
	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES</p>	<p>ME 077002</p>
<p>METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS</p>			
<p>DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD</p>		<p>Versión: 003</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 27/03/2023</p>	

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS

1.- SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material consiste en el conjunto de tareas realizadas para verificar la conformidad de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP, Fichas Técnicas Homogeneizadas de la Agencia de Compras de las Fuerzas Armadas y Fichas Técnicas Aprobadas del Listado de bienes y servicios comunes del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE y PERÚ COMPRAS) de los bienes a ser adquiridos. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.
- b. El personal de los Laboratorios DIRNOTEMAT es personal calificado para realizar evaluaciones de control de calidad y pertenecen al Departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material – DIRNOTEMAT.
- c. Los equipos de medición de los Laboratorios DIRNOTEMAT han sido calibrados y certificados por un Laboratorio de calibración acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL.
- d. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material es de DOS (2) tipos:
 - (a) El control de calidad físico (pruebas de gabinete) consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias (\pm), mediante pruebas visuales, organolépticas o físicas utilizando herramientas o equipos de medición certificados con los que cuenta el Laboratorio DIRNOTEMAT.
 - (b) El control de calidad documentario (pruebas de gabinete) consiste en la lectura y análisis de los parámetros de las



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

características técnicas emitidos por laboratorios externos¹ acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL en sus respectivos Informes de Ensayos, los cuales deben estar dentro de lo solicitado, solo para aquellas pruebas especiales.

e. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material se realizará en el siguiente orden:

- A. Control de calidad físico
- B. Control de calidad documentario
- C. Resultado final de la evaluación

f. Las evaluaciones de control de calidad son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la primera evaluación, no será necesario realizar la siguiente evaluación.


EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL
FÍSICO	DOCUMENTARIO	
Cumple	Cumple	Se acepta
Cumple	No cumple	Se rechaza
No cumple	No se realiza	Se rechaza

g. El resultado del control de calidad será plasmado en un cuadro de resultados, el cual concluirá si el bien analizado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados.

h. El cuadro de resultados del control de calidad será firmado y sellado por el evaluador y el jefe del Departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858, Ley Nro. 16053 y D.S. N° 016-2008-VIVIENDA).



¹ El alcance de la acreditación por el INACAL del laboratorio externo debe ser en alimentos, según lo que establece la Ley N° 30224.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE /ALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS		
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas dis: de 3 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad de los víveres en general que real a la Dirección de Normas Técnicas del Material.


3.- EJECUCIÓN

a. Disposiciones Generales

- (1) Para realizar el control de calidad de las muestras en un proceso de adquisición:
 - (a) Para la verificación de las características solicitadas en la Ficha Técnica MGP del bien a ser evaluado se requiere que los postores hagan entrega de una muestra y contra muestra.
 - (b) La forma de presentación de las muestras se establece en la respectiva Ficha Técnica MGP del bien a adquirirse, el incumplimiento de estas disposiciones ocasionará que la muestra sea descalificada por no cumplir con las condiciones de presentación.
 - (c) La muestra de análisis sufrirá pruebas destructivas que ocasionarán su deterioro, al término de las pruebas físicas esta muestra será desechada.
 - (d) La contra muestra o muestra dirimente se mantendrá en custodia, intacta, sin abrir, ni evaluar. En caso surja alguna controversia con los resultados del Laboratorio DIRNOTEMAT, esta muestra será entregada a un laboratorio de ensayo externo² para su evaluación.



² Los gastos de la evaluación por un laboratorio de ensayo externo serán asumidos por el postor, los procedimientos para dicha acción serán consultados a través del Comité Especial del respectivo proceso de adquisición.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia; 29/05/2018	Páginas desde 4 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

(e) Adicionalmente a la entrega de muestras, para realizar el control de calidad documental, las empresas postoras presentarán la documentación detallada en la respectiva Ficha Técnica, en idioma español³, donde se consigne los parámetros con su respectiva unidad de medida en caso lo amerite.

(f) Asimismo, presentarán copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), según la naturaleza del producto.

(g) Para el caso de presentar ficha técnica del fabricante, este documento, identificará de manera legible al firmante como el Jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).


(h) La Secretaria General de esta Dirección, recepcionará el documento con el cual el Presidente del Comité Especial, remite las muestras.

(i) El Departamento de control de calidad previa la presentación del cargo firmado por la Secretaria General que conste la recepción del documento respectivo, recibirá las muestras a ser evaluadas, en horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 15.30 horas, donde verificará lo siguiente:

1. Verificará que cada ítem a evaluar presente muestra y contra muestra, exactamente iguales, asimismo, que se encuentren debidamente codificadas, caso las muestras presenten disconformidades, no serán recibidas.



³ Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.- Decreto Supremo N° 056-2017-EF.- Artículo 38.- Idioma de la documentación y otras formalidades.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

2. Cotejará que cada muestra presente la documentación requerida en caso no se presente la documentación, no se podrá realizar el control de calidad documentario.

(j) Al finalizar todos los actos del respectivo proceso de adjudicación, los postores que no fueron favorecidos con la buena pro podrán solicitar la devolución de su contra muestra. La contra muestra del postor favorecido con la buena pro, permanecerá en custodia del Laboratorio DIRNOTEMAT como referencia al momento del internamiento del bien.

(k) Las contra muestras no reclamadas por los postores, serán desechadas, pasados los CINCO (5) días calendario de la fecha de consentimiento de la buena pro.

(2) Para realizar el control de calidad en el internamiento de bienes:

(a) Según lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los pañoles de la Dirección de Abastecimiento Naval, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de sus Laboratorios DIRNOTEMAT, realizarán la verificación de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP.


(b) Las responsabilidades de la empresa proveedora para el día del internamiento son las siguientes:

1. Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Víveres con el lote⁴ a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 13.00 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.

2. Copia del contrato u orden de compra.



⁴ Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

3. Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP.

4. Original de los Informes de Ensayo de los resultados de los análisis detallados en la respectiva Ficha Técnica MGP. La muestra analizada deberá ser extraída del lote a internar a la Marina de Guerra del Perú.

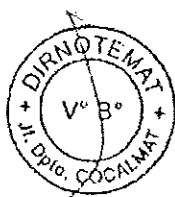
5. Las pruebas serán realizadas en un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL con alcance en pruebas para alimentos.

6. El documento del Informe de Ensayo: (a) No debe tener una fecha mayor a VEINTE (20) días calendario de la fecha de internamiento. (b) En los Datos de identificación de la muestra del documento, debe considerar la descripción de la etiqueta y lote de fabricación. (d) No debe presentar enmendaduras ni borrones.


(c) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no procederá el control de calidad ni el internamiento.

(d) El jefe del Departamento de Control de Calidad, seleccionará la muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n⁵", de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos".

(e) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n⁵". Los bienes que conforman la "Muestra n" sufrirán deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas. La empresa



⁵ Entiéndase por "Muestra n" al número de envases de alimentos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DE MATERIAL Normatividad con calidad	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 7 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

proveedora deberá reponer a la Marina, el número de muestras analizadas fin internar el lote completo.

b. Disposiciones Específicas

- (1) El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica y etiquetado es un método propio, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos del tacto, olfato y gusto de las propiedades físicas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por el proveedor.

La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.


- (2) La verificación física consiste en lo siguiente:

- (a) Los criterios físicos de alimentos son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene un alimento por ejemplo su peso, tamaño, aspecto general entre otros; estos criterios son evaluados previo a la verificación química apoyando los análisis en herramientas y equipos de medición (vernier digital, lupa, balanza entre otros).

La verificación física de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

- (3) La verificación química consiste en lo siguiente:

- (a) La verificación química analiza a las sustancias que componen los alimentos y los procesos e interacciones existentes entre ellos. Estos análisis incluyen mediciones de pH, humedad, acidez, entre otros.


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018		Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

La verificación química de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

4.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

- a. Organismo de origen
Dirección de Normas Técnicas del Material
- b. Tiempo de vigencia
Entra en vigencia: A su publicación
Sale de vigencia: Con orden

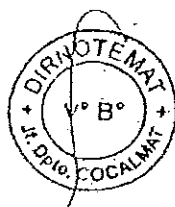
Capitán de Navío
Director de Normas Técnicas del Material
Ruy SANTA CRUZ Obregón
00914472


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 1 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS

1.- SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material consiste en el conjunto de tareas realizadas para verificar la conformidad de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP, Fichas Técnicas Homogeneizadas de la Agencia de Compras de las Fuerzas Armadas y Fichas Técnicas Aprobadas del Listado de bienes y servicios comunes del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE y PERÚ COMPRAS) de los bienes a ser adquiridos. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.
- b. El personal de los Laboratorios DIRNOTEMAT es personal calificado para realizar evaluaciones de control de calidad y pertenecen al Departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material – DIRNOTEMAT.
- c. Los equipos de medición de los Laboratorios DIRNOTEMAT han sido calibrados y certificados por un Laboratorio de calibración acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL.
- d. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material es de DOS (2) tipos:
 - (a) El control de calidad físico (pruebas de gabinete) consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias (\pm), mediante pruebas visuales, organolépticas o físicas utilizando herramientas o equipos de medición certificados con los que cuenta el Laboratorio DIRNOTEMAT.
 - (b) El control de calidad documentario (pruebas de gabinete) consiste en la lectura y análisis de los parámetros de las características



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad¹</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

técnicas emitidos por laboratorios externos¹ acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL en sus respectivos Informes de Ensayos, los cuales deben estar dentro de lo solicitado, solo para aquellas pruebas especiales.

e. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material se realizará en el siguiente orden:

- A. Control de calidad físico
- B. Control de calidad documentario
- C. Resultado final de la evaluación

f. Las evaluaciones de control de calidad son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la primera evaluación documentaria, no será necesario realizar las siguientes evaluaciones.


EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL
DOCUMENTARIO	FÍSICO	
Cumple	Cumple	Se acepta
Cumple	No cumple	Se rechaza
No cumple	No se realiza	Se rechaza



g. El resultado del control de calidad será plasmado en un cuadro de resultados, el cual concluirá si el bien analizado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados.

h. El cuadro de resultados del control de calidad será firmado y sellado por el evaluador y el jefe del Departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858, Ley Nro. 16053 y D.S. N° 016-2008-VIVIENDA).

¹ El alcance de la acreditación por el INACAL del laboratorio externo debe ser en alimentos, según lo que establece la Ley N° 30224.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 3 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad de los víveres en general que recae a la Dirección de Normas Técnicas del Material.


3.- EJECUCIÓN

a. Disposiciones Generales

- (1) Para realizar el control de calidad de las muestras en un proceso de adquisición:
 - (a) Para la verificación de las características solicitadas en la Ficha Técnica MGP del bien a ser evaluado se requiere que los postores hagan entrega de una muestra y contra muestra.
 - (b) La forma de presentación de las muestras se establece en la respectiva Ficha Técnica MGP del bien a adquirirse, el incumplimiento de estas disposiciones ocasionará que la muestra sea descalificada por no cumplir con las condiciones de presentación.
 - (c) La muestra de análisis sufrirá pruebas destructivas que ocasionaran su deterioro, al término de las pruebas físicas esta muestra será desechada.
 - (d) La contra muestra o muestra dirimente se mantendrá en custodia, intacta, sin abrir, ni evaluar. En caso surja alguna controversia con los resultados del Laboratorio DIRNOTEMAT, esta muestra será entregada a un laboratorio de ensayo externo² para su evaluación.



² Los gastos de la evaluación por un laboratorio de ensayo externo serán asumidos por el postor, los procedimientos para dicha acción serán consultados a través del Comité Especial del respectivo proceso de adquisición.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL • Normatividad con calidad</p>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS		
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 4 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

(e) Adicionalmente a la entrega de muestras, para realizar el control de calidad documentario, las empresas postoras presentarán la documentación detallada en la respectiva Ficha Técnica, en idioma español³, donde se consigne los parámetros con su respectiva unidad de medida en caso lo amerite.

(f) Asimismo, presentarán la copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) o el Certificado Oficial Sanitario y de Calidad emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), según la naturaleza del producto.


(g) Para el caso de presentar ficha técnica del fabricante, este documento, identificará de manera legible al firmante como el Jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).

(h) La Secretaría General de esta Dirección, recepcionará el documento con el cual el Presidente del Comité Especial, remite las muestras.

(i) El Departamento de control de calidad previa la presentación del cargo firmado por la Secretaría General que conste la recepción del documento respectivo, recibirá las muestras a ser evaluadas, en horario establecido de lunes a viernes de 0830 a 1530 horas, donde verificará lo siguiente:

1. Cotejará que cada muestra presente la documentación requerida en caso no se presente la documentación, no se podrá realizar el control de calidad documentario.

³ Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.- Decreto Supremo N° 056-2017-EF.- Artículo 38.- Idioma de la documentación y otras formalidades.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

2. Verificará que cada ítem a evaluar presente muestra y contra muestra, exactamente iguales, asimismo, que se encuentren debidamente codificadas, caso las muestras presenten disconformidades, no serán recibidas.

(j) Al finalizar todos los actos del respectivo proceso de adjudicación, los postores que no fueron favorecidos con la buena pro podrán solicitar la devolución de su contra muestra. La contra muestra del postor favorecido con la buena pro, permanecerá en custodia del Laboratorio DIRNOTEMAT como referencia al momento del internamiento del bien.

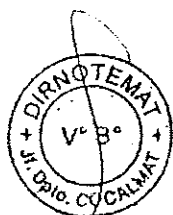
(k) Las contra muestras no reclamadas por los postores, serán desechadas, pasados los CINCO (5) días calendario de la fecha de consentimiento de la buena pro.

(2) Para realizar el control de calidad en el internamiento de bienes:


(a) Según lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los paños de la Dirección de Abastecimiento Naval, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de sus Laboratorios DIRNOTEMAT, realizarán la verificación de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP.

(b) Las responsabilidades de la empresa proveedora para el día del internamiento son las siguientes:

1. Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Víveres con el lote⁴ a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 0830 a 1300 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.




⁴ Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

2. Copia del contrato u orden de compra.
3. Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP.
4. Original de los Informes de Ensayo de los resultados de los análisis detallados en la respectiva Ficha Técnica MGP. La muestra analizada deberá ser extraída del lote a internar a la Marina de Guerra del Perú.
5. Las pruebas serán realizadas en un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL con alcance en pruebas para alimentos.
6. El documento del Informe de Ensayo: (a) No debe tener una fecha mayor a VEINTE (20) días calendario de la fecha de internamiento. (b) En los Datos de identificación de la muestra del documento, debe considerar la descripción de la etiqueta y lote de fabricación. (c) No debe presentar enmendaduras ni borrones.
- (c) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no procederá el control de calidad ni el internamiento.
- (d) El jefe del Departamento de Control de Calidad, seleccionará la muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n°", de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos".



5 Entiéndase por "Muestra n°" al número de envases de alimentos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018		Páginas desde 7 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

- (e) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n". Los bienes que conforman la "Muestra n" sufrirán deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas. La empresa proveedora deberá exponer a la Marina, el número de muestras analizadas frente al lote completo.

b. Disposiciones Específicas

- (1) El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica y etiquetado es un método propio, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos del tacto, olfato y gusto de las propiedades físicas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por el proveedor.

La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

- (2) La verificación física consiste en lo siguiente:


- (a) Los criterios físicos de alimentos son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene un alimento por ejemplo su peso, tamaño, aspecto general entre otros; estos criterios son evaluados previo a la verificación química apoyando los análisis en herramientas y equipos de medición (vernier digital, lupa, balanza entre otros).

La verificación física de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

- (3) La verificación química consiste en lo siguiente:

- (a) La verificación química analiza a las sustancias que componen los alimentos y los procesos e interacciones existentes entre ellos. Estos análisis incluyen mediciones de pH, humedad, acidez, entre otros.




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD			Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018		Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

La verificación química de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

4.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

- a. Organismo de origen
Dirección de Normas Técnicas del Material
- b. Tiempo de vigencia
Entra en vigencia: A su publicación
Sale de vigencia: Con orden

Capitán de Navío
Director de Normas Técnicas del Material
Ruy SANTA CRUZ Obregón
00914472


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 27/03/2023	

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBÉRCULOS

1.- SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material consiste en el conjunto de tareas realizadas para verificar la conformidad de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP, Fichas Técnicas Homogeneizadas de la Agencia de Compras de las Fuerzas Armadas y Fichas Técnicas Aprobadas del Listado de bienes y servicios comunes del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE y PERÚ COMPRAS) de los bienes a ser adquiridos. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.
- b. El personal de los Laboratorios DIRNOTEMAT es personal calificado para realizar evaluaciones de control de calidad y pertenecen al Departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material - DIRNOTEMAT.
- c. Los equipos de medición de los Laboratorios DIRNOTEMAT han sido calibrados y certificados por un Laboratorio de calibración acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL.
- d. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material es de DOS (2) tipos:
 - (a) El control de calidad físico (pruebas de gabinete) consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias (\pm), mediante pruebas visuales, organolépticas o físicas utilizando herramientas o equipos de medición certificados con los que cuenta el Laboratorio DIRNOTEMAT.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 27/03/2023	

(b) El control de calidad documentario (pruebas de gabinete) consiste en la lectura y análisis de los parámetros de las características técnicas emitidos por laboratorios externos¹ acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL en sus respectivos Informes de Ensayos, los cuales deben estar dentro de lo solicitado, solo para aquellas pruebas especiales.

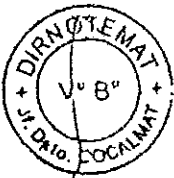
e. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material se realizará en el siguiente orden:

- A. Control de calidad físico
- B. Control de calidad documentario
- C. Resultado final de la evaluación


f. Las evaluaciones de control de calidad son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la primera evaluación, no será necesario realizar la siguiente evaluación.

EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL
FÍSICO	DOCUMENTARIO	
Cumple	Cumple	Se acepta
Cumple	No cumple	Se rechaza
No cumple	No se realiza	Se rechaza

g. El resultado del control de calidad será plasmado en un cuadro de resultados, el cual concluirá si el bien analizado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados.



¹ El alcance de la acreditación por el INACAL del laboratorio externo debe ser en alimentos, según lo que establece la Ley N° 30224.

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES</p>	<p>ME 077601</p>
<p>METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS</p>			
<p>DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD</p>		<p>Versión: 003</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 27/03/2023</p>	

h. El cuadro de resultados del control de calidad será firmado y sellado por el evaluador y el jefe del Departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858, Ley Nro. 16053 y D.S. N° 016-2008-VIVIENDA).

2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad de los víveres en general que realiza la Dirección de Normas Técnicas del Material.

3.- EJECUCIÓN

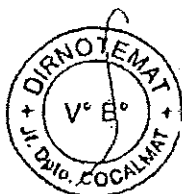
a. Disposiciones Generales

(1) Para realizar el control de calidad en el internamiento de bienes:


(a) Según los dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los paños de la Dirección de Abastecimiento Naval, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de sus Laboratorios DIRNOTEMAT, realizarán la verificación de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP.

(b) Las responsabilidades de la empresa proveedora para el día del internamiento son las siguientes:

1. Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Víveres con el lote² a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 13.00 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.



² Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 27/03/2023	

2. Copia del contrato u orden de compra.

3. Autorización sanitaria del producto (copia) emitido por el SENASA, en hoja membretada según DS N° 004-2011-AG, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP.

(c) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no procederá el control de calidad ni el internamiento.

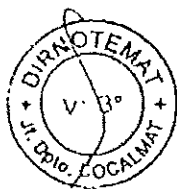
(d) El jefe del Departamento de Control de Calidad, seleccionará la muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n³". de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos".

(e) Las muestras de análisis seleccionadas pasarán verificación de las siguientes pruebas físicas:


1. Verificación organoléptica: color, olor, sabor, aspecto, forma, consistencia y textura.

2. Verificación física: diámetro, tamaño, peso y fitosanitario (verificación de daños físicos y biológicos).

(f) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n". Los bienes que conforman la "Muestra n" sufrirán deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas. La empresa proveedora deberá reponer a la Marina, el número de muestras analizadas fin internar el lote completo.



³ Entiéndase por "Muestra n" al número de envases de alimentos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD	Páginas desde 5 hasta 5	Versión: 003	Fecha actualización: 27/03/2023
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018			

b. Disposiciones Específicas:

(1) El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica es un método propio, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos de tacto, olfato y gusto de las propiedades físicas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por el proveedor.
La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

(2) La verificación física consiste en lo siguiente:

(a) Los criterios físicos de alimentos son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene un alimento por ejemplo su peso, tamaño, aspecto general entre otros; estos criterios son evaluados y apoyando los análisis en herramientas y equipos de medición (vernier digital, lupa, balanza entre otros).
La verificación física de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

4.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

a. Organismo de origen

Dirección de Normas Técnicas del Material

b. Tiempo de vigencia

Entra en vigencia: A su publicación

Sale de vigencia: Con orden

Capitán de Navío
Director de Normas Técnicas del Material
Ruy SANTA CRUZ Obregón

00914472

[Handwritten signature]