHET X 380 GR.
49	7.2	KG.	KION FRESCO ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
50	100	KG.	LECHUGA AMERICANA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
51	7.2	KG	MANI ENTERO PELADO	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
52	252	KG.	PIÑA GOLDEN	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
53	120	KG.	NABO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
54	6	KG	PIMIENTO ROJO	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
55	7.2	KG.	PIMIENTA MOLIDA	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
56	1,680	UND.	PLATANO MANZANO	BOLSA DE POLIETILENO X 5 UND
57	120	KG.	PORO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
58	96	KG.	QUESO FRESCO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
59	8,1	KG.	ROCOTO	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
60	292	KG.	TOMATE	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
61	292	KG	ZANAHORIA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
62	144	KG.	MANZANA DE AGUA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
63	60	KG.	HUACATAY	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos de selección según relación de Items o por paquete consignar el detalle del objeto de estos.
- En caso de proyectos de inversión, se debe consignar el bien materia de la convocatoria, y no la denominación del proyecto.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 01 Solicitud y Aprobación de Expediente De Contratación N° 001-2024 de fecha 29 de mayo del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recurso Ordianrios (R.O)

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

SIN MODALIDAD

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO SE APLICA.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de: víveres secos cada QUINCE (15) días y los víveres frescos e insumos de mejoramiento de rancho cada TRES (3) días o a requerimiento del área usuaria conforme al Anexo N° 1 cronograma de internamiento, alcanzando al CIENTO POR CIENTO (100%) del total de la entrega, el último día calendario de cada mes, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VIVERES DE JULIO 2024 A JUNIO 2025																	
ITEM N°	N°	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN	PRESENTA CIÓN	JUL-24	AGO-24	SET-24	OCT-24	NOV-24	DIC-24	ENE-25	FEB-25	MAR-25	ABR-25	MAY- 25	JUN-25
1	VÍVERES FRESCOS																
	1	4.380	KG.	CARNE DE POLLO FRESCO ENTERO CON MENUDENCIA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 2 KG.	372	372	360	372	360	372	372	336	372	360	372.00 0	360.000
2	VÍVERES SECOS																
	1	146	KG.	MANTECA VEGETAL	BOLSA DE POLIETILE NO, CONTENI DO NETO 200 GR.	12.400	12.400	12.000	12.400	12.000	12.400	12.400	11.200	12.400	12.000	12.400	12.000
	2	146	UND	CAFE INSTANTANEO MOLIDO X 200 GR.	LATAS X 200 GR.	13.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	13.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000
	3	48	KG.	HIERBA LUISA	ROLLO x 1 KG.	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000

MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPYURI-1

4	1779	UND	LECHE EVAPORADA	LATAS X 395 A 410 GR.	150.000	150.000	150.000	149.000	149.000	149.000	147.000	147.000	147.000	147.000	147.000	147.000
5	146	KG.	MARGARINA CON SAL	CAJA X 10 KG	12.400	12.400	12.000	12.400	12.000	12.400	12.400	11.200	12.400	12.000	12.400	12.000
6	43.8	LIT.	VINAGRE DE VINO TINTO	BOTELLA X 1 LITRO	3.720	3.720	3.600	3.720	3.600	3.720	3.720	3.360	3.720	3.600	3.720	3.600
INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO																
7	48	KG.	COLIFLOR	BOLSA DE POLIETILE NO DE PESO 1.00 KG.	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000
8	60	KG.	AJI DULCE VERDE ENTERO FRESCO	BOLSA X 1 KG	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
9	29,200	UND	GALLETAS DE SODA	SOBRE X 35 GR.	2480.000	2480.000	2400.000	2480.000	2400.000	2480.000	2480.000	2240.000	2480.000	2400.000	2480.000	2400.000
10	120	KG.	GELATINA INSTANTANEA DE FRESA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
11	120	KG.	FLAN INSTANTANEO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
12	48	UND	MERMELADA	RECIPIENTE DE VIDRIO X 1000 ML	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000
13	36	UND	SILLAO OSCURO X 1 LITRO	FRASCO X 1 LT.	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000
14	120	UND	CALDO CONCENTRADO DE POLLO EN PASTILLA O CUBOS	PASTILLAS DE 7 GR.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
15	120	UND	SALSA TOMATE DE	SACHET DE 145 GR.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
16	36	UND	SALSA OSTEON	ENVASE DE VIDRIO X 500 ML	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000
17	60	UND	CANELA CHINA	SOBRE DE 5 GR	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
18	2.4	KG.	CANELA ENTERA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200
19	2.4	KG	CLAVO DE OLO ENTERO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200	0.200
20	120	KG	CEBADA ENTERA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
21	60	KG.	ALMIDON DE MAIZ	BOLSA DE POLIETILE NO DE 500 GR.	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
22	7.2	KG.	COMINO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILE NO X 100 GR.	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600
23	89.356	KG.	BROCOLI	BOLSA DE POLIETILE NO X 1 KG.	6.890	6.890	6.890	6.890	6.890	6.906	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000
24	7.2	KG	PALILLO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILE NO X 500 GR.	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600
25	1.2	KG.	LAUREL	BOLSA POLIETILE NO X 100 GR.	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100

MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1

26	120	UND	MAYONESA	SACHET X 475 GR.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
27	48	UND	MOSTAZA EN PASTA	SACHET X 100 GR.	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000
28	1.2	KG	OREGANO SECO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 100 GR	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100	0.100
29	4.8	KG	MANI ENTERO TOSTADO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400	0.400
30	3.6	KG	PASA NEGRA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 250 GR.	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300
31	36	KG.	HARINA DE HABAS	BOLSA POLIETILE NO X 500 GR.	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000
32	180	KG.	ACEITUNA NEGRA	BOLSA POLIETILE NO DE 1 KG.	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000
33	60	KG.	AJI PANCA SECO	BOLSA POLIETILE NO DE 1 KG.	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
34	12	KG.	AJI AMARILLO FRESCO	BOLSA POLIETILE NO DE 1 KG.	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
35	96	KG.	PESCADO DORADO FRESCO ENTERO	BOLSA POLIETILE NO DE X 1 KG.	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000
36	292	KG	APIO	BOLSA POLIETILE NO DE 1 KG.	24.800	24.800	24.000	24.800	24.000	24.800	24.800	22.400	24.800	24.000	24.800	24.000
37	24	KG.	OLLUCO	BOLSA POLIETILE NO DE 1 KG.	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000
38	60	KG	BETERRAGA	BOLSA POLIETILE NO DE 1 KG.	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
39	120	KG	CAMOTE MORADO	BOLSA POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
40	120	KG	CAMU CAMU	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
41	219	KG	CEBOLLA ROJA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	18.600	18.600	18.000	18.600	18.000	18.600	18.600	16.800	18.600	18.000	18.600	18.000
42	60	KG.	CEBOLLA CHINA	ATADO X 500 GR.	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
43	120	KG.	COCONA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
44	146	KG.	COL CHINA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	12.400	12.400	12.000	12.400	12.000	12.400	12.400	11.200	12.400	12.000	12.400	12.000
45	72	KG.	CULANTRO	BOLSA DE POLIETILE NO X 500 GR.	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
46	60	KG.	ESPINACA	BOLSA DE POLIETILE NO X 500 GR.	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000

MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPYURI-1

47	114	KG	JAMONADA DE POLLO	BOLSA POLIETILE NO X 500 GR.	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
48	45	UND	KETCHUP	SACHET X 380 GR.	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750	3.750
49	7.2	KG.	KION FRESCO ENTERO	BOLSA POLIETILE NO X 500 GR.	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600
50	100	KG.	LECHUGA AMERICANA	BOLSA POLIETILE NO X 500 GR.	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	10.00	8.00	10.00
51	7.2	KG	MANI ENTERO PELADO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 500 GR.	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600
52	252	KG.	PIÑA GOLDEN	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000
53	120	KG.	NABO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
54	6	KG	PIMIENTO ROJO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 500 GR.	0.500	0.500	0.500	0.500	0.500	0.500	0.500	0.500	0.500	0.500	0.500	0.500
55	7.2	KG.	PIMIENTA MOLIDA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 500 GR.	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600	0.600
56	1,680	UND	PLATANO MANZANO	BOLSA DE POLIETILE NO X 5 UND	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000
57	120	KG.	PORO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
58	96	KG.	QUESO FRESCO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
59	8.1	KG.	ROCOTO	BOLSA DE POLIETILE NO DE 500 GR.	0.675	0.675	0.675	0.675	0.675	0.675	0.675	0.675	0.675	0.675	0.675	0.675
60	292	KG.	TOMATE	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	24.800	24.800	24.000	24.800	24.000	24.800	24.800	22.400	24.800	24.000	24.800	24.000
61	292	KG	ZANAHORIA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	24.800	24.800	24.000	24.800	24.000	24.800	24.800	22.400	24.800	24.000	24.800	24.000
62	144	KG.	MANZANA DE AGUA	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000	12.000
63	60	KG.	HUACATAY	BOLSA DE POLIETILE NO DE 1 KG.	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, de forma GRATUITA a través del SEACE o en la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3).

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Calificación" que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N° de Cuenta	:	00-000-283975
Banco	:	BANCO DE LA NACIÓN
N° CCI ⁷	:	018-000-000000283975-01

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- Declaración Jurada de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) con copia de voucher de la entidad bancaria o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la*

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

- k) Declaración Jurada de No estar Impedido de Contratar con el Estado.
l) Declaración Jurada de Compromiso Antisoborno.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **pagos Periódicos**, en forma mensual de acuerdo al cronograma que se detalla en el Anexo N° 1 del requerimiento, para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el contratista, la entidad debe contar con la

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

siguiente documentación:

- Recepción del área usuaria (Jefe de la Oficina de Administración de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas).
- Acta de Conformidad emitida por el Jefe de Administración y encargado de víveres de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.
- Comprobante de pago (factura electrónica) debidamente firmado al reverso por el Capitán de Puerto de Yurimaguas y el Jefe de Administración de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.
- Guía de remisión firmada por el encargado de víveres de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.
- Nota de Entrada al Almacén (NEA), firmada por el Jefe de la Oficina de Administración y encargado de víveres de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Administración de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de víveres secos, frescos e insumos de mejoramiento de rancho para el personal de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas, periodo julio 2024 a junio 2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca mejorar el suministro de víveres para el personal Superior, Subalterno y Marinería de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas, con la finalidad de alcanzar niveles óptimos de calidad y proporcionar al personal naval en actividad una alimentación balanceada y estandarizada para el mejor desempeño de las funciones, actividades y compromisos operacionales programados.

3. ANTECEDENTES

- a. El Decreto Legislativo N° 1132, en su Décima Disposición, establece que corresponde al Pliego Ministerial de Defensa, proveer de alimentación al personal militar en actividad, así como al personal del servicio militar acuartelado, que se encuentra embarcado, en las Unidades, Bases y Dependencias, Zonas de Emergencia o realizando funciones especiales.
- b. El Decreto Supremo N° 007-98 SA de fecha 24 de setiembre de 1998, el Ministerio de Salud, aprueba el reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas, cuya aplicación se efectúa para el manejo de los víveres, ingredientes y raciones necesarias para la alimentación del personal naval.
- c. Mediante la publicación de Normas de Seguridad e Higiene en la manipulación y preparación de alimentos (INSMAPAL-13202), se dictan disposiciones para implementar normas de higiene y salubridad en las diferentes etapas de la cadena alimenticia correspondiente a la recepción, almacenamiento, distribución, transporte, preparación y consumo de la ración orgánica.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Objetivo General:

Contratar el aprovisionamiento de víveres secos, frescos e insumos de mejoramiento de rancho, correspondiente al racionamiento orgánico,

para la alimentación del personal Superior, Subalterno y Marinería que conforman la dotación de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas, en cumplimiento de su función constitucional y de aquellas actividades y compromisos operacionales.

4.2. Objetivos específicos:

Contar con un aprovisionamiento oportuno y eficiente de víveres secos, frescos e insumos de mejoramiento de rancho en cantidad y calidad.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Descripción y cantidad de los bienes

El requerimiento de los suministros de víveres secos, frescos e insumos del mejoramiento de rancho cuenta con la información descrita de cada producto en las fichas técnicas de la Dirección de Normas Técnicas del Material de la Dirección General del Material de la Marina, que hacen un total de SESENTA Y CUATRO (64) productos, los que deberán ser entregados oportunamente, en buen estado de conservación y aptos para el consumo humano.

5.2. Características Técnicas

ITEM N°	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
1	VÍVERES FRESCOS				
	1	4,380	KG.	CARNE DE POLLO FRESCO ENTERO CON MENUDENCIA	BOLSA DE POLIETILENO DE 2 KG.
2	VÍVERES SECOS				
	1	146	KG.	MANTECA VEGETAL	BOLSA DE POLIETILENO, CONTENIDO NETO 200 GR.
	2	146	UND	CAFE INSTANTANEO MOLIDO X 200 GR.	LATAS X 200 GR.
	3	48	KG.	HIERBA LUISA	ROLLO x 1 KG.
	4	1779	UND.	LECHE EVAPORADA	LATAS X 395 A 410 GR.
	5	146	KG.	MARGARINA CON SAL	CAJA X 10 KG
	6	43.8	LIT.	VINAGRE DE VINO TINTO	BOTELLA X 1 LITRO
	INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO				

7	48	KG.	COLIFLOR	BOLSA DE POLIETILENO DE PESO 1.00 KG.
8	60	KG.	AJI DULCE VERDE ENTERO FRESCO	BOLSA X 1 KG
9	29,200	UND.	GALLETA DE SODA	SOBRE X 35 GR.
10	120	KG.	GELATINA INSTANTANEA DE FRESA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
11	120	KG.	FLAN INSTANTANEO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
12	48	UND.	MERMELADA	RECIPIENTE DE VIDRIO X 1000 ML
13	36	UND.	SILLAO OSCURO X 1 LITRO	FRASCO X 1 LT.
14	120	UND.	CALDO CONCENTRADO DE POLLO EN PASTILLA O CUBOS	PASTILLAS DE 7 GR.
15	120	UND.	SALSA DE TOMATE	SACHET DE 145 GR.
16	36	UND.	SALSA OSTEON	ENVASE DE VIDRIO X 500 ML
17	60	UND.	CANELA CHINA	SOBRE DE 5 GR
18	2.4	KG.	CANELA ENTERA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
19	2.4	KG	CLAVO DE OLOR ENTERO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
20	120	KG	CEBADA ENTERA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
21	60	KG.	ALMIDON DE MAIZ	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
22	7.2	KG.	COMINO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILENO X 100 GR.
23	89.356	KG.	BROCOLI	BOLSA DE POLIETILENO X 1 KG.
24	7.2	KG	PALILLO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILENO X 500 GR.
25	1.2	KG.	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 100 GR.
26	120	UND	MAYONESA	SACHET X 475 GR.
27	48	UND.	MOSTAZA EN PASTA	SACHET X 100 GR.

28	1.2	KG	OREGANO SECO MOLIDO	BOLSA DE POLIETILENO DE 100 GR
29	4.8	KG	MANI ENTERO TOSTADO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
30	3.6	KG	PASA NEGRA	BOLSA DE POLIETILENO DE 250 GR.
31	36	KG.	HARINA DE HABAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
32	180	KG.	ACEITUNA NEGRA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
33	60	KG.	AJI PANCA SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
34	12	KG.	AJI AMARILLO FRESCO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
35	96	KG.	PESCADO DORADO FRESCO ENTERO	BOLSA POLIETILENO DE X 1 KG.
36	292	KG	APIO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
37	24	KG.	OLLUCO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
38	60	KG	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
39	120	KG	CAMOTE MORADO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
40	120	KG	CAMU CAMU	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
41	219	KG	CEBOLLA ROJA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
42	60	KG.	CEBOLLA CHINA	ATADO X 500 GR.
43	120	KG.	COCONA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
44	146	KG.	COL CHINA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
45	72	KG.	CULANTRO	BOLSA DE POLIETILENO X 500 GR.
46	60	KG.	ESPINACA	BOLSA DE POLIETILENO X 500 GR.
47	114	KG	JAMONADA DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.

48	45	UND	KETCHUP	SACHET X 380 GR.
49	7.2	KG.	KION FRESCO ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
50	100	KG.	LECHUGA AMERICANA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
51	7.2	KG	MANI ENTERO PELADO	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
52	252	KG.	PIÑA GOLDEN	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
53	120	KG.	NABO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
54	6	KG	PIMIENTO ROJO	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
55	7.2	KG.	PIMIENTA MOLIDA	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
56	1,680	UND.	PLATANO MANZANO	BOLSA DE POLIETILENO X 5 UND
57	120	KG.	PORO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
58	96	KG.	QUESO FRESCO	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
59	8.1	KG.	ROCOTO	BOLSA DE POLIETILENO DE 500 GR.
60	292	KG.	TOMATE	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
61	292	KG	ZANAHORIA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
62	144	KG.	MANZANA DE AGUA	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.
63	60	KG.	HUACATAY	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KG.

Requisitos, según Reglamentos Técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales, reglamentos y demás.

- Ley General de Salud – Ley N° 26842, Capítulo V De los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica, artículos del 89° al 95°.
- Decreto Supremo Nro. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Título I Generalidades
 - Artículo 2° del Título I Generalidades
 - Artículos 58° y 61° del Capítulo VI De la Calidad Sanitaria e Inocuidad, del Título IV De la Fabricación de Alimentos y Bebidas
 - Artículos 62° al 64° del Capítulo VII de las Materias Primas, Aditivos Alimentarios y Envases del Título IV De la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

- Artículos 75° al 77° del Capítulo II Del transporte del Título V Del Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Bebidas.
 - Artículo 80° del Capítulo I De la Comercialización del Título VI De la Comercialización, Elaboración y Expendio de Alimentos y Bebidas.
 - Artículos 84° al 85° del Capítulo III De los Manipuladores de Alimentos del Título VI De la Comercialización, Elaboración y Expendio de Alimentos y Bebidas.
 - Artículos 102° y 103° del Capítulo I del Registro del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados.
 - Artículos 116° y 117° del Capítulo II Del Rotulado del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados.
 - Artículos 118° y 119° del Capítulo III De los Envases del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, que tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria
 - Decreto Supremo N° 004-2011 - AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria por lo que El Contratista, para los internamientos de los insumos no industrializados, debe declarar bajo juramento cumplir con lo dispuesto en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, que se detallan a continuación.
 - Capítulo III: de los Alimentos Agroalimentarios Primarios y piensos.
 - Capítulo IV: Artículos 20° al 27°, de la Gestión de la Inocuidad Agroalimentaria.
 - Capítulo V: Artículos 28° al 44°, de la Vigilancia Sanitaria de los Alimentos Agroalimentarios y piensos.
 - Capítulo VI: Artículos 45° al 46° de los Servicios de Laboratorio.
 - Capítulo VII: Artículos 47° al 48°, de los Programas de Acción Conjunta.
 - Capítulo VIII: Artículos 54° al 56°, de las Infracciones y Sanciones.
- 5.3. Normas técnicas
- Las fichas técnicas de la Dirección de Normas Técnicas del Material de la Marina (DIRNOTEMAT).
- 5.4. Impacto ambiental
- No aplicable
- 5.5. Condiciones de Operación
- No aplicable
- 5.7. Embalaje y rotulado
- 5.7.1. Embalaje
- Los productos deberán ser entregados de acuerdo a las características técnicas indicadas en el presente requerimiento, con

el fin de facilitar el traslado, embarque, desembarque y almacenaje de las mismas, debiéndose cumplir con los protocolos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud.

5.7.2. Rotulado

Cada envase deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo indicado en las fichas técnicas con los siguientes datos:

- Denominación del producto (especie y variedad)
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social del importador
- Presentación
- Autorización sanitaria
- N° de lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Origen.

5.8. Modalidad de ejecución contractual

No aplicable

5.9. Transporte

El Contratista, deberá cubrir los gastos de transporte y entregar los víveres secos, frescos y mejoramiento de rancho en el almacén de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas, ubicado en la Calle Malecón Parapapura S/N Yurimaguas, Provincia de Alto Amazonas y Departamento de Loreto.

5.10. Seguros

El Contratista, deberá corroborar la vigencia del seguro del medio de transporte que trasladará los productos al lugar de entrega, en el almacén de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas, ubicado en la Calle Malecón Parapapura S/N Yurimaguas, Provincia de Alto Amazonas y Departamento de Loreto, así como el seguro del personal que se encuentra a cargo del transporte y entrega de los productos. Asimismo, dicho personal deberá ser mayor de edad y contar con el Documento Nacional de Identidad (DNI) al momento de ingresar a efectuar la entrega de los productos a las instalaciones de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.

5.11. Garantía Comercial

Alcance de la Garantía

Causales que determinan la devolución/ reemplazo del producto

- Cuando se encuentre en mal estado de conservación y no cumpla con las reglas sanitarias, haya expirado de acuerdo a la fecha de vencimiento.
- Cuando el embalaje y/o envase se encuentre perforado o en mal estado y haya afectado al producto.
- Contra embalajes y envases deformados (achataados).

- Contra la pérdida total de los bienes contratados antes de su internamiento y conformidad en almacén del contratista.

En el caso se presentará alguna de las causales antes mencionadas, el proveedor suministrará de manera inmediata los víveres en buenas condiciones, reemplazando a los que no cumplen con lo requerido.

Periodo de Garantía:

En relación a la fecha de vencimiento del producto, se requiere lo siguiente:

- Para los víveres secos, como mínimo UN (1) mes de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes.
- Para los víveres frescos e insumos de mejoramiento de rancho, como mínimo UNA (1) semana de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes.

Inicio del cómputo del periodo de Garantía:

A partir de la fecha en la que se otorga la conformidad y recepción del bien.

5.12. Disponibilidad de Servicios y Repuestos

No aplicable

5.13. Prestaciones Accesorias a la Prestación Principal

5.13.1. Mantenimiento Preventivo

No aplicable

5.13.2. Soporte Técnico

No aplicable

5.13.3. Capacitación y/o Entrenamiento

No aplicable

5.14. Lugar y Plazo de Ejecución de la Prestación

5.14.1. Lugar

Los víveres secos, frescos, así como los insumos para el mejoramiento de rancho objeto de la presente convocatoria deberán ser entregados, en el almacén de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas, ubicado en la Calle Malecón Paranapura S/N Yurimaguas, Provincia de Alto Amazonas y Departamento de Loreto, en presencia del Jefe de Administración, Encargado de

Víveres y el personal que se encuentre a cargo de la Junta de Rancho, en el horario de 08:00 horas a 13:00 horas, y de 15:30 horas a 17:00 horas solo los días laborables, excepcionalmente podrá ser entregado los días no laborables a la misma hora, con autorización del Capitán de Puerto en coordinación con el Jefe de Servicio.

5.14.2. Plazo

- El proveedor deberá internar los víveres secos cada QUINCE (15) días y los víveres frescos e insumos de mejoramiento de rancho cada TRES (3) días o a requerimiento del área usuaria conforme al Anexo N° 1 cronograma de internamiento, alcanzando al CIENTO POR CIENTO (100%) del total de la entrega, el último día calendario de cada mes.

6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

6.1. Del proveedor

El postor deberá contar con movilidad propia o tercerizado para uso inmediato con capacidad suficiente para atender los requerimientos en cantidad, calidad y tiempo oportuno.

6.2. De su personal

El personal que manipula los víveres deberá contar con certificado y/o constancia de manipulación de alimentos, vigentes durante el periodo del contrato, expedidas por la autoridad correspondiente.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. Otras Obligaciones

7.1.1. Otras Obligaciones del Contratista

El contratista será responsable directo y absoluto de la entrega del producto y bienes que realizará a través de su personal quien deberá cumplir con los protocolos sanitarios al ingresar a las instalaciones de la Capitanía de Puerto, procediéndose a efectuar la inspección del personal y vehicular a cargo del Oficial de Mar de Guardia, para lo cual deberán dejar en la prevención el Documento Nacional de Identidad (DNI) del personal, tarjeta de propiedad del vehículo y licencia de conducir del chofer, así como algún documento que acredite la relación laboral con la empresa, los que quedarán en custodia del citado oficial de mar, procediendo con la entrega de un pase para su ingreso.

7.1.2. Otras Obligaciones de la entidad

Supervisar la correcta entrega de los bienes en los días y horas establecidas en el contrato, así como indagar sobre la

procedencia de los bienes que se recepcionan o cuando exista duda con la finalidad de verificar que reúna las condiciones de calidad y cantidad establecidas en el requerimiento.

7.2. Adelantos

No aplicable

7.3. Sub-contratación

No aplicable

7.4. Confidencialidad

El Contratista deberá mantener la reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, así como de las instalaciones, desde su ingreso hasta su retiro de la misma, por lo que deberá firmar el formato de confidencialidad correspondiente emitido por la entidad.

7.5. Medidas de Control durante la Ejecución Contractual

Durante la ejecución contractual la entidad efectuará visitas inopinadas a las instalaciones del almacén del postor adjudicado con la finalidad de verificar estiba, limpieza y custodia de los productos en almacén, que se han adquirido mediante el contrato.

7.6. Conformidad de los bienes

7.6.1. Áreas de coordinación con el proveedor

El proveedor deberá coordinar con el Jefe de Administración, para la entrega de los víveres solicitados.

7.6.2. Áreas responsables de medidas de control

En el almacén de la Capitanía de Puerto, se realizará la entrega del bien, siendo supervisada e inspeccionada por el Jefe de Administración conjuntamente con el encargado de Víveres y la Junta de Rancho, debiendo firmarse un acta de la recepción de todos los víveres internados, en relación a las medidas de control hasta la entrega de los productos según cronograma establecido.

7.6.3. Áreas que brindarán la recepción y conformidad

La conformidad del bien se regula por lo dispuesto en el artículo 168° del reglamento de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.

- Recepción: la recepción será responsabilidad del Jefe de Administración de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.
- Verificación: la verificación estará a cargo del personal de sanidad y personal encargado de la Junta de Rancho.
- Conformidad: la conformidad será emitida por el Jefe de Administración de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas y el encargado de víveres, en relación a las medidas de control hasta la entrega de los productos según cronograma establecido en el Anexo N° 1.

7.6.4. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

Se seleccionará aleatoriamente un producto, para realizar las pruebas de verificación, el cual deberá ser restituida por el proveedor, en caso de alguna novedad resaltante, no se recepcionarán los productos hasta que se logre subsanar la deficiencia y dar la conformidad respectiva.

7.6.5. Pruebas de puesta en funcionamiento

No aplicable

7.7. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **pagos Periódicos**, en forma mensual de acuerdo al cronograma que se detalla en el Anexo N° 1 del requerimiento, para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del área usuaria (Jefe de la Oficina de Administración de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas).
- Acta de Conformidad emitida por el Jefe de Administración y encargado de víveres de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.
- Comprobante de pago (factura electrónica) debidamente firmado al reverso por el Capitán de Puerto de Yurimaguas y el Jefe de Administración de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.
- Guía de remisión firmada por el encargado de víveres de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.
- Nota de Entrada al Almacén (NEA), firmada por el Jefe de la Oficina de Administración y encargado de víveres de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Administración de la Capitanía de Puerto de Yurimaguas.

7.8. Forma de reajuste

No aplicable

7.9. Otras penalidades aplicables

7.9.1 Penalidades por mora en la ejecución de la prestación

En caso que el contratista durante la ejecución del contrato, no entregue los productos en el plazo establecido y el área usuaria determine que el producto(s) no cuenten con la calidad establecida, se le aplicará una penalidad hasta el 10% del monto contractual, no obstante, deberá efectuar el cambio correspondiente del producto, en un plazo no mayor a los CINCO (5) días calendarios, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 161.2 del artículo 161° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

7.10. Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados, no deberá ser menor de SEIS (6) meses contados a partir de la conformidad otorgada.

I. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los proveedores deberán presentar la documentación obligatoria que se detalla a continuación:

1. CAPACIDAD LEGAL

- Licencia de funcionamiento emitida por la municipalidad correspondiente.
- La ficha RUC vigente con la actividad primaria o secundaria a fines al objeto de la contratación.
- Registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad de Alimentos – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98 SA y sus modificaciones del fabricante, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Copia de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procedimiento primario de alimento agropecuario y piensos. (SENASA, según el artículo 33 del reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG), del fabricante, distribuidor y/o proveedor, específicamente por cada producto, según corresponda.

Acreditación

- Copia simple de la licencia de funcionamiento emitida por la municipalidad correspondiente.

- Copia simple de la ficha RUC donde la actividad económica principal o secundaria este afín al objeto de la contratación.
- Copia de registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad de Alimentos – DIGESA, según los artículos 102° y 105° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98 SA y sus modificaciones del fabricante, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Copia de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procedimiento primario de alimento agropecuario y piensos. (SENASA, según el artículo 33° del reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG), del fabricante, distribuidor y/o proveedor, específicamente por cada producto, según corresponda.

2. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente, por la venta de bienes iguales y similares al ítem objeto de la convocatoria, por el importe de:

- ITEM N° 1 CIEN MIL CON 00/00 SOLES (\$/ 100,000.00)
- ITEM N° 2 CIENTO VEINTE MIL CON 00/00 SOLES (\$/ 120,000.00)

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.

En caso de postores que declaren en el anexo N° 1, tener la condición de micro y pequeña empresa, acreditarán una experiencia de:

- ITEM N° 1 TRECE MIL CIEN CON 00/00 SOLES (\$/ 13,100.00)
- ITEM N° 2 DIECIOCHO MIL QUIÑIENTOS CON 00/00 SOLES (\$/ 18,500.00)

Para cada ítem se considerará como bienes similares los diferentes tipos y/o variedades de productos considerados en el ítem 1 y 2.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

- Licencia de funcionamiento emitida por la municipalidad correspondiente.
- La ficha RUC vigente con la actividad primaria o secundaria a fines al objeto de la contratación.
- Registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad de Alimentos – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98 SA y sus modificaciones del fabricante, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Copia de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procedimiento primario de alimento agropecuario y piensos. (SENASA, según el artículo 33 del reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG), del fabricante, distribuidor y/o proveedor, específicamente por cada producto, según corresponda.

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

- Copia simple de la licencia de funcionamiento emitida por la municipalidad correspondiente.
- Copia simple de la ficha RUC donde la actividad económica principal o secundaria este afín al objeto de la contratación.
- Copia de registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad de Alimentos – DIGESA, según los artículos 102° y 105° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98 SA y sus modificaciones del fabricante, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Copia de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procedimiento primario de alimento agropecuario y piensos. (SENASA, según el artículo 33° del reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG), del fabricante, distribuidor y/o proveedor, específicamente por cada producto, según corresponda.

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:

Requisitos:

El postor debe contar con:

- Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria

Acreditación:

- Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.
- La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a - ITEM N° 1 CIEN MIL CON 00/00 SOLES (S/ 100,000.00) y ITEM N° 2 CIENTO VEINTE MIL CON 00/00 SOLES (S/ 120,000.00), 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.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de - ITEM N° 1 TRECE MIL CIEN CON 00/00 SOLES (S/ 13,100.00) , ITEM N° 2 DIECIOCHO MIL QUIÑIENTOS CON 00/00 SOLES (S/ 18,500.00), 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes los diferentes tipos y/o variedades de productos considerados en el ítem 1 y 2.

Acreditación:

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 pago¹³, correspondientes a un máximo

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"
(...)

de veinte (20) contrataciones.

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.

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 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>[100] puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁵

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

¹⁵ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

- "De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁶

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁷.

¹⁶ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹⁷ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸	SI	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁹

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²²	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²⁰ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²¹ Ibídem.

²² Ibídem.

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²³

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

7.



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta SOLES incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA
EXONERACIÓN DEL IGV

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
1										
2										
3										
4										

²⁹ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁰ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³¹ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³³ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁴ Consignar en la moneda establecida en las bases.

75
[Signature]

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 29	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 30	EXPERIENCIA PROVENIENTE 31 DE:	MONEDA	IMPORTE 32	TIPO DE CAMBIO VENTA 33	MONTO FACTURADO ACUMULADO 34
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal o común, según corresponda

7.  

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024 MGP/CAPIYURI-1

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:


✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
HORTALIZAS			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>		<p>Fecha actualización</p>

HORTALIZAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL


- a. Es la planta herbácea de distintas especies de huertas que se cultivan para consumir sus hojas, raíces, tallos, flores, frutos y semillas. Pueden ser consumidas en estado fresco y seco.
- b. Alcance: col china, espinaca, espinaca serrana, lechuga (americana, En mallas de polipropileno: camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, olluco, espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarraga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de caballo, espárrago, hierba luisa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres marías (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pack choy, romero, siete hierbas, tomillo, sacha culantro, salvia, toronjil, cedrón, caigua, rocoto entero, chonta, pimienta (verde, rojo, amarillo y morrón), chonta, alcachofa, zapallito italiano, zapallo, loche, jengibre (kion), canela entera, canela china entera, laurel, champiñones, hongos, arveja china, arveja verde, brotes de frijol chino, frijol verde, frijol chino, haba fresca, verdura china.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

Las hortalizas deberán estar: enteros, sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano.

- (1) Color: característico al tipo de hortaliza y según el estado de madurez.
- (2) Forma: característico al tipo de hortaliza
- (3) Aspecto: característico al tipo de hortaliza
- (4) Tamaño: uniforme de acuerdo al tipo de hortaliza
- (5) El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por hortalizas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización	


- (6) Los lotes de hortalizas deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.

b. Requisitos Físico-químico

- (1) Deberá encontrarse limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal; exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o congelación; estar prácticamente exentos de magulladuras; de consistencia firme y con aspecto fresco.
- (2) El desarrollo y condición de las hortalizas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
- (3) Las hortalizas deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.
- (4) El desarrollo y estado de madurez de las hortalizas deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.
- (5) El producto deberá cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).
- (6) El producto deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización	

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las hortalizas es de SIETE (07) DÍAS, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.


4.- PRESENTACIÓN

- a. En mallas de polipropileno: camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, olluco.
- b. En atados: espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarraga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de caballo, espárrago, hierba luisa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres marías (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pack choy, romero, siete hierbas, tomillo, sachá culantro, salvia, toronjil, cedrón.
- c. En cajas de madera: caigua, rocoto entero, chonta, pimiento (verde, rojo, amarillo y morrón), chonta, alcachofa, zapallito italiano, zapallo loche.
- d. Bolsa de polietileno/polipropileno: jengibre (kion), canela entera, canela china entera, laurel, champiñones, hongos, arveja china, arveja verde, brotes de frijol chino, frijol verde, frijol chino, haba fresca, verdura china.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) Las hortalizas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de buena calidad, con la finalidad de evitar cualquier daño externo o interno del producto.
- (2) Se permite el uso de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico; siendo su presentación de acuerdo a lo

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización	

determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

- (3) Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación.
- (4) Las hortalizas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

NOTA: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de hortalizas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto (especie y variedad)
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- (3) Presentación
- (4) Autorización sanitaria
- (5) N° de Lote
- (6) Fecha de producción
- (7) Fecha de vencimiento
- (8) Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | | |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento |
| | Emilito por | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |
| | Base legal | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización


- de Inocuidad Agroalimentaria.
- Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
- Emitido por : Fabricante o distribuidor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

8.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) muestras
- b. Presentación: Según requerimiento del usuario
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
- Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
- Tipo : Copia

- d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p>HORTALIZAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen

9.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

a. Normas técnicas internacionales:


- (1) Norma de Codex Alimentarius - FAO
- (2) Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003.
- (4) Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. Normas técnicas Peruanas – Instituto Nacional de Calidad

e. Especificación técnica propia.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077118
FRUTAS FRESCAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización


FRUTAS FRESCAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- a. Es el órgano comestible de una planta de una misma especie, constituido por el ovario maduro de una flor que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tenga íntima asociación con dicho ovario.
- b. Los frutos pueden tener diversas formas, superficie, color y tamaño según la especie.
- c. Alcance: berenjena, camu camu, ~~coco~~, cocona, ~~chirimoya~~, fresa, granadilla, higo fresco, kiwi, lima dulce, lúcuma, manzana (de agua, chilena, delicia, israel y verde), mandarina, mango (criollo, haden, rojo), maracuyá, membrillo, naranja (china, de mesa, huando), palta (punta), papaya, pecana, pepino dulce, pepinillo, pepino, pera (canela y de agua), piña (hawaiana, cayetana, selva), plátano (verde, de seda, manzano, camanejo, isla, bellaco), sandía, tamarindo, toronja, tuna, uva (blanca, chilena, negra).

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Características organolépticas:
 - (1) Color: característico al tipo de fruta y según el estado de madurez.
 - (2) Olor y sabor: característico al tipo de fruta, exento de cualquier olor y/o sabor extraño.
 - (3) Forma: característico al tipo de fruta.
 - (4) Aspecto: fresco, característico al tipo de fruta.
 - (5) Consistencia: firme
- b. Requisitos físico-químicos:
 - (1) Las frutas frescas deberán estar: enteros; sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto; exentos de

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. Nº
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077118
FRUTAS FRESCAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización


- humedad externa anormal; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o congelación; estar prácticamente exentos de magulladuras y malformaciones.
- (2) Tamaño: uniforme de acuerdo al tipo de fruta.
 - (3) El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.
 - (4) Los lotes de frutas deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.
 - (5) La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.
 - (6) Las frutas que presenten pedúnculo, éste deberá estar intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.
 - (7) El desarrollo y condición de las frutas deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.
 - (8) No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos, así como, cualquier materia extraña visible.
 - (9) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las frutas frescas es de SIETE (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077118
FRUTAS FRESCAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización	

nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Caja de madera para fruta en kilogramos.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


a. Envase primario

- (1) Las frutas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de buena calidad, con la finalidad de evitar cualquier daño externo o interno del producto.
- (2) Se permite el uso de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.
- (3) Deberá disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de frutas frescas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo N° 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto (especie y variedad).
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Presentación
- d. Autorización sanitaria
- e. N° de Lote

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077118
FRUTAS FRESCAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización	

- f. Fecha de empaquetado o envasado
- g. Fecha de caducidad o consumo
- h. Origen


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas del lote a internar.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. Nº MGP-077118
Normatividad con calidad			
FRUTAS FRESCAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización	

a. Normas técnicas internacionales:

- (1) Norma del Codex alimentarius.
- (2) Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003.

b. Decreto Supremo Nº 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

c. NTS Nº 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) muestras

b. Presentación: Según requerimiento del usuario


c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- | | |
|---------------|---|
| (1) Documento | : Autorización Sanitaria del establecimiento |
| Emitido por | : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |
| Base legal | : Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
| Tipo | : Copia |

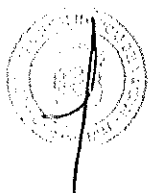
d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077118</p>
<p>Normatividad con calidad</p>			
<p>FRUTAS FRESCAS</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>		<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>		<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenece a la familia de las Umbelíferae, al género *Daucus* y especie *carota*.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño). Deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras.


Según el Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26, "En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano, deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en éstos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius".

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Tamaño: 15 a 17 cm aproximado.
- (2) Peso: Entre 100 y 250 g. aproximadamente.
- (3) Color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.
- (4) Textura dura y sólida.
- (5) Sabor ligeramente dulce.
- (6) Enteras y firmes.

b. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Aspecto: fresco y sano (se excluyen las zanahorias afectadas por podredumbre o daños que impidan el consumo humano).
- (2) Limpias: Exentas de materias extrañas (grasa, tierra, residuos visibles de agroquímicos, etc).
- (3) Exentos de humedad exterior anormal.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

- (4) Libre de microorganismos, insectos y hongos.
- (5) Libre de daños mecánicos como golpes, grietas, heridas o rajaduras que provocan el deterioro del producto y hacen que el mismo no sea apto para el consumo humano.
- (6) El producto debe presentar un desarrollo y un estado tal que le permita resistir el transporte, la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- (7) Exentas de deformaciones severas que afectan severamente la apariencia del producto.
- (8) No debe de presentar consistencia leñosa (no zanahoria tronco).
- (9) Pudrición: V.N.: 0%
- (10) Picadura: V.N.: 0%

c. Requisitos microbiológicos:


Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:
(expresados en ufc/g).

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

d. Requisitos microbiológicos:

Para la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- 4) Metales Pesados: La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius:
 - Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg
 - Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077037
ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020

- 2) Residuos de plaguicidas: La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria de primera calidad es de SIETE (07) DÍAS, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


Malla de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal | : Autorización Sanitaria del establecimiento
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
|----|--|--|

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077037
ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020

Tipo : Copia

b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)

c. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
Cuando presentar : Al momento del internamiento del producto

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

c. Especificación técnica propia.

9.- MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN PARA CONTROL DE CALIDAD

No aplica.

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p>TOMATE PINTO ITALIANO</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>	

TOMATE PINTO ITALIANO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano. El tomate italiano es el que muestra un cambio de coloración de verde a amarillo tanino, rosado o rojo, según la variedad.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos, tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en cajas debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II; Artículo 26.

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Amarillo (exterior)
Anaranjada (pulpa)
- (2) Forma: Típica del cultivo
- (3) Diámetro: 10 cm de masa
- (4) Aspecto: Fresco

b. Requisitos físico - químicos:

- (1) Desprendimiento de la piel, Máx. 0%
- (2) Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, Máx. 2%
- (3) Brotamiento, Máx. 0%
- (4) Pudrición seca, Máx. 0%
- (5) Pudrición húmeda, Máx. 0%
- (6) Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores), Máx. 1%
- (7) Mezclas varietales, Máx. 2%

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p align="center">TOMATE PINTO ITALIANO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate pinto italiano de primera calidad es de SIETE (07) DÍAS, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- UNIDAD DE MEDIDA

No aplica.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


Cajón de madera resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el PRODUCTO.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | | |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento |
| | Emitido por | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |
| | Base legal | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. |
| | Tipo | : | Copia |
| b. | Documento | : | Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p>TOMATE PINTO ITALIANO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Emitted by : Representante legal de la empresa o proveedor.
Type : Original (Hoja membretada)

c. Document : Certificado de garantía (Declaración jurada)
Emitted by : Fabricante o distribuidor
Type : Original (Hoja membretada)


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077143
QUESO FRESCO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización	

QUESO FRESCO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el queso no madurado, ni escaldado, moldeado, obtenido por la separación del suero después de la coagulación de la leche ya sea cruda o reconstituida, pasteurizada, entera o parcialmente descremada, o una mezcla de algunos de estos productos, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio).

Alcance: queso fresco con sal pasteurizado, queso fresco sin sal pasteurizado.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. características organolépticas:

- (1) Forma: podrá presentarse en forma de bloques planos con lados cuadrados o rectangulares o en forma de cilindros de bases planas.
- (2) Color: La pasta deberá ser de color blanco uniforme.
- (3) Olor y sabor: característico
- (4) Corteza: no presentará corteza.
- (5) Pasta: textura suave, fácil de cortar y podrá presentar grietas pequeñas características (ojos mecánicos).
- (6) Consistencia: blanda

b. Requisitos físico-químicos:

Característica	Unidad	Elaborado a base de leche entera	Elaborado a base de leche parcialmente descremada	Elaborado a base de leche descremada
Materia grasa láctea en el extracto seco	g/100g	≥ 40	≥ 15	< 15
Humedad	g/100g	≥ 46	≥ 46	≥ 46



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077143
QUESO FRESCO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización

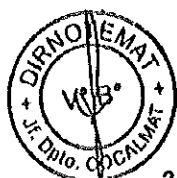
c. Requisitos microbiológicos:

Agente Microbiano	Unidad	Categoría	Clase	n	c	Límite	
						m	M
Coliformes	UFC/g	5	3	5	2	5×10^2	10^3
<i>Salmonella</i> sp.	P o A/25g	10	2	5	0	Ausencia	---
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	6	3	5	1	3	10
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	7	3	5	2	10	10^2
<i>Listeria monocytogenes</i>	P o A/25g	10	2	5	0	Ausencia	---

Notas: Categoría: Grado de riesgo que representa los microorganismos en relación a las condiciones previas de manipulación y consumo del producto.
Clase: Es la clasificación que se da a los planes de muestreo por atributos, que pueden ser de dos o tres.
P = Presencia, A = Ausencia


d. Contaminantes:

- (1) Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).
- (2) La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995), y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.



3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto queso fresco es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077143
QUESO FRESCO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización	

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- a. El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, de primer uso, libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.
- b. Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inerte a la acción del producto.

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá el envase del producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de queso fresco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Información nutricional
- d. Código de producción
- e. Fecha de vencimiento
- f. Peso neto
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- | | |
|--------------|---|
| a. Documento | : Registro Sanitario del producto |
| Emilido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p>QUESO FRESCO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emilido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emilido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emilido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- f. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- g. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico y contaminantes del producto, del lote a internar.
Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077143
QUESO FRESCO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización	

- a. Normas técnicas internacionales:
 Norma CODEX STAN 221-2001 Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco.
- b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- c. Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI- Reglamento de la leche y productos lácteos.
- d. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- e. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
 N.T.P. 202.195 – 2004 Queso fresco.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

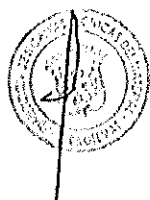
- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p>QUESO FRESCO</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>		<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>		<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	
		<p>VERSIÓN: 1</p>	
		<p>Fecha actualización</p>	

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

PIMIENTA NEGRA MOLIDA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el fruto del pimentero, finamente molido, de sabor picante y muy aromático, que se utiliza como condimento.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) La pimienta molida deberá proceder de hojas sanas y limpias.
- (2) Aspecto: molido
- (3) Color: negro característico
- (4) Olor: aromático característico
- (5) Sabor: picante característico

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) No deberá contener materias extrañas.
- (2) No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- (3) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.


c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos esporulados	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pimienta negra molida es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización

4.- UNIDAD DE MEDIDA

Será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria.

5.- TIPOS DE EMBALAJE

a. Embalaje individual

El producto a internar estará en bolsa de polipropileno (PP) transparente original de fábrica, quedando prohibido cualquier tipo de transvase; siendo su presentación de acuerdo a lo determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Embalaje para internamiento

Las bolsas a internar estarán agrupadas de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria, dentro de una caja de cartón resistente al transporte, manipulación y almacenaje.

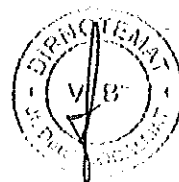
Nota:


Estarán herméticamente cerrados, no se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de pimienta negra molida deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo N° 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", Indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- c. Denominación del producto
- d. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- b. Presentación
- c. Registro sanitario
- d. Fecha de Producción
- e. Fecha de Vencimiento



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

f. N° de Lote

g. Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emilido por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento
Emilido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emilido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

Emilido por
Tipo | : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
: Fabricante o productor
: Original (Hoja membretada) |
| e. | Documento

Emilido por
Tipo | : Declaración Única de Aduanas (DUA)
(solo para productos importados)
: Autoridad Aduanera
: Copia |
| f. | Documento

Emilido por
Tipo | : Certificado de Análisis Físico-Químico (cenizas, aceite esencial).
: Laboratorio acreditado por INACAL.
: Original |



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

- g. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

8.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- a. Cantidad: DOS (02) bolsas de pimienta negra molida (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Según requerimiento del usuario.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
- (1) Hoja o ficha técnica del producto.
 - (2) Hoja de seguridad.
 - (3) Copia del REGISTRO SANITARIO o AUTORIZACIÓN SANITARIA, para la fabricación y comercialización emitido por DIGESA u otro de su competencia, según corresponde.
- d. Rotulado de la muestra:
- Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- (1) Nombre y número del proceso de adquisición
 - (2) Nombre del producto.

9.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

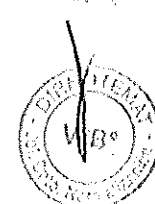
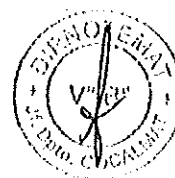
Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización	

- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Normas Técnicas Peruanas:
NTP 209.133 – 1979 Especies y Condimentos. Comino.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077125</p>
<p>MANÍ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2.</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Julio 2019</p>

MANÍ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el fruto es una legumbre de la familia de las Fabaceae (fabáceas), pero considerada un fruto seco, de desarrollo subterráneo, oblonga, inflada, de 2-5 x 1-1,3 cm, de paredes gruesas, reticuladas y veteadas, con de una a cuatro (menos de seis) semillas.

El maní en forma de grano (entero, pelado), molido y tostado se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L.

Alcance: maní entero, maní pelado, maní molido, maní tostado/y maní molido tostado.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano.

En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;


El maní se encontrará con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin afectar su calidad, sabor y aroma típico y llegar en condiciones satisfactorias a su destino de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

a. Características organolépticas:

El maní en cualquiera de sus presentaciones deberá estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos.

b. Características físico-químico:

- (1) Humedad: 9.0 % máximo.
- (2) Granos enmohecidos, rancios o descompuestos: 0,2 % m/m máximo
- (3) Suciedad e impurezas de origen animal (Incluidos insectos muertos): 0,1 % m/m máximo.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077125
MANÍ		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019

(4) Granos dañados:

- (a) Los granos afectados por daños debidos a congelación que dan lugar a una pulpa dura, translúcida y descolorida: 1 % m/m máximo.
- (b) Los granos arrugados que se han desarrollado imperfectamente y se han encogido: 5 % m/m máximo.
- (c) Los granos dañados por cortes de insectos o gusanos: 2 % m/m máximo.
- (d) Daños mecánicos: 2 % m/m máximo.
- (e) Granos germinados: 2 % m/m máximo.


- (5) Granos descoloridos (descoloración de la pulpa (cotiledón) que es más oscura que el amarillo claro o presenta señales algo más oscuras que el color amarillo de la pulpa; y/o descoloración de la piel de color marrón oscuro, gris oscuro, azul oscuro o negro, y que cubre más del 25 % del grano): 3 % m/m máximo.
- (6) Granos quebrados y partidos (quebrados son los granos de los que se ha desprendido más de una cuarta parte y los granos partidos son los que se han dividido en dos mitades): 3 % m/m máximo.
- (7) Otras materias extrañas orgánicas e inorgánicas: 0,5 % m/m máximo.
- (8) El maní y los productos del maní deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.
- (9) El maní se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	h.l
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ¹
Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ¹
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el maní es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077125
MANÍ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5		Fecha actualización Julio 2019

contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


- a. El maní se envasará de manera que se salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. El envase será resistente, y estará limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos.
- b. Los envases deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, incluidos los sacos de yute, los envases de hojalata y las cajas o sacos de plástico o papel nuevos y limpios. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.
- c. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá el envase del producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de maní deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Presentación
- d. Registro sanitario
- e. N° de Lote
- f. Fecha de vencimiento
- g. Origen

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normalidad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077125
	MANÍ		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019	

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del Internamiento del bien.

- | | | |
|----|--------------------------------------|---|
| a. | Documento
Emitido por | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| | Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento
Emitido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento


Emitido por
Tipo | : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
: Fabricante o productor
: Original (Hoja membretada) |
| e. | Documento

Emitido por | : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
: Laboratorio acreditado por INACAL |

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- α. Norma Internacional:
Norma para el maní - Codex Stan 200 - 1995.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. Nº MGP-077125		
MANÍ		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019

b. Decreto Supremo Nº 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

c. NTS Nº 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) Unidades (Muestra Y Contramuestra)

b. PRESENTACION: Cada Muestra De 500 Gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

(1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo Nº 007-98-SA
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia


(2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emilido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:


Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

(1) Presentación

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077125</p>
<p>MANÍ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Julio 2019</p>

- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077123
KETCHUP ✓			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

KETCHUP

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios, adicionado de algunas o todas de las siguientes sustancias: sal, azúcar, especias, vinagre, cebollas y ajos.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. El ketchup no deberá presentar alteraciones debidas a microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos ni tampoco contener sustancias espesantes ajenos al tomate o que lo sustituyan.
- b. No se permitirá la adición de colorantes.
- c. No podrá agregarse benzoato de sodio hasta 0,2 % como máximo.
- d. El contenido del envase deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad de éste.

(1) Características organolépticas:


- (a) Aspecto: pasta homogénea, exenta de grumos, de trozos de cáscara y de semillas.
- (b) Color: rojo uniforme.
- (c) Sabor y olor: característico, libre de sabor a rancidez, fermentación, amargo u otros sabores indeseables.

(2) Requisitos físico-químicos:

- (a) Extracto seco total (°Brix), min: 33
- (b) Vacío, min: 150 mm de mercurio, referida a 760 mm de presión barométrica a 20 °C.

(3) Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g ó mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Levaduras	2	3	5	2	10^2	10^3
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077123</p>
<p>KETCHUP</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

(4) Metales pesados:

- a) Arsénico (As): 0.1 ppm (máximo)
- b) Plomo (Pb): 2.0 ppm (máximo)
- c) Cobre (Cu): 10.0 ppm (máximo)

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el ketchup es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 100 a 4000 gramos.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario


El ketchup se envasara en balde de plástico, doy pack o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

- (1) El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.
- (2) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

b. Embalaje para internamiento:

Los envases a internar estarán agrupados de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria.

NOTA: El objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077123</p>
<p>KETCHUP</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de ketchup deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante


Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía

Emitido por : Fabricante o distribuidor

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Constancia de origen

(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)

Emitido por : Fabricante o productor


 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077123
KETCHUP		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
 Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (metales pesados).
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
 Tipo : Original

8.- Base legal de cumplimiento obligatorio


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 203.028 – Kétchup.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077123</p>
<p>KETCHUP</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- b. PRESENTACIÓN: Según requerimiento del usuario.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1). Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
 sobre Vigilancia y Control Sanitario de
 Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2). Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
 Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
 - (1) Presentación
 - (2) Número de lote
 - (3) Fecha de producción
 - (4) Fecha de vencimiento
 - (5) Registro sanitario
 - (6) Lugar de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

JAMONADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un embulido elaborado a base de carnes rojas y/o blanca, y/o blancas, y/o grasa de porcino, y/o aves, y/o vacuno, y/o equino, bien triturados y mezclados. A esta masa se le puede agregar o no trozos de carnes rojas y/o blancas, puede tener o no agregado de vegetales y algunos aditivos permitidos, especias y ligantes.

Alcance: jamonada de pollo, jamonada de cerdo, jamonada de pavita, jamonada de ternera.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La jamonada deberá ser preparada a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.


Todos los demás ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes sobre el tema y además en las disposiciones sanitarias vigentes.

Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las buenas prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados según la NTP 201.019:1999, de tal manera que asegure su calidad.

a. Características organolépticas

- (1) Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso siempre deberán ser exentos de materias extrañas.
- (2) Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- (3) Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica; salvo que en su norma específica del producto se indique lo contrario.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

b. Requisitos físico-químicos

- (1) Proteína total: 10 % mínimo
- (2) Proteína cárnica: 8 % mínimo
- (3) Proteínas no cárnica: 2 % máximo
- (4) Grasas: 30 % máximo
- (5) Féculas: 5.00 % máximo

c. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	5×10^4	5×10^4
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^3
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10	10^2
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto jamonada de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: paquete de 1000 gramos

Nota: en el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.


ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Funda biorientada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa flexible de barrera de nylon con polietileno de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase y el embalaje deberán ser de materiales adecuados e inocuos.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga a la jamonada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Registro sanitario
- d. Fecha de vencimiento
- e. Tiempo de vida útil
- f. Peso neto
- g. Número de lote
- h. Lugar de origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

- h. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- i. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (proteína, total, proteína cárnica, proteína no cárnica, grasas, fécula).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 201.006 - 1999 Carnes y productos cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

(2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. EMPAQUE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

e. ROTULADO DE LA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Número de lote
- (2) Fecha de vencimiento
- (3) Lugar de origen
- (4) Registro sanitario
- (5) Peso neto aproximado



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077009</p>
<p>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004- 2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Las cebollas rojas o *Allium cepa* de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

Las cebollas rojas a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Deberá ser roja criolla de primera calidad, colocada en mallas de CINCUENTA (50) Kg., no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).


Según el Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26, "En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano, deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en éstos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius".

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- (2) Sabor: Característico
- (3) Forma: Globosa, esférica o elipsoidal
- (4) Peso: Entre 100 y 250 gramos cada una

b. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Deberán estar enteras
- (2) Tener un aspecto fresco
- (3) Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo
- (4) Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras
- (5) Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- (6) Estar exentas de daños causados por plagas

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077009</p>
<p>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004- 2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

- (7) Exentas de humedad externa anormal
- (8) Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños
- (9) Alteraciones: V.N. 0 %
- (10) Picadura: V.N. 0 %

c. Requisitos microbiológicos:

Las cebollas rojas deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:
(Expresados en ufc/g).

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	N	C	LÍMITE POR G.	
					M	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

d. Contaminantes:


En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en éstos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja criolla de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

α. Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Malla de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emilido por
Base legal

Tipo | : Autorización Sanitaria del establecimiento
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
: Copia |
| b. | Documento

Emilido por
Tipo | : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
: Representante legal de la empresa o proveedor.
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emilido por
Tipo | : Certificado de garantía (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077009</p>
<p>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004- 2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACION DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077002</p>
<p>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El apio es una planta herbácea de primera calidad.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los aplos deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo deblendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras.

Según el Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26, "En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano, deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en éstos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius".

Un (1) apio de buena calidad tiene tallos bien formados, pecíolos gruesos, compactos (no significativamente abultados o arqueados), poco curvados, una apariencia fresca y color verde claro. Otros índices de calidad son el largo de los tallos y de la nervadura central de la hoja, ausencia de defectos tales como: corazón negro, pecíolos esponjosos, tallos florales y partiduras.

Hojas de aplo: La presencia de enfermedades, daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros), restan vida al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y cloro doméstico.


Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libres de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Típico del cultivo
- (2) Consistencia: Firme
- (3) Forma: Tallo largo con hojas verdes

b. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Pudrición: V.N. 0 %

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077002
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

(2) Picadura; V.N. 0 %

(3) Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo post cosecha.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

- Peso unitario; De 1 a 1.5 kilogramos
- Peso atado; De 5 a 8 kilogramos

Nota: La unidad de medida será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

No aplica.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077002
APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077062
PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- a. El pez dorado es una especie que vive en los ríos de la amazonia, pudiendo llegar a medir alrededor de 140 cm. Es de carne blanca, su piel es dorada y plateada, de ojos pequeños, contextura robusta y su vientre es de color blanco.
- b. El pescado dorado fresco eviscerado se presenta con cabeza, sin vísceras y sin agallas, sanitariamente apto para consumo humano que puede ser enfriado a una temperatura no menor de 1 °C (-1 °C), pero sin congelarlo.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


El pescado dorado fresco eviscerado deberá estar limpio, en buen estado, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos, o coloraciones anormales.

a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico de la especie
- (2) Olor: característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales.
- (3) Textura de los músculos abdominales: firme y elástica, no pegajosa, no permitirá el fácil desprendimiento de las espinas.
- (4) Deshidratación: ausencia.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Peso aproximado: 7 kilogramos
- (2) Medida aproximada: 140 centímetros
- (3) Exento de contener metales nocivos como plomo, cobre y arsénico.
- (4) pH = 6.6 – 6.8

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077062</p>
<p>PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

c. Requisitos microbiológicos:

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30 °C)	1	3	5	3	5×10^5	10^6
<i>Escherichia coli</i>	4	3	5	3	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10^2	10^3
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

3.- VIDA ÚTIL

- a. El pescado deberá mantenerse frío en todas las etapas hasta su venta final al consumidor. La temperatura del pescado en ningún caso deberá exceder de 5 °C en el centro.
- b. El Tiempo de Vida Útil (TVU) aceptable para el producto pescado dorado entero (fresco), garantizado en buenas condiciones de almacenamiento, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú:

		TEMPERATURA	VIDA ÚTIL MÁXIMA
Tipo de almacenamiento	Refrigeración	0°C a 4°C	1 a 2 días
	Congelación	≥ 0°C	2 semanas

4.- PRESENTACIÓN


En kilogramos, a solicitud del usuario.

5.- ENVASES PARA INTERNAMIENTO

En bolsa de polietileno de doble densidad (PEAD) de primer uso, que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. Embalaje internamiento:

Saco de polipropileno (PP) de primer uso, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077062</p>
<p>PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase que contenga el pescado dorado fresco eviscerado deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de pesca.
- Fecha de vencimiento
- Tiempo de vida útil.
- Peso Neto.
- Número de lote (en caso corresponda).
- Lugar de Origen.

7.- TRANSPORTE PARA INTERNAMIENTO

Los vehículos destinados al transporte del pescado dorado fresco eviscerado deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura no mayor a 4 °C.

El almacenamiento temporal del pescado dorado fresco eviscerado debe efectuarse en recipientes con hielo a fin de asegurar su conservación en el transporte.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077062</p>
<p>PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

8.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP
Base legal : Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE
Tipo : Copia
- b. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Empresa proveedora
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales)
Emitido por : Empresa proveedora
Tipo : Original (Hoja membretada)

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077062</p>
<p>PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>		<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>		<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	
		<p>VERSIÓN: 1</p>	
		<p>Fecha actualización</p>	

- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 041.001 - 2011 Pescado fresco.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077601</p>
<p>AJI</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

AJI

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- El fruto de ají es una baya perteneciente al género *Capsicum* de plantas angiospermas, dicotiledóneas nativo de las regiones tropicales y subtropicales de América y que pertenecen a la familia de las solanáceas, que varía en color y tamaño que de acuerdo a su variedad puede ser cúbico, esférico, redondo, cuya carnosidad varía también según su especie y en su cuerpo posee aceites esenciales.
- El interior del Ají es hueco y posee semillas que contienen alcaloide piperina que le proporciona el característico gusto picante.
- El ají puede presentarse en fruto inmaduro, maduro, secados o molidos según su uso o su procedencia.
- Alcance: ají amarillo fresco entero, ají amarillo entero seco, ají amarillo escabeche, ají especial molido, ají limo entero, ají mirasol, ají mirasol sin pepa, ají panca molido, ají panca entero, ají panca seco sin pepa, ají panca en polvo, ají verde entero fresco. ✓


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Los ajíes enteros deberán estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano.
- (2) El color deberá ser de acuerdo al tipo de ají: verde, amarillo-anaranjado, amarillo pajizo oscuro.
- (3) Tamaño del ají entero: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho aproximadamente.
- (4) Forma del ají entero: característico de acuerdo a la variedad.
- (5) El ají molido y el ají en polvo deberán proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.
- (6) El ají sin pepa se deberá retirar las semillas del interior en su totalidad.

b. Requisitos Físico-químico

- (1) El ají entero deberá encontrarse limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077601
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
AJI			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

exentos de humedad externa anormal; exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o congelación; estar prácticamente exentos de magulladuras; de consistencia firme y con aspecto fresco.

- (2) El desarrollo y condición de los ajíes deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
- (3) Los ajíes deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.
- (4) El ají molido y ají en polvo, no deberá presentar sabor u olor anormal ni deberá presentar materias extrañas o ajenas al producto.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					n1	m1
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el ají es de SIETE (07) DÍAS, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- a. Los ajíes deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077601
AJI			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

deberán ser nuevos, limpios y de buena calidad, con la finalidad de evitar cualquier daño externo o interno del producto.

- b. Se permite el uso de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico; siendo su presentación de acuerdo a lo determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- c. Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación.

NOTA: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de ají deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto (especie y variedad)
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- (3) Presentación
- (4) Autorización sanitaria
- (5) N° de Lote
- (6) Fecha de producción
- (7) Fecha de vencimiento
- (8) Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitted por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077601</p>
<p>AJI</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
- Emitido por : Fabricante o distribuidor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

a. Normas técnicas Internacionales:

- (1) Norma de Codex Alimentarius - FAO
- (2) Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003.
- (4) Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077601</p>
<p>AJI</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. Normas técnicas Peruanas – Instituto Nacional de Calidad

e. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) muestras

b. Presentación: Según requerimiento del usuario

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

- | | |
|---------------|---|
| (1) Documento | : Autorización Sanitaria del establecimiento |
| Emitido por | : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |
| Base legal | : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
| Tipo | : Copia |


d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
ACEITUNA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

ACEITUNA


1.- Descripción general

- a. La aceituna es fruto sano de distintas variedades de olivo cultivado (*Olea europaea sativa Hoffg. Link*), sano, recolectado en un estado de madurez y de calidad tal que, sometido a las preparaciones comerciales resulte un producto de consumo y de buena conservación.
 - (1) Aceitunas verdes: Obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero. La coloración de fruto podrá variar del verde al amarillo paja.
 - (2) Aceitunas negras: Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y época de recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en la pulpa.
- b. Alcance: aceituna negra con hueso, aceituna negra sin hueso, aceituna verde.

2.- Características de calidad

a. Características organolépticas:

- (1) Exentas de olor y sabor anormales.
- (2) Sanas y limpias
- (3) No tendrán manchas distintas a las de su pigmentación natural.
- (4) Apariencia es firme y lisa
- (5) Resistentes a una suave presión entre los dedos.
- (6) Con la madurez adecuada.
- (7) Exentas de defectos que puedan afectar su consumo o adecuada conservación.
- (8) Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077101
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
ACEITUNA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

- (9) Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
- (10) De la variedad o variedades indicadas en el rotulado del envase.
- (11) De color uniforme.
- (12) La salmuera deberá estar limpia, exenta de olores y sabores anormales y de materias extrañas no autorizadas.

b. Características físicas:

- (1) Calibradas: Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que contienen en un kilogramo o un hectogramo. La escala de calibres en un kilogramo es 121/140.
- (2) Las aceitunas serán tratadas directamente con salmuera y conservada por fermentación natural.

c. Características microbiológicas:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Levaduras	3	3	5	1	10^3	10^4

3.- Vida útil


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la aceituna en sus diferentes presentaciones es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = Mil (1,000) gramos (peso drenado).

5.- Envase para internamiento

- a. Las aceitunas estarán en balde o envase plástico transparente con tapa, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
ACEITUNA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

Nota: No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- Rotulado del producto


Cada envase de aceituna deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Registro sanitario
- f. Peso neto
- g. Número de lote
- h. Lugar de origen

7.- Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|-------------|--|
| a. | Documento | : Registro Sanitario del producto |
| | Emitido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| | Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |


 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
	ACEITUNA	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
fecha de producción y números de lotes a
internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- Base legal de cumplimiento obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA.- "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma del CODEX STAN 66-1981 Aceitunas de mesa.


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
ACEITUNA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5		Fecha actualización

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) envases de aceituna (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada muestra de mil (1,000) gramos de peso drenado en salmuera.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

 - (1) Presentación
 - (2) Número de lote
 - (3) Fecha de producción
 - (4) Fecha de vencimiento
 - (5) Lugar de origen
 - (6) Registro sanitario

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077185
HARINA DE HABAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

HARINA DE HABAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido de habas (*Vicia Faba L.*) enteras, en buen estado, sanas y limpias, mediante el proceso de molienda en el que se tritura el grano hasta obtener el tamaño de partícula (grado de finura).
Es usado para hacer sopas y cremas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La harina de habas deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones de sanitarias e higiene acorde con prácticas correctas de fabricación, deberá estar exenta de sustancias nocivas para la salud.

a. Características organolépticas

- (1) Apariencia: Polvo fluido
- (2) Color: crema característico
- (3) Olor: Característico a la haba, libre de olores indeseables y extraños.
- (4) Sabor: Característico a la haba, libre de sabores indeseables y extraños.
- (5) Textura: Suave
- (6) Materias extrañas: Ausencia


b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10^3
<i>Bacillus cereus</i> (*)	7	3	5	2	10^1	10^1
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

(*) Sólo para harinas de arroz y/o maíz.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la harina de haba es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077185</p>
<p>HARINA DE HABAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

Nota: en el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario


La harina de haba estará en saco tipo recto de fondo pegado, de papel kraf original de fábrica, con impresiones a base de tinta flexográficas elaboradas con pigmentos orgánicos, quedando prohibido cualquier tipo de transvase; siendo su presentación de acuerdo a lo determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

- (1) El saco de harina de haba será capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas, garantizando la higiene y características de calidad del producto.
- (2) No se acepta bolsas elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada saco de harina de haba deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077185</p>
<p>HARINA DE HABAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

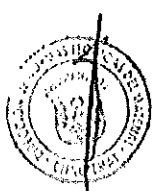
7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|---|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento
Emitido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

Emitido por
Tipo | : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
: Fabricante o productor
: Original (Hoja membretada) |
| e. | Documento
Emitido por
Base legal | : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| f. | Documento

Emitido por
Tipo | : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
: Laboratorio acreditado por INACAL
: Original |



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077185
HARINA DE HABAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

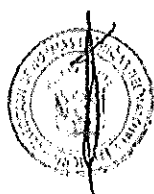
8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- b. Presentación: Cada unidad de DOS (2) kilogramos.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitted por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitted por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077179</p>
PASAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

PASAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie *Vitis vinifera* L., fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado.
- Las uvas secas o pasas sin semillas son las preparadas con uvas que carecen naturalmente de semillas o éstas han sido totalmente eliminadas.
- Las uvas secas o pasas blancas, son las que provienen de variedades de uvas color blanco y presentan tal color.
- Las uvas secas o pasas negras, son las que provienen de variedades de uvas color negro y presentan tal color.

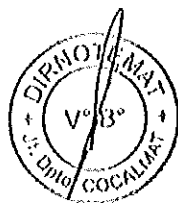
2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- Las frutas empleadas en su elaboración deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.
- Aspecto: frutas desecadas, enteras, con o sin semillas.
- Color: propio
- Olor: propio
- Sabor: propio

b. Requisitos físico-químicos:

- El contenido de humedad será de 25 % como máximo.
- No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.
- No deberá presentar hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños con excepción de pedicelos, los que se permiten un total de 25 en 500 gramos, adheridas a las pasas o no.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077179
<i>Normatividad con calidad</i>			
PASAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

- (4) La cantidad de pasas provenientes de uvas no maduras o subdesarrolladas será de 4 % en peso máximo.
- (5) La cantidad de pasas azucaradas será de 5 % en peso como máximo.
- (6) La cantidad de semillas en las formas de presentación libre de ellas será de 20 g en 500 g.
- (7) La suma de los pesos de las pasas con los defectos anotados en los párrafos 4, 5, y 6 no deberá exceder del 5%.

c. Requisitos microbiológicos:

Las pasas estarán libres de microorganismos patógenos y de los causantes de la descomposición, así como, de las sustancias producidas por ellos.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Levaduras	2	3	5	2	10^2	10^3
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	5×10^2
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las pasas es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077179</p>
PASAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inerte a la acción del producto.

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá el envase del producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de pasas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo N° 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto (especie y variedad).
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación
- Registro sanitario
- N° de Lote
- Fecha de empaquetado o envasado
- Fecha de caducidad o consumo
- Origen

7.- Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)


Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077179</p>
PASAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización


- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
fecha de producción y números de lote a
internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según
lo que establece la NTS N° 071-
MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

8.- Base legal de cumplimiento obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Normas Técnicas Peruanas:
N.T.P. 209.144 – 1980, Uvas secas o pasas.



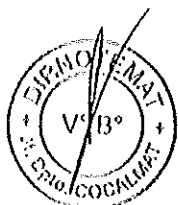
 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077179</p>
PASAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización


9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- b. Presentación: Cada unidad de DOS (02) kilogramos.
- c. Envase: Bolsa de polietileno.
- d. Rotulado de la muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Nombre del producto
- (2) Presentación
- (3) Número de lote
- (4) Registro sanitario
- (5) Fecha de Vencimiento
- (6) Lugar de Origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077128
ORÉGANO ENTERO SECO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: Julio 2019	

ORÉGANO ENTERO SECO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Consiste en las hojas secas del género perenne *Origanum*, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiáceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde-grisáceo a un verde oliva.

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

a. Características organolépticas:


- (1) Las hojas de orégano deberá presentarse secas, sanas y limpias.
- (2) Aspecto: entero seco
- (3) Color: pálido verde-grisáceo a un verde oliva
- (4) Olor: fuerte y aromático, exento de olor a humedad y de otros olores extraños.
- (5) Sabor: característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad, máxima: 12 %
- (2) Cenizas totales, máximo: 10 %
- (3) Cenizas Insolubles en ácido, máximo: 1%
- (4) Aceite volátil, mínimo: 1.5 %
- (5) No deberá contener materias extrañas.
- (6) No deberá presentar insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos esporulados	2	3	5	2	10 ³	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077128
ORÉGANO ENTERO SECO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización: Julio 2019

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto orégano entero seco es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El orégano debe conservarse en envases limpios y buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de orégano entero seco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", Indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Presentación
- d. Registro sanitario
- e. Fecha de Producción
- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077128
ORÉGANO ENTERO SECO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: julio 2019

h. Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitted por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento
de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitted por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitted por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
fecha de producción y números de lote a
internar)
Emitted por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Físico Químico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitted por : Laboratorio acreditado por INACAL
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitted por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077128
ORÉGANO ENTERO SECO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2,
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: Julio 2019	

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma Técnica Peruana 209.190 Orégano. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
 Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
 Tipo : Copia

- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)


- d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077128
ORÉGANO ENTERO SECO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: Julio 2019

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente Información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077127
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
MOSTAZA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1. hasta 5	Fecha actualización	

MOSTAZA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La mostaza preparada es una mezcla en polvo procedente de las variedades de mostaza negra (*Brassica nigra* L.), parda (*Brassica juncea* H.), blanca o amarilla (*Sinapis alba* L.), o mezcla de ellas con vinagre, aceite comestible, sal, azúcar y especias.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de mostaza en polvo y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Se le podrá agregar cúrcuma *Cúrcuma Longa* L. (palillo). No se permitirá la adición de sustancias amiláceas. No se permitirá el uso de sustancias conservadoras y de colorantes artificiales.

a. Características organolépticas


- (1) Aspecto: pasta cremosa, homogénea, suave, sin grumos.
- (2) Color: amarillo al castaño según la variedad empleada.
- (3) Olor: aromático acético.
- (4) Sabor: ácido picante.
- (5) No deberá observarse sustancias extrañas al producto.

b. Requisitos físico-químicos

- (1) Humedad, máx.: 80 %
- (2) Acidez expresada como ácido láctico: 2.5 % a 5 %
- (3) Cenizas, máx.: 5 %
- (4) Cenizas solubles en agua, máx.: 4.5 %
- (5) Isotiocianato de acrílico, mín.: 0.18 %
- (6) Fibra cruda, máx. (base seca): 12 %

c. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g ó mL	
					m	ti
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	2	3	5	2	10 ³	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10 ³	10 ³

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p>MOSTAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

d. Metales pesados

- (1) Arsénico (As): 1.0 mg/kg (máximo)
- (2) Plomo (Pb): 2.0 mg/kg (máximo)
- (3) Cobre (Cu): 10.0 mg/kg (máximo)
- (4) Estaño (Sn): 150.0 mg/Kg (máximo)

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la mostaza preparada es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


- (1) Sachet laminado doy pack, balde o frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) El envase deberá ser de un material que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua.
- (3) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

a. Embalaje para internamiento

Caja de cartón de primer uso.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mostaza preparada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117°

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077127
MOSTAZA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización


del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p>MOSTAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

Tipo : Copia

f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.

Emilido por Tipo : Laboratorio acreditado por INACAL.
: Original

g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (humedad, acidez, cenizas, fibra cruda, metales pesados).

Emilido por Tipo : Laboratorio acreditado por INACAL.
: Original

g. Documento : Certificado de contenido de metales pesados del lote a internar.

Emilido por Tipo : Laboratorio acreditado por INACAL.
: Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".


c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.034 – 1991 Mostaza preparada.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077127
MOSTAZA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización

- | | | |
|-----|--|--|
| (1) | Documento
Emitted por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de
Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| (2) | Documento
Emitted por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |

d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p>MAYONESA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

MAYONESA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La mayonesa es un condimento en forma de salsa obtenido por emulsificación de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) en una fase acuosa consistente en ingredientes acidificantes mientras lo que produce la emulsión de aceite en agua es la yema de huevo.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Todos los ingredientes deberán ser de buena calidad y aptos para el consumo humano y ajustarse a los requisitos de las normas pertinentes.

El agua que se utilice deberá ser potable.

Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas.

Los huevos y los productos de huevo deberán ser huevos de gallina o productos de huevo de gallina.


Sólo podrán utilizarse en su composición las materias primas, ingredientes y los aditivos alimentarios, y únicamente en las dosis establecidas, que se indican en la Norma CODEX STAN 168-1989 para la mayonesa.

a. Características organolépticas

- (1) Aspecto: masa homogénea semisólida, limpia libre de grumos o partículas duras. La emulsión deberá ser estable entre 5 °C y 35 °C y no mostrará evidencias de separación en estratos ni fisuras entre éstas temperaturas.
- (2) Color: amarillento o blanquecino
- (3) Olor: característico
- (4) Sabor: agradable, característico del producto, libre de rancidez o de sabores extraños.
- (5) La mayonesa deberá estar exenta de materias indeseables, parásitos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

b. Requisitos físico-químicos

- (1) Contenido total de grasa: 78.5 % m/m como mínimo.
- (2) Lecitina: 22.45 mg de fósforo lecitínico en 100 gr de mayonesa.
- (3) Almidón: 0.5 % m/m como máximo.
- (4) pH: 2 a 4.2

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077126
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
MAYONESA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

- (5) Contenido de yema de huevo técnicamente pura: 6 % m/m como mínimo.

c. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	5 x 10 ⁴
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g

d. Contaminantes:

- (6) Arsénico (As): 0.3 mg/kg (máximo)
 (7) Plomo (Pb): 0.3 mg/kg (máximo)
 (8) Cobre (Cu): 2.0 mg/kg (máximo)

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la mayonesa es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.


4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación del producto.

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- (1) Sachet laminado doy pack, balde o frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.
- (3) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p>MAYONESA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

a. Embalaje para internamiento

Caja de cartón de primer uso.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mayonesa deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Constancia de origen


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077126
MAYONESA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

- (solo para productos nacionales, debe incluir
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
- Emitido por** : Fabricante o productor
- e. **Documento** : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por** : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo** : Copia
- f. **Documento** : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
- Emitido por** : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- g. **Documento** : Certificado de Análisis Físico-Químico (grasa total, lecitina, almidón).
- Emitido por** : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- h. **Documento** : Certificado de contenido de contaminantes del lote a internar.
- Emitido por** : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Normas técnicas internacionales:
- Norma CODEX STAN 168-1989 para la mayonesa.
- b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077126
MAYONESA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización


c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.033 - 1974 Mayonesa

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
 Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° -- MGP-077518</p>
PALILLO MOLIDO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

PALILLO MOLIDO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Proviene de la *Cúrcuma longa*, de nombre común cúrcuma, es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del suroeste de la India. El extracto de esta planta es utilizado como colorante alimentario de dos formas: como cúrcuma (extracto crudo) y como curcumina (estado purificado o refinado); ambos estados denominados en general como palillo. La cúrcuma aporta un color amarillo intenso característico.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) El palillo molido deberá proceder de plantas sanas y limpias.
- (2) Aspecto: molido
- (3) Color: anaranjado - amarillento
- (4) Olor: fuerte y aromático, exento de olor a humedad y de otros olores extraños.
- (5) Sabor: ligeramente dulce, con toques de madera sobre un fondo picante muy leve y ligeramente amargo.


a. Requisitos físico-químicos:

- (1) No deberá contener materias extrañas.
- (2) No deberá presentar parásitos ni insectos vivos o muertos.
- (3) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.

b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos esporulados	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁵
Mohos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10 ³	10 ³
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

(*) Sólo para los productos de consumo directo

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077518
PALILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

3.- VIDA ÚTIL.

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto palillo molido es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas ambiente, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


El palillo molido debe conservarse en envases limpios y buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de palillo molido deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación
- Registro sanitario


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.I. N° MGP-077518
PALILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

- e. Fecha de Producción
- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote
- h. Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077518
PAILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización

Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- | | |
|--|---|
| (1) Documento
Emitido por

Base legal

Tipo | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
: Copia |
| (2) Documento
Emitido por

Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077518
PAJILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización	

d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polipropileno (PP) transparente de primer uso, resistente al manipuleo, sellado. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077115
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
COMINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 4		Fecha actualización

COMINO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El comino entero son los frutos del Cuminum cyminum.

El comino molido son los frutos del Cuminum cyminum finamente molidos.

Alcance: Comino entero, comino molido.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) El comino deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.
- (2) Aspecto: fruto alargado, desecado o molido.
- (3) Color: pardo verdusco
- (4) Olor: aromático característico.
- (5) Sabor: característico


b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Los frutos enteros tendrán forma lanceolada y medirán 5 mm a 7 mm de largo y hasta 1.5 mm de ancho.
- (2) No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor a 2.5 %.
- (3) No deberá presentar parásitos, ni insectos vivos o muertos.
- (4) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- (5) Humedad máxima: 13 %
- (6) Cenizas máxima: 10 %
- (7) Aceite esencial mínimo: 1.5 %

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos esporulados	2	3	5	2	10^5	10^6
Mohos	5	3	5	2	10^2	10^3
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

(*) Sólo para los productos de consumo directo

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077115
COMINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Comino es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 50 gramos mínimo

En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de comino deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Presentación
- d. Registro sanitario
- e. Fecha de Producción
- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote
- h. Origen

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077115		
COMINO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de
Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
fecha de producción y números de lote a
internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (cenizas,
aceite esencial).
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077115</p>
<p>COMINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>fecha actualización</p>

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.133 – 1979 Especies y Condimentos, Comino.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

b. PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


- | | | |
|--|---|--|
| (1) Documento
Emitido por
Base legal | : | Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos
y Bebidas. |
| Tipo | : | Copia |
| (2) Documento
Emitido por
Tipo | : | Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |

d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- a. Presentación
- b. Número de lote
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Registro sanitario
- f. Lugar de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077060
CEBADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

CEBADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el grano precedente de la especie de *Hordeum vulgare*, de la familia de las poáceas (gramíneas).

- a. Cebada Perlada.- Es el grano de cebada, limpio, sano y clasificado que ha sido sometido al proceso de refregado abrasivo para eliminar la cáscara (mondado), pudiendo o no haber sido blanqueado.
- b. Cebada tostada.- Es el producto obtenido de la cebada perlada, pero tostada a fuego lento.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico
- (2) Olor: característico, exento de olores extraños.
- (3) Sabor: característico, exento de sabores extraños.

b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) La cebada deberá estar exento de sabores y olores extraños.
- (2) La cebada deberá estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), materias orgánicas extrañas (semillas extrañas, tallos, etc.), materias inorgánicas extrañas (piedras, polvo, etc.) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (3) La cebada deberá estar exentos de semillas tóxicas o nocivas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (4) En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077060
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
CEBADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la cebada es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento y sin refrigeración en las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


La cebada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción o envasado
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p>CEBADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 81 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

a. Embalaje para internamiento:

En caja de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

Nota: Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.


El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del Internamiento del bien.

- | | | | |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento | : | Autorización Sanitaria del establecimiento |
| | Emitido por | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |
| | Base legal | : | Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. |
| | Tipo | : | Copia |
| b. | Documento | : | Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Emitido por | : | Representante legal de la empresa o proveedor. |
| | Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento | : | Certificado de garantía |
| | Emitido por | : | Fabricante o distribuidor |
| | Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento | : | Certificado de Análisis Microbiológico del lote a internar, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto |



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p>CEBADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos
- DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
 Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
 Tipo : Copia

- ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


- ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077060
CEBADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización

- a. Presentación
- b. Número de lote
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Autorización sanitaria
- f. Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización:

CLAVO DE OLOR

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son los botones florales enteros desecados de *Eugenia caryophyllus* (Spreng.) Bullock & S.G.Harrison. Los clavos de olor son una especia que se obtiene de los brotes de las flores del árbol del clavo. El ingrediente se obtiene cuando las flores se secan hasta adquirir un color marrón.

Su consistencia es dura, pero en su interior contiene sustancias oleosas que son la base de sus propiedades nutricionales y sabor.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: pedúnculo floral maduro desecado y homogéneo.
- (2) Color: marrón negruzco o marrón rojizo.
- (3) Olor: característico, fuertemente aromático.
- (4) Sabor: característico, punzante.

b. Requisitos físico-químicos

- (1) El clavo de olor deberá estar constituido por botones florales cosechados antes de la madurez, sanos y limpios. Los botones florales deberán estar desecados y medirán en promedio de 10 a 15 mm de longitud con 3 a 4 mm de ancho.
- (2) No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- (3) No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- (4) Deberá contener, por lo menos, un mínimo de 15 % de aceite esencial.
- (5) Deberá estar exento de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismo que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- (6) Clavo de olor "madre", máximo 0.5 %
- (7) Clavo de olor sin cabeza, máximo 2.0 %
- (8) Clavo de olor "khoker", máximo 0.5 %
- (9) Materia extrañas, máximo 1.0 %
- (10) Humedad máxima: 10.0 %

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

- (11) Aceite volátil, mínimo: 17.0 %
- (12) Cenizas totales, máximo: 7.0 %
- (13) Fibra cruda, máximo: 10.0 %

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesofilos esporulados	2	3	5	2	10^5	10^6
Mohos	5	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10^2
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Clavo de Olor es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO




En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase deberá proteger al producto de la humedad y la contaminación. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este, sus características físicas y químicas.



No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de Clavo de Olor, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Presentación
- d. Registro sanitario
- e. Fecha de Producción
- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote
- h. Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)

Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)

e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

f. Documento : Certificado de Análisis Físico químico del lote a internar.

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

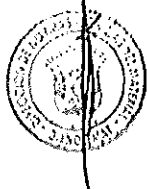
8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

c. Normas Técnicas Peruanas:
N.T.P. 209.127 – 1976 Especies y condimentos. Clavo de olor.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

b. PRESENTACION: Cada unidad de 200 gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- | | | |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Registro Sanitario del producto |
| Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| Base legal | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo | : | Copia |
| (2) Documento | : | Ficha Técnica del producto |
| Emitido por | : | Fabricante |
| Tipo | : | Original (Hoja membretada) |


d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:	

SALSAS CONDIMENTADORAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son mezclas líquidas condimentadas consideradas como un potenciador del sabor empleadas en diversos platos culinarios.

Alcance:

- a. **Salsa menst**, es una salsa de pasta de soja negra.
- b. **Salsa faust**, es una salsa de pasta de soja negra fermentada
- c. **Salsa de tamarindo**, es una salsa agridulce con un ligero sabor picante a base de tamarindo.
- d. **Salsa Inglesa**, es una salsa que se elabora a base de vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimienta o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo.
- e. **Salsa de ostión**, es una salsa de textura viscosa y de color oscuro que se elabora con las esencias de las ostras en salazón.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Sabor: característico
- (2) Color: característico al producto
- (3) Olor: agradable, característico del producto.
- (4) Consistencia: fluida característica al producto
- (5) El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- (2) Podrá contener aditivos permitidos en las dosis máximas indicadas en la norma sanitaria correspondiente.
- (3) El contenido del envase será como mínimo el 95 % del peso neto declarado.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077148
	SALSAS CONDIMENTADORAS		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-10 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g ó mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10 ³	10 ³

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las salsas condimentadoras es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 250 a 1000 mililitros

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Frasco de vidrio o frasco plástico PET/PP de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.

El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y tipo de envase.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de salsa condimentadora deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

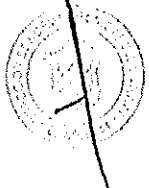
- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|--|--|
| 



 | <p>a. Documento : Registro Sanitario del producto</p> <p>Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)</p> <p>Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</p> <p>Tipo : Copia</p> <p>b. Documento : Ficha Técnica del producto</p> <p>Emilido por : Fabricante</p> <p>Tipo : Original</p> <p>c. Documento : Certificado de garantía</p> <p>Emilido por : Fabricante o distribuidor</p> <p>Tipo : Original (Hoja membretada)</p> <p>d. Documento : Constancia de origen</p> |
|--|--|

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP- 077148		
SALSAS CONDIMENTADORAS		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

- (solo para productos nacionales, debe incluir
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
- Emilido por : Fabricante o productor
Tipo : Original
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del
Plan HACCP
- Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de
Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto.
- Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA:	F.T. N° MGP-077148
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
SALSAS CONDIMENTADORAS		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 mililitros.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


Documento	Registro Sanitario del producto
Emitido por	Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal	Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo	Copia
Documento	Ficha Técnica del producto
Emitido por	Fabricante
Tipo	Original (Hoja membretada)

d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077511
SALSA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

SALSA DE TOMATE

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

La salsa de tomate es una salsa reducida elaborada a partir de pulpa de tomates, a la que se le añaden otros ingredientes y especias.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La salsa de tomate no deberá presentar alteraciones debidas a microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos ni contendrá sustancias espesantes, ajenas al tomate o que lo sustituyen, no permitidas en su elaboración.

No presentará materias extrañas ajenas al producto.

No deberá contener colorantes artificiales ni aromatizantes.

a. Características organolépticas:


- (1) Aspecto: pasta homogénea, exenta de grumos.
- (2) Color: rojo característico
- (3) Sabor y olor: característico

b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g ó mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^2	10^3
Levaduras	2	3	5	2	10^2	10^3
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3

3. VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la salsa de tomate es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077511
SALSA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

4. PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Sachet laminado, hojalata, frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.


Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá el envase del producto.

6. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de salsa de tomate deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077511
SALSA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

i. Ingredientes


7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|---|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento
Emitido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

Emitido por | : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
: Fabricante o productor |
| f. | Documento
Emitido por
Base legal | : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| g. | Documento

Emitido por | : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
: Laboratorio acreditado por INACAL. |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077511
SALSA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

Tipo : Original

8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 200 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077511
SALSA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia; Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización


d. **ENVASE UNITARIO:** Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. **ROTULADO DE CADA MUESTRA:**

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

CALDOS CONCENTRADOS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el caldo concentrado y deshidratado en sólido (cubos) y polvo, constituido por una cantidad apreciable de carne y/o extracto de la carne, con o sin grasa, suficiente como para dar al producto los caracteres organolépticos correspondientes. No deben reemplazar dichas carnes y/o extractos de carnes, por saborizantes o aromatizantes. Pueden contener extractos vegetales, sal, grasa animal o vegetal y especias naturales deshidratadas.

Alcance: caldo concentrado de pollo, caldo concentrado de carne.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.


No deberán presentar alteraciones producidas por ataques de microorganismos o por cualquier otro agente biológico, químico o físico y estará exento de sustancias extrañas como: insectos, tierra, cáscara, etc. Podrá contener gelatina natural proveniente de huesos y pequeñas cantidades de azúcar, dextrina u otros excipientes permitidos. Sólo podrá contener colorantes de origen natural permitidos.

a. Características organolépticas:

El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, ni sabores u olores que indiquen su descomposición.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Nitrógeno total: 350 mg mínimo
- (2) Materia grasa: 6.0 g máximo

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

- (3) Cloruro de sodio (sal); 12.5 g máximo
- (4) Glutamato de sodio o calcio; 4.5 g máximo
- (5) Humedad: 5 % máximo

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁵
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i>	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto caldos concentrados es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 10 a 500 gramos


6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Papel de polietileno laminado, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. Embalaje para internamiento:

Caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase y el embalaje deberán ser de materiales adecuados e inocuos.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:	

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga al producto caldos concentrados deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Registro sanitario
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Tiempo de vida útil
- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía

Emitido por : Fabricante o distribuidor

Tipo : Original (Hoja membretada)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	


- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- f. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (materia grasa, cloruro de sodio, glutamato de sodio o calcio).
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.036 - 1974 Caldos concentrados.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5		Fecha actualización:

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

b. Presentación: Cada unidad de 10 a 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

(1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de
Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia

(2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emilido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. Empaque unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. Rotulado de la muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Número de lote
- (2) Fecha de faena
- (3) Fecha de vencimiento
- (4) Lugar de origen
- (5) Registro sanitario
- (6) Peso neto



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 7	30 de Julio del 2020

MERMELADA DE FRUTA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- a. La mermelada de frutas es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua.
- b. Alcance: mermelada de fruta de sabores fresa, piña y naranja.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

(1) Consistencia buena:

Es la mermelada de frutas que presenta una mermelada en la cual la fruta entera, los trozos, tiras o partículas finas de la misma, están dispersos uniformemente en todo el producto. Cuando la fruta esta entera o en trozos grandes, el producto puede presentar una ligera tendencia a fluir y una consistencia un poco menos viscosa.

(2) Color bueno:


Es el que presenta una mermelada de color brillante prácticamente uniforme a través de todo el producto y característico de la variedad o variedades de frutas empleadas en la preparación y libre de oscurecimiento debido a elaboración defectuosa.

(3) Sabor y aroma buenos:

Es el sabor y aroma distintivo y característico de la variedad o variedades de frutas utilizadas como materia prima y que están libres de cualquier sabor y aroma extraños.

- (a) El producto deberá ser elaborado en condiciones sanitarias, con frutas frescas, maduras, sanas y prácticamente libres de residuos de pesticidas u otras sustancias eventualmente nocivas, de acuerdo con las tolerancias permitidas por la autoridad competente.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 7	30 de Julio del 2020	

- (b) Igualmente podrá prepararse con frutas previamente elaboradas o conservadas.
- (c) Se podrá adicionar pectina y cualquiera de los ácidos orgánicos, aislados y/o mezclados: ácido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido málico o jugo de limón para ayudar a la formación de gel compensando cualquier deficiencia, si la hubiere, del contenido de pectina y acidez naturales de la fruta.
- (d) Como edulcorante podrá emplearse azúcar, azúcar invertido, o dextrosa ya sea en forma aislada o mezclados. También podrá emplearse jarabe de glucosa, en proporción tal, que el 25% como máximo de los sólidos edulcorantes secos contenidos en la mermelada, provengan de los sólidos secos contenidos en el jarabe de glucosa.
- (e) Se podrán utilizar colorantes y/o aromatizantes permitidos por la autoridad sanitaria competente, si así lo establece la norma específica correspondiente.
- (f) Podrán adicionarse vitaminas para enriquecimiento.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Sólidos Solubles, mínimo: 65
- (2) Ph: 3.0 - 3.8


c. Contaminantes, mg/kg (ppm) máx.:

- (1) Arsénico 1
- (2) Plomo 1
- (3) Cobre 5
- (4) Estaño 250

d. Observación microscópica:

- (1) Ausencia de parásitos y/o restos, huevos y quistes.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077107</p>
<p align="center">MERMELADA DE FRUTA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>30 de Julio del 2020</p>

e. Aditivos:

Conservadores:

	<u>Dosis Máxima</u>
(1) Ácido benzoico o benzoato de sodio	0.1%
(2) Ácido sórbico o sorbato de sodio o de Potasio.	0.125%
(3) Anhídrido sulfuroso libre	40 mg/kg (ppm)

Antioxidantes:

(1) Ácido ascórbico	0.5%
---------------------	------

Sustancias amortiguadoras:

(1) Citrato de sodio	
(2) Tartrato de sodio y potasio	0.2% solos o mezclados.

f. Requisitos microbiológicos:

	AGENTE MICROBIANO	Límite por g/ml
	<u>m</u>	<u>M</u>
Mohos	10 ²	10 ³
Levaduras	10 ²	10 ³


3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la mermelada de frutas es de SEIS (06) MESES, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACION

Unidad: de 320 gramos a 5 Kilogramos.

Nota: La capacidad del producto será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 7	30 de Julio del 2020

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) La mermelada de fruta estará en envase de vidrio o balde de polietileno, siendo estos de primer uso. El envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- (3) Los envases a internar estarán agrupados de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria.


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

- a. Cada envase de mermelada de frutas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- (1) Denominación del producto
- (2) Fecha de Producción
- (3) Fecha de Vencimiento
- (4) Número de Lote
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de Origen
- (7) Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 7	30 de Julio del 2020

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 7	30 de Julio del 2020

- g. Documento : Certificado de contenido de contaminantes del lote del producto a internar.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de contenido de aditivos alimentarios del lote del producto a internar.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 203.047 - 1991 Mermelada de frutas. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades de cada sabor (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: cada unidad de 320 gramos a 5 Kilogramos.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental
(DIGESA)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 7 hasta 7	36 de Julio del 2020

Base legal

: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo

: Copia

(2) Documento

: Ficha Técnica del producto

Emitido por

: Fabricante

Tipo

: Original (Hoja membretada)


b. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

c. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077150
FLAN INSTANTÁNEO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019

FLAN INSTANTÁNEO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto elaborado en polvo que consiste en una mezcla de azúcar, gomas vegetales, con o sin fécula, esencia de vainilla y otros ingredientes permitidos; para prepararse por cocción con adición de leche.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- Aspecto: polvo granulado homogéneo
- Color: amarillo característico
- Olor: característico a vainilla, no tendrá olor desagradable.
- Sabor: característico a vainilla, agradable, libre de sabores objetables o extraños.

b. Requisitos físico-químicos:


- El flan instantáneo deberá ser preparado, procesado y envasado bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.
- El flan instantáneo deberá estar exento de sustancias nocivas para la salud.
- Exento de materias indeseables, hongos, parásitos, insectos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					n ₁	M.I
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁶
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	3	5	1	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> (*)	5	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia /25 g

(*) Sólo para productos que contengan leche o cereales.

(**) Sólo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077150
FLAN INSTANTÁNEO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el flan instantáneo es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: sobre de 80 gramos como mínimo

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de flan instantáneo deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador


 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077150
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
FLAN INSTANTÁNEO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019	

- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emilido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emilido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emilido por : Fabricante o productor
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077150
PLAN INSTANTÁNEO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2,
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019

Tipo : Copia

- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
- Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 80 a 150 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
- Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077150
FLAN INSTANTÁNEO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2.
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019

Tipo : Copia

(2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emilido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)


d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077120</p>
<p>GELATINA INSTANTÁNEA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

GELATINA INSTANTÁNEA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es la sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno en la piel, tejido conjuntivo blanco y huesos de animales.

a. Alcance: gelatina de sabores fresa, naranja, limón, durazno y piña.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: polvo granulado homogéneo
- (2) Color: característico
- (3) Olor: característico, no tendrá olor desagradable.
- (4) Sabor: agradable, característico del producto, libre de sabores objetables o extraños.
- (5) Exenta de materias indeseables, parásitos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) La gelatina comestible será prácticamente insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 a 10 veces su peso en agua.
- (2) La gelatina se disolverá completamente en agua caliente formando una solución coloidal, la que al enfriarse dará una jalea.
- (3) La solución de gelatina al 1 % tendrá un pH entre 4 y 7.5 a 20° C.
- (4) Humedad: 16.0 % máximo
- (5) Cenizas: 3.0 % máximo
- (6) Arsénico (As): 1.0 ppm máximo
- (7) Plomo (Pb): 2.0 ppm máximo
- (8) Cobre (Cu): 30.0 ppm máximo
- (9) Zinc (Zn): 100.0 ppm máximo
- (10) Hierro (Fe): 100.0 ppm máximo
- (11) Anhídrido sulfuroso (SO₂): 200.0 ppm máximo

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077120
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
GELATINA INSTANTÁNEA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	3	5	1	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> (*)	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia /25 g
Mohos	5	3	5	1	10	10 ²

(*) Sólo para productos que contengan cereales.

(**) Sólo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la gelatina instantánea es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 180 a 5000 gramos

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

Nota: No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de gelatina deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077120</p>
<p>GELATINA INSTANTÁNEA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

"Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas",
indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Peso neto
- (6) Número de lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de origen
- (9) Ingredientes


8.- Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emilido por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento
Emilido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emilido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

Emilido por | : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y Nros. de lote a internar)
: Fabricante o productor |
| e. | Documento

Emilido por
Base legal | : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077120
GELATINA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

- sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo** : Copia
- f. **Documento** : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
- Emitido por Tipo** : Laboratorio acreditado por INACAL.
: Original
- g. **Documento** : Certificado de Análisis Físico-Químico del lote a internar.
- Emitido por Tipo** : Laboratorio acreditado por INACAL.
: Original


10.- Base legal de cumplimiento obligatorio

Legislación a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- a. Decreto supremo N° 007-98-SA.- "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Normas Técnicas Peruanas:
N.T.P. 209.086 – 1981 para Gelatinas.

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. **Cantidad:** DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- b. **Presentación:** Cada unidad de 250 gramos
- c. **Documentación técnica de presentación obligatoria**

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077120
GELATINA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5		Fecha actualización

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos
y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emilido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar
información impresa o escrita de la empresa
postora.
- e. Rotulado de cada muestra:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa
postora, con la siguiente información:
- (1) Presentación
 - (2) Número de lote
 - (3) Fecha de producción
 - (4) Fecha de vencimiento
 - (5) Registro sanitario
 - (6) Lugar de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077119
GALLETA SALADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización:

GALLETA SALADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son los productos de consistencia más o menos dura y crocantes, de forma variable, obtenidas por el cocimiento de masas preparadas con harina, con o sin: leudantes, leches, féculas, sal, huevos, agua potable, azúcar, mantequilla, grasas comestibles, saborizantes, colorantes, conservadores, y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

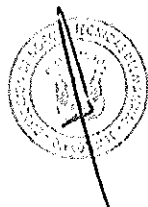
Las galletas saladas deberán de fabricarse a partir de materias sanas y limpias, exentas de impurezas de toda especie y en perfecto estado de conservación.

a. Características organolépticas:

- (1) Color: Característico al producto
- (2) Olor: Característico al producto
- (3) Sabor: Salado, característico al producto
- (4) Aspecto: bueno
- (5) Consistencia: más o menos dura, crocante
- (6) Materias extrañas: ausencia

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad: 12.0 % máximo
- (2) Cenizas totales (libre de cloruros): 3.0 % máximo
- (3) Índice de peróxido: 5 mg/kg máximo
- (4) Acidez expresado en ácido láctico: 0.10 % máximo
- (5) Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentarius y la legislación vigente, teniendo en cuenta que los niveles deben ser el mínimo utilizado como sea tecnológicamente posible.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077119
	GALLETA SALADA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización:	

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ³
<i>Escherichia coli</i> (*)	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	5	3	5	1	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i> (**)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp. (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g
(*) Para productos con relleno.						
(**) Adicionalmente para productos con rellenos de carne y/o vegetales.						

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la galleta salada es de UN (1) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: paquete de 20 a 5000 gramos

5.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno (PP), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077119
GALLETA SALADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización:

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de galleta salada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Peso neto
- (6) Número de lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de origen
- (9) Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emitado por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento
Emitado por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitado por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077119
GALLETA SALADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización:

- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
- Emitted por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitted por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitted por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (cenizas, acidez) del lote a internar.
- Emitted por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
- Emitted por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077119
	GALLETA SALADA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización:	

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
RM N° 1020-2010/MINSA.
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 206.001 - 1981 Galletas. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

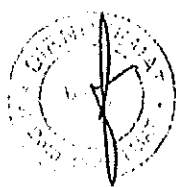
- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 20 a 100 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077119
GALLETA SALADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización:

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

VINAGRE DE VINO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el obtenido por la fermentación acética del vino.

Alcance: Vinagre de vino tinto, vinagre de vino blanco.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS


- (1). Aspecto: límpido
- (2). Olor: característico
- (3). Sabor: característico
- (4). Color: característico al vino de procedencia.

b. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

- (1) Densidad (a 20° C): 1.010 a 1.023
- (2) PH potenciómetro (mínimo): 2.8
- (3) Acidez total en gramos de ácido acético por 100 ml (mínimo): 4
- (4) Acidez fija en gramos de ácido tartárico por 100 ml: 0.1 a 0.3
- (5) Alcohol en volumen a 20° C (máximo): 1 %
- (6) Extracto seco a 100° C (mínimo): 1.2%
- (7) Extracto libre de azúcares reductores (Mínimo): 0.7%
- (8) Cenizas totales (mínimo): 0.1%
- (9) Alcalinidad de las cenizas en mililitros de ácido normal (mínimo): 2.1%
- (10) Cloruro de sodio (máximo): 0.1 %
- (11) Sulfatos expresados en KHSO₄ (máximo): 0.1 %

c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

- (1) Estar libre de gérmenes y bacterias patógenas.
- (2) Estar libre de anguillulas, vegetales criptogámicos y otros parásitos o insectos.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la vinagre de vino es de UN (01) AÑO, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = de 200 a 5000 mililitros


5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada botella de vinagre de vino debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- (3) Fecha de Producción
- (4) Fecha de Vencimiento
- (5) Peso neto.
- (6) Número de Lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de Origen
- (9) Ingredientes

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Galonera PET y/o PVC de alta densidad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE DE VINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.


No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.



- | | | |
|----|-------------|--|
| a. | Documento | : Registro Sanitario del producto |
| | Emitido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| | Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento | : Ficha Técnica del producto |
| | Emitido por | : Fabricante |
| | Tipo | : Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento | : Certificado de garantía (Declaración jurada) |
| | Emitido por | : Fabricante o distribuidor |
| | Tipo | : Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento | : Constancia de origen (Declaración jurada) |
| | | (solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a Internar) |
| | Emitido por | : Fabricante o productor |
| | Tipo | : Original (Hoja membretada) |


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE DE VINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico (gérmenes y bacterias patógenas).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- g. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- Cuándo presentar : Al momento del internamiento del producto.

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.020 -1970 Vinagre.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p>VINAGRE DE VINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

9. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de QUINIENTOS (500) mililitros
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077021</p>
<p>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 13 Setiembre 2021</p>	

MARGARINA 70 % GRASA VEGETAL

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La margarina es la grasa para untar al 70% de grasa vegetal, es un producto comestible, que en su composición contiene aceites vegetales hidrogenados y líquidos, agua, sal, leche, emulsificantes, sustancia conservantes, acidulantes, antioxidantes, vitaminas (A y D3) y betacaroteno, adicionalmente contiene cloruro de sodio (NaCl).

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


- (1) Olor y Sabor característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Deberá ser 70 % +/- 0.5 de grasa vegetal.
- (2) Contiene cloruro de Sodio de 2.6 a 3.1%
- (3) No deberá contener partículas extrañas.
- (4) Acidez % (Ex-Ac. Oleico): Máx. 0.30%
- (5) Humedad: 25.5 a 28 % +/- 0.5
- (6) Índice de peróxido: Max. 5 meq/Kg de grasa
- (7) Debe contener vitaminas A y D.
- (8) Se usaran sustancias saborizantes naturales o sintéticas, colorantes, aditivo (emulsificante) autorizadas por DIGESA

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077021
MARGARINA 70% GRASA VEGETAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización 13 Setiembre 2021	

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la margarina 70 % grasa vegetal es de CINCO (05) MESES a partir de la fecha de internamiento, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Dirección de Abastecimiento Naval.

4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

Unidad = DIEZ (10) Kilogramos


5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada caja de margarina 70 % grasa vegetal deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077021</p>
<p align="center">MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021 /DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 13 Septiembre 2021</p>

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.


a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de Cartón o balde de polipropileno de primer uso.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original o con firma digital (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía (Declaración Jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen (Declaración jurada)
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Declaración Única de Aduanas (DUA)
(solo para productos importados)
Emitido por : Autoridad Aduanera


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077021
MARGARINA 70% GRASA VEGETAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización 13 Setiembre 2021	

- f. Tipo : Copia
- Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- g. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- h. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez, cloruro de sodio, grasa vegetal).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar CODEX STAN 256-2007.


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077021</p>
<p>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 13 Setiembre 2021</p>

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de UN (1) kilogramo
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original o con firma digital (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

 - (1) Presentación
 - (2) Número de lote
 - (3) Fecha de producción
 - (4) Fecha de vencimiento
 - (5) Registro sanitario
 - (6) Lugar de origen

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

LECHE EVAPORADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La leche evaporada es el producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento con la misma composición y características, manteniendo su grasa láctea y sus proteínas propias de la leche.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

No se aceptarán productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 20 días, ni que sean LECHE EVAPORADAS ENTERAS MODIFICADAS.

Se aceptará la denominación de LECHE EVAPORADA o LECHE EVAPORADA ENTERA por tratarse del mismo producto.

Se pondrán adicionar aditivos alimentarios que estén aprobados por el Codex Alimentarius en las dosis establecidas para la leche evaporada.

El producto deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto según lo establecido en el Codex Alimentarius.

a. Características organolépticas:


- (1) Color: Blanco – cremoso
- (2) Sabor y olor: Característico
- (3) Aspecto: Líquido uniforme

b. Requisitos físico-químicos:

- | | |
|---|-------------|
| (1) Materia Grasa: | 7,5% mínimo |
| (2) Sólidos Totales: | 25% mínimo |
| (3) Proteína en los sólidos no grasos (mín) | 34% mínimo |

c. Requisitos microbiológicos:

El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: condición seguida de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077019
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
LECHE EVAPORADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización

refrigerada de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril Comercialmente	No estéril Comercialmente

(*) De acuerdo con métodos normalizados o métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto leche evaporada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción. Al momento del internamiento, la fecha de producción aceptable, será como máximo de TRES (03) meses anterior a la fecha de internamiento en los almacenes de la institución. El tiempo de vida útil garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN:

Unidad = De 400 a 500 gramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de leche evaporada entera deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077019
LECHE EVAPORADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización

116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Información nutricional
- d. Código de producción
- e. Fecha de vencimiento
- f. Peso neto
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Hojalata o tetra brick.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicaran a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:


Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termocontráctil. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
- Emitted por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia

b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Documento : Constancia de origen (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)

Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)

e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.


Tipo : Copia

f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (materia grasa, proteínas, acidez, sólidos totales, impurezas macroscópicas)

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077019
LECHE EVAPORADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
	Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	
		Fecha actualización	

- h. Documento : Certificado de contenido de aditivos alimentarios del lote a Internar por cada Internamiento
- Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- i. Documento : Certificado de contenido de contaminantes y toxinas del lote a Internar por cada Internamiento
- Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Norma de CODEX STAN 281-1971 Normas para Leches Evaporadas
- b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 202.002 – 2007 Leche Evaporada.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: CUATRO (04) unidades (muestras y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 400 a 500 gramos.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)

d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



Jaef.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

CAFÉ SOLUBLE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El café soluble o instantáneo es el producto comercial obtenido por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostado y molido, su presentación puede ser en polvo o granulado, conserva su aroma, cuerpo y el sabor característico en el tiempo de conservación.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: Marrón característico
- (2) Sabor: Agradable
- (3) Olor: Característico
- (4) Solubilidad en agua caliente: Se disolverá rápidamente en 30 segundos con moderada agitación.
- (5) Solubilidad en agua fría: Se disolverá en 3 minutos con moderada agitación.


b. Requisitos físico-químicos:

El producto deberá estar libre de todo cuerpo extraño y no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia del café.

REQUISITOS	PARÁMETRO
Humedad máxima	3.5 %
Cenizas totales máximo	10. % máximo
Cafeína	0.9% mínimo
pH	4.8 – 5.2
Almidón	Ausencia

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clases	n	n'	Límite por g	
					m	M
Mohs	3	3	6	1	10	10 ²

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNIM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización 14 de febrero 2020

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto café soluble es de UN (1) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- UNIDAD DE MEDIDA


a. Unidad = 180 a 250 gramos.

Nota: La capacidad del producto será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de café soluble deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
<p>CAFÉ SOLUBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Lata de hojalata electrolítica, frasco de vidrio o bolsa bilaminada de aluminio con polietileno.

El envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:


Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|-------------|--|
| a. | Documento | : Registro Sanitario del producto |
| | Emitido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| | Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento | : Ficha Técnica del producto |
| | Emitido por | : Fabricante |
| | Tipo | : Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento | : Certificado de garantía (Declaración jurada) |
| | Emitido por | : Fabricante o distribuidor |
| | Tipo | : Original (Hoja membretada) |


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

- d. Documento : Constancia de origen (Declaración jurada)
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
- Emitted por : Fabricante o productor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitted por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitted por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (cenizas totales, cafeína, azúcar agregado y almidón)
- Emitted por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberá sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
<p>CAFÉ SOLUBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>


- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.316 – 2010 Café Soluble.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 180 a 250 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- (1) Presentación
 - (2) Número de lote

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
<p>CAFÉ SOLUBLE</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>	

- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022

MANTECA VEGETAL

1.- OBJETO O FINALIDAD

Establecer en los procesos adquisitivos las características organolépticas, requisitos físico-químicos y microbiológicos de los insumos componentes de la ración orgánica y mejoramiento de rancho correspondientes a los víveres a ser entregados a las unidades y dependencias que preparan el racionamiento del personal militar en actividad y acuartelado de acuerdo a lo establecido en las Instrucciones para el servicio de racionamiento en las unidades y dependencias ISRAC-13201.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no.

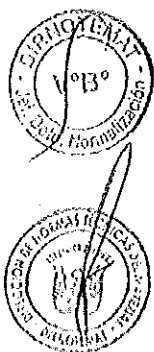
3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- (1) Contener color, olor y sabor característicos del producto designado.
- (2) Deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Índice de ácido: 0.6 mg de KOH/g de grasa o aceite Máx.
- (2) Impurezas insolubles: 0.05 % m/m Máx.
- (3) Índice de peróxido: 10 Mg/Kg. Máx.
- (4) Materia volátil a 105° C: 0.2 % m/m Máx.
- (5) No deberá contener materias extrañas en suspensión.
- (6) Se permitirá el uso de los aditivos alimentarios en proporciones indicados en la Norma General para los aditivos alimentarios (CXS192-1995).



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022

- (7) Deberán cumplir con los niveles máximos estipulados en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).

4.- ENVASE

- a. Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- b. El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la manteca vegetal es de OCHO (08) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.
- c. Presentación:
- Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- EMPAQUE


Empaque para internamiento: Caja de cartón de primer uso

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de manteca vegetal deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022


- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- e. Registro sanitario
- f. Código de lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen
Debe incluir Fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 08 setiembre 2022</p>

Tipo : Copia

e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (índice de ácido, impurezas insolubles, índice de peróxido, materia volátil).

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

f. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V01 (XXXXXX).

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

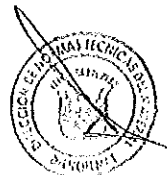
8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Codex Alimentarius "Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales" CXS 19 – 1981.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.038 – 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Se verificará el cumplimiento de las características de calidad establecidas en la presente ficha técnica.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 08 setiembre 2022</p>


10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

 - (1) Nombre del producto
 - (2) Contenido neto
 - (3) Código de lote
 - (4) Fecha de producción
 - (5) Fecha de vencimiento
 - (6) Registro sanitario
 - (7) País de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077053
POLLO ENTERO CON MENUDENCIA (FRESCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

POLLO ENTERO CON MENUDENCIA (FRESCO)

1.- Descripción general

El pollo es aquella ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado al estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible (no osificada).

2.- Características de calidad

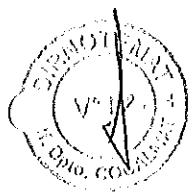
El pollo entero consiste en una carcasa con todas sus partes, incluye: el pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. Pollo entero con menudencia compuesta por las vísceras (hígado, corazón y molleja) y apéndices (cabeza, cuello o pescuezo y patas).


a. Características organolépticas:

- Aspecto general: Buena conformación.
- Color: Característico de acuerdo a la especie.
- Olor: Suí generis y exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.
- Las carcasas no deben tener presencia de plumas.

b. Requisitos físico-químicos:

- Ausencia de quemaduras por frío o por escaldado.
- Ausencia de desarticulaciones o rotura de huesos.
- No deben presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia.
- Límite máximo de residuos (LMR) de sustancias de uso veterinario, no deben sobrepasar los valores establecidos en la legislación nacional.
- pH: 5.8 a 6.5



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077053
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
POLLO ENTERO CON MENUDENCIA (FRESCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	6	2	10 ⁵	10 ⁷
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

3.- Vida útil

El Tiempo de Vida Útil (TVU) aceptable para el producto pollo entero con menudencia (fresco), garantizado en buenas condiciones de almacenamiento, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú:

		TEMPERATURA	VIDA ÚTIL MÁXIMO
Tipo de adquisición	Pollo entero con menudencia (fresco)	Ambiente	1 día
Tipo de almacenamiento	Refrigeración	0°C a 4°C	1 a 2 días
	Congelación	≥ 0°C	2 semanas


4.- Unidad de medida

A solicitud del usuario.

5.- Rotulado del producto

Cada envase que contenga el pollo entero con menudencia (fresco) deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de faenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normalidad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077053</p>
<p>POLLO ENTERO CON MENUDENCIA (FRESCO)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNIM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- Fecha de vencimiento.
- Tiempo de vida útil.
- Autorización sanitaria.
- Peso neto.
- Número de lote (en caso corresponda).
- Lugar de origen.

6.- Envase primario para Internamiento

Cada pollo entero con menudencia (fresco) deberá estar en una bolsa de polietileno de doble densidad (PEAD) de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

- a. Embalaje para internamiento: Sacos de polietileno (PE) o cajas de cartón corrugado de primer uso, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.


El envase y embalaje deberán ser inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos. El envase y embalaje deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto.

7.- Transporte para Internamiento

Los vehículos destinados al transporte del pollo entero con menudencia (fresco) deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura no mayor a 4 °C.

8.- Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien:


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077053</p>
<p>POLLO ENTERO CON MENUENCIA (FRESCO)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
Tipo : Copia
- b. Documento : Permiso sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal
(solo para productos extranjeros)
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Tipo : Original
- c. Documento : Constancia de origen
(solo producto nacional, debe incluir fecha de producción y Nros. De lote a internar)
Emitido por : Productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Empresa proveedora
Tipo : Copia (hoja membretada)

9.- Base legal de cumplimiento obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

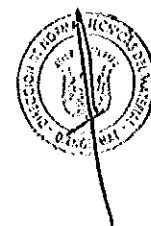
- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077053
POLLO ENTERO CON MENUDENCIA (FRESCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización	

- c. Norma Técnica Peruana: Según lo establecido en la N.T.P. 201.054 – 2009 Aves para consumo.

10.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (2) muestras
- b. Presentación: Cada muestra de DOS (2) kilogramos.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
- (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
 Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- Presentación
 - Número de lote
 - Fecha de producción
 - Fecha de vencimiento
 - Registro sanitario
 - Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
<p>SILLAO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

SILLAO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un tipo de salsa de soya obtenida por hidrólisis enzimática fúngica o por hidrólisis química. Y posterior fermentación de la soya entera o desgrasada, con cereales, agua y sal.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- Podrá contener conservadores permitidos en las dosis máximas indicadas en la norma sanitaria correspondiente. El contenido del envase será como mínimo el 95 % del peso neto declarado.

(1) Características organolépticas:


- Sabor: salado.
- Color: marrón oscuro.
- Olor: agradable, característico del producto.
- Consistencia: fluida.
- El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.

(2) Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g ó mL	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^3	10^3
<i>Salmonella</i> sp	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el sillao es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
<p>SILLAO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

ambientales, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 500 a 5000 mililitros

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Frasco de plástico PET/PP de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.

El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.

a. Embalaje para internamiento


Caja de cartón de primer uso.

Nota: No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de sillao deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
<p>SILAO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- h. Lugar de origen
i. Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitted por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitted por : Fabricante
Tipo : Original
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitted por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emitted por : Fabricante o productor
Tipo : Original
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emitted por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
Emitted por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
<p>SILLAO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:


- Decreto supremo N° 007-98-SA.- "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Normas Técnicas Peruanas:
N.T.P. 209.227 – 1974 Sillao.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 500 mililitros
- Documentación técnica de presentación obligatoria

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos
y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)


- Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
SILLAO			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>	

e. Rotulado de cada muestra:

Eliqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077184
FÉCULA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:	

FÉCULA DE MAÍZ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por fécula de maíz o almidón de maíz, al polisacárido obtenido a través de la molienda húmeda de las diversas variedades del Zea Maíz L. familia de las Gramíneas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La fécula de maíz deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

La fécula de maíz deberá estar exenta de sustancias nocivas para la salud.

a. Requisitos organolépticos:


- (1) Color: blanco.
- (2) Olor: característico al cereal, exento de olores extraños.
- (3) Sabor: casi neutro muy ligeramente ácido almidonoso, feculento.
- (4) Aspecto: polvo fino, homogéneo, libre de materia extraña.

b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10^2
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	10^3	10^4
<i>Salmonella sp</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la fécula de maíz es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077184
FÉCULA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

Nota: en el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno (PP) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada saco de fécula de maíz deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077184</p>
<p>FÉCULA DE MAÍZ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077184
FÉCULA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	

V.01 para el tipo de producto

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077184
FÉCULA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

(2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)

d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario

