

# BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN 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	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	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	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	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	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	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 BIENES**

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1**

PRIMERA CONVOCATORIA



### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

"ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE  
RANCHO PARA LOS DESTACAMENTOS NAVALES (GÜEPPI, CHIMBOTE, EL  
ÁLAMO, EL ESTRECHO Y PUESTO DE CONTROL FLUVIAL CABO PANTOJA)"

**PAC N° 71 - 2025**

## 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](http://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 Digitales<sup>1</sup>). 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.*

<sup>1</sup> 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 Reglamento.*



## 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 Items, 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 accesorias, 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.*

**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.

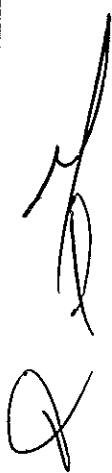
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

**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 signature]*

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MARINA DE GUERRA DEL PERÚ – COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL  
RUC N° : 20153408191  
Domicilio legal : AV. LA MARINA S/N CUADRA 7 ESTACIÓN NAVAL "CAPITÁN DE CORBETA MANUEL CLAVERO MUGA"  
Teléfono: : 938266670  
Correo electrónico: : COMZOCINCO@MARINA.PE

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la "ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO PARA LOS DESTACAMENTOS NAVALES (GÜEPPI, CHIMBOTE, EL ÁLAMO, EL ESTRECHO Y PUESTO DE CONTROL FLUVIAL CABO PANTOJA)"

ÍTEM	N°	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
1	1	500	UNID	AJÍ PANCA	PAQUETE X 100 GRMS	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	2	2000	UNID	BEBIDA CARBONATADA	BOTELLA X 500 ML	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	3	750	UNID	CALDO CONCENTRADO DE POLLO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	4	750	UNID	CALDO CONCENTRADO DE RES	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	5	200	KG.	CANELA EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	6	1000	UNID	CECINA	PAQUETE X 500 KG	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	7	148	KG.	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	8	500	UNID	CHORIZO	PAQUETE X 500 GR	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	9	80	KG.	CLAVO DE OLOR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	10	100	KG.	COMINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	11	600	UND.	CULANTRO MOLIDO	SOBRE X 30 GR	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	12	500	UND.	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR	LATA X 820 GR	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	13	4000	UND.	FILETE DE ATUN EN CONSERVA	LATA X 120 GR	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	14	800	KG.	FLAN DE VAINILLA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	15	500	UND.	GALLETA SALADA	CAJA X 40 UNIDADES	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	16	800	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	17	500	UNID	HOT DOG	PAQUETE X 920 GRMS	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	18	500	UNID	LECHE CONDENSADA ENTERA	LATA X 390 A 400 GR.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	19	500	UNID	MAYONESA	SACHET X 95 GRMS	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	20	800	KG	MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	21	500	UNID	MERMELADA DE FRUTAS	BOLSA POLIETILENO X 950 GR.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	22	100	KG.	OREGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	23	100	KG.	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	24	100	KG.	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	25	5035	UNID	REFRESCO INSTANTÁNEO EN POLVO	SOBRE X 20 GR.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	26	500	UNID	SALSAS CONDIMENTADORAS (OSTIÓN)	BOTELLA 250 ml.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	27	500	UNID	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 01 SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION N° 001-2025 el 24 de marzo del 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS (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

NO APLICA.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO 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 VEINTE (20) días, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### 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 Sistema Electrónico de Contrataciones y Adquisiciones del Estado – SEACE ó a través de la Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, sito en Av. La Marina S/N Cuadra 7, Estación Naval "Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga.

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 30225 .Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento y sus modificatorias].

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 documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- b) 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 – PIDE<sup>3</sup> 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.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)<sup>4</sup>

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> 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/>

<sup>4</sup> 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.

- 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 Discapacidad<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N° 10**).

**Importante para la Entidad**

- *En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, considere evaluar otros factores además del precio, debe incluir el siguiente literal:*
- 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.*
- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
- 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**).*

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

**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".

**Importante para la Entidad**

Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

**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<sup>6</sup> : 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:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato o declaración jurada de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI), adjuntar 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) 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 – PIDE<sup>7</sup> 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de

<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>7</sup> 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/>



- plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>8</sup> (Anexo N° 11).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.
  - j) Declaración Jurada de Compromiso Anti soborno (incluida la huella digital)
  - k) Declaración Jurada del Proveedor de no tener impedimentos para contratar con el Estado.

#### 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 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 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.

#### 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 Haya<sup>10</sup>.
- 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 Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, sito en Av. La Marina S/N Cuadra 7, Estación Naval "Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga".

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO ÚNICO.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

<sup>8</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<sup>10</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Recepción del Jefe de la Oficina de Abastecimiento de Víveres de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.
- Informe del funcionario responsable de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago, (factura electrónica) debidamente firmado al reverso por el Comandante de la Quinta Zona Naval, Jefe de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval
- Acta de conformidad, emitida por el Jefe o por el Técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval
- Orden de compra y/o contrato.
- Guía de remisión firmada por el Técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento con el visto bueno del Jefe de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.
- Nota de Entrada al Almacén (NEA), firmada por el Jefe Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, sito en Av. La Marina S/N Cuadra 7, Estación Naval "Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga".



### 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 suministro de Insumos de Mejoramiento de Rancho para los Destacamentos Navales (Gueppi, Chimbole, El Álamo, El Estrecho y Puesto de Control Fluvial Cabo Pantoja).

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca mejorar el suministro de víveres para el personal Superior, Subalterno y Marinería que conforman las dotaciones de las Dependencias del área de los Destacamentos Navales, 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 Tercera Disposición Final, 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. La Marina de Guerra del Perú, dentro de su política de bienestar del personal naval, a través de la Comandancia General de Operaciones de la Amazonía, viene adquiriendo mediante proceso de selección, en cada Año Fiscal, el racionamiento orgánico para el consumo de las dotaciones de las Unidades y Dependencias, del área de la Quinta Zona Naval.
- c. 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.
- d. 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 según relación de ítem paquete para la alimentación del personal superior, subalterno, marinería, que conforman las dotaciones de los Destacamentos Navales, en cumplimiento de su función constitucional y de aquellas actividades y compromisos operacionales.

#### 4.2. Objetivos específicos:

Proveer de manera oportuna y eficiente los víveres a los Destacamentos Navales, así como almacenarlo y distribuirlos en la forma oportuna en cantidad y calidad establecida.

### 5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

#### 5.1. Descripción y cantidad de los bienes

El requerimiento de los suministros de víveres, cuenta con la información descrita de cada producto en las Fichas Técnicas de la Dirección de Normas Técnicas del Material (DIRNOTEMAT) de la Dirección General del Material de la Marina, que hacen un total de VEINTISEIS (27) productos, los que deberán ser entregados oportunamente, en muy buen estado de conservación y aptos para el consumo humano.

#### 5.2. Características Técnicas

ÍTEM	SUB ÍTEM	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	
1	1	500	UNID	AJÍ PANCA	PAQUETE X 100 GRMS	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	2	2000	UNID	BEBIDA CARBONATADA	BOTELLA X 500 ML	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	3	750	UNID	CALDO CONCENTRADO DE POLLO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	4	750	UNID	CALDO CONCENTRADO DE RES	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	5	200	KG.	CANELA EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	6	1000	UNID	CECINA	PAQUETE X 500 KG	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	7	148	KG.	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	8	500	UNID	CHORIZO	PAQUETE X 500 GR	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	9	80	KG.	CLAVO DE OLOR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	10	100	KG.	COMINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	11	600	UND.	CULANTRO MOLIDO	SOBRE X 30 GR	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	12	500	UND.	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR	LATA X 820 GR	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	13	4000	UND.	FILETE DE ATUN EN CONSERVA	LATA X 120 GR	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	14	800	KG.	FLAN DE VAINILLA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	15	500	UND.	GALLETA SALADA	CAJA X 40 UNIDADES	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	16	800	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	17	500	UNID	HOT DOG	PAQUETE X 920 GRMS	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	18	500	UNID	LECHE CONDENSADA ENTERA	LATA X 390 A 400 GR.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	19	500	UNID	MAYONESA	SACHET X 95 GRMS	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	20	800	KG	MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	21	500	UNID	MERMELADA DE FRUTAS	BOLSA POLIETILENO X 950 GR.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	22	100	KG.	OREGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1,KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	23	100	KG.	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	24	100	KG.	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
	25	5035	UNID	REFRESCO INSTANTÁNEO EN POLVO	SOBRE X 20 GR.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT

26	500	UNID	SALSAS CONDIMENTADORAS (OSTIÓN)	BOTELLA 250 ml.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT
27	500	UNID	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.	SEGÚN FICHA TÉCNICA DE DIRNOTEMAT

Requisitos, según Reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias nacionales, reglamentos y demás normas:

- 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 88° al 95°.
- Resolución Ministerial N° 0094-2020-MINAGRI, que establece disposiciones para asegurar la adquisición, producción y abastecimiento de productos alimenticios con estricto cumplimiento de las normas que regulan el periodo de emergencia a fin de contener la propagación del COVID-19.
- 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 de mejoramiento de rancho en el almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, ubicado en la Avenida La Marina S/N cuadra 7 Distrito Punchana, Provincia de Maynas y Departamento de Loreto.

5.10. Seguros

El contratista, deberá asegurar y corroborar la vigencia del seguro del medio de transporte que trasladará los productos al lugar de entrega, en el almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, ubicado en la Avenida La Marina S/N, cuadra 7, distrito de Punchana, Provincia de Maynas, 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 las instalaciones de la Estación Naval

Clavero, lugar donde se encuentra la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.

#### 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 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 deformadas (achataadas).
- Contra la pérdida total de los bienes contratados antes de su internamiento y conformidad en almacén del contratista.

En el caso se presentara 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 de los productos, se requiere contar con la siguiente manera:

- Como mínimo DOS (2) meses de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes, para los víveres envasados.
- Como mínimo SEIS (6) meses de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes, para los víveres secos.

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 objeto de la presente convocatoria deberán ser entregados, en el almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, ubicado en la Avenida La Marina S/N cuadra 7, Distrito de Punchana, Provincia de Maynas y Departamento de Loreto, en presencia del Jefe de la Oficina de Abastecimiento y el jefe de seguridad de guardia de la Quinta Zona Naval, 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 Comandante de la Quinta Zona Naval en coordinación con el Jefe de servicio.

5.14.2. Plazo

- El proveedor deberá internar la totalidad de los bienes en un plazo de VEINTE (20) días.

6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

6.1. Del proveedor

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

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 oficina de Abastecimiento, procediéndose a efectuar la inspección del personal y vehicular a cargo del Oficial de Guardia, para lo cual deberán dejar en la prevención el/los 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, entregándosele 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 reciben 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 en 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 la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona naval, para la entrega de los víveres solicitados.

##### 7.6.2. Áreas responsables de medidas de control

En los almacenes de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, se realizará la entrega del bien, siendo supervisada e inspeccionada por el Jefe de Abastecimiento conjuntamente con el Oficial de Seguridad de guardia. 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 la Oficina de Abastecimiento de Víveres de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.
- Verificación: la verificación será por parte un personal de la Oficina de Inspectoría Interna de la Comandancia General de Operaciones de la Amazonía y el Jefe de Servicio de la Quinta Zona Naval
- Conformidad: la conformidad será emitida por el Jefe de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval o por el Técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento, en relación a las medidas de control hasta la entrega de los productos.

##### 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 **pago único**, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del área usuaria (Jefe de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval).
- Acta de conformidad emitida por el Jefe o por el Técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.
- Comprobante de pago (factura electrónica) debidamente firmado al reverso por el Comandante de la Quinta Zona Naval, Jefe de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.
- Guía de remisión firmada por el Técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento con el visto bueno del Jefe de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.
- Nota de Entrada al Almacén (NEA), firmada por el Jefe Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.

Los comprobantes de pago y guías de remisión deberán ser presentados en la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.

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, 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 del 10% del monto contractual, no obstante efectuar el cambio correspondiente del producto(s), en un plazo no mayor a los CINCO (5) días hábiles, de conformidad con lo dispuesto en 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 (06) meses contados a partir de la conformidad otorgada.

I. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

1. Capacidad Legal

- El 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.

- La 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.

#### 1.1. Acreditación

- 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

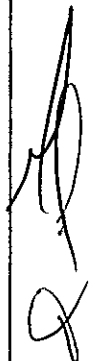
El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 500,000.00).

Por la venta de bienes 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. Por cada ítem se considerará como bienes similares los diferentes tipos y/o variedades de productos considerados del ítem.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de Micro y Pequeña Empresa, deberá acreditar una experiencia de CINCUENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA CON 00/100 SOLES (S/. 57,250.00).

#### II. ANEXOS:

- 1) VEINTISIETE (27) Fichas Técnicas.



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El 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.</li> <li>- La 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.</li> </ul>
	<b>Importante</b>
	<p><i>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.</i></p>
	<u>Acreditación:</u>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
	<b>Importante</b>
	<p><i>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.</i></p>

#### Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad puede adoptar el siguiente requisito de calificación:

<b>B.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<u>Requisitos:</u>
	<p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (500,000.00), 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.</p>
	<p>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 CINCUENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA CON 00/100 SOLES (57,250.00), 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.</p>
	<p>Se consideran bienes similares a los siguientes: los diferentes tipos y/o variedades de productos considerados del ítem.</p>

**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 pago<sup>11</sup> correspondientes a un máximo 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".*

<sup>11</sup> 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 fehaciencia 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"*

*(...)*

*"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

**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
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> 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>i</i> = Oferta  <i>Pi</i> = Puntaje de la oferta a evaluar  <i>Oi</i> = Precio <i>i</i>  <i>Om</i> = Precio de la oferta más baja  <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

## 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 de la "ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO PARA LOS DESTACAMENTOS NAVALES (GÜEPPI, CHIMBOTE, EL ÁLAMO, EL ESTRECHO Y PUESTO DE CONTROL FLUVIAL CABO PANTOJA)", que celebra de una parte Marina de Guerra del Perú – Comandancia Dde la Quinta Zona Naval, con RUC N° 20153408191, con domicilio legal en Av. La Marina S/N Cuadra 7, Distrito de Punchana, Provincia de Maynas, Departamento de Loreto, representada por el señor Contralmirante César TELLO Berenstein, identificado con DNI N° 44202987, designado mediante Resolución Suprema N° 179-2024-DE, de fecha 21 de diciembre del 2024; con las facultades otorgadas mediante Resolución de la Comandancia General de la Marina R/CGM N° 0604-24 COMGEMAR de fecha 17 de octubre del 2024, en adelante denominado LA ENTIDAD, 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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1** para la contratación de la "ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO PARA LOS DESTACAMENTOS NAVALES (GÜEPPI, CHIMBOTE, EL ÁLAMO, EL ESTRECHO Y PUESTO DE CONTROL FLUVIAL CABO PANTOJA)", 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 la "ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO PARA LOS DESTACAMENTOS NAVALES (GÜEPPI, CHIMBOTE, EL ÁLAMO, EL ESTRECHO Y PUESTO DE CONTROL FLUVIAL CABO PANTOJA)"

### **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 del bien, 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 PAGO<sup>12</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO ÚNICO, 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

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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.

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 el DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>13</sup>**

*"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 ULTIMO 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

<sup>13</sup> 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.

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.

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**

*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 cumpliera 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 CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

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

<sup>14</sup> 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).

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: Av. La Marina S/N Cuadra 7, Distrito de Punchana, Provincia de Maynas, Departamento de Loreto.

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 Digitales<sup>15</sup>.*

<sup>15</sup> 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

11  
Q

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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 <sup>16</sup>		SÍ	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 compra<sup>17</sup>

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.*

<sup>16</sup> 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>17</sup> 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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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 <sup>18</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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.

<sup>18</sup> 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>19</sup> Ibídem.

<sup>20</sup> Ibídem.



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 compra<sup>21</sup>

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.*

<sup>21</sup> 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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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 la "ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO PARA LOS DESTACAMENTOS NAVALES (GÜEPPI, CHIMBOTE, EL ÁLAMO, EL ESTRECHO Y PUESTO DE CONTROL FLUVIAL CABO PANTOJA)", 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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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].

[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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1**

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] [%]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>24</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>23</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>24</sup> 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.*

*[Handwritten signature]*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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
<b>TOTAL</b>	

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.*
- *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]"*


**Importante para la Entidad**

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

**ANEXO N° 7**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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 cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>25</sup> 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.<sup>26</sup>

[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.*

<sup>25</sup> 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 aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>26</sup> 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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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 27	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 28	EXPERIENCIA PROVENIENTE 29 DE:	MONEDA	IMPORTE 30	TIPO DE CAMBIO VENTA 31	MONTO FACTURADO ACUMULADO 32
1										
2										
3										

27 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.

28 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.

29 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° 2-16-2017/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 escridada, 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".

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

31 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.

32 Consignar en la moneda establecida en las bases.



MARINA DE GUERRA DEL PERÚ  
 COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL  
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
4										
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



**ANEXO N° 9**

**DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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-on-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° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-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.*

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

## AJI

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- a. 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.
- b. El interior del Ají es hueco y posee semillas que contienen alcaloide piperina que le proporciona el característico gusto picante.
- c. El ají puede presentarse en fruto inmaduro, maduro, secados o molidos según su uso o su procedencia.
- d. 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>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.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: 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<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

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

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  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)



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

- Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Tipo : Copia
- b. Documento : Declaración Jurada donde 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.

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

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

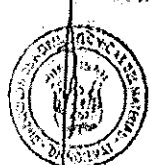
(1) Documento Emitido por	: Autorización Sanitaria del establecimiento : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal	: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo	: Copia


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



 <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-077155</p>
<p align="center"><b>BEBIDAS CARBONATADAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## BEBIDAS CARBONATADAS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "bebidas carbonatas", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Las bebidas carbonatadas (bebidas gaseosas), son productos líquidos (bebidas analcohólicas), obtenidos por dilución de edulcorantes nutritivos (incluyendo mezclas de edulcorantes nutritivos y no nutritivos) y dióxido de carbono en agua potable tratada, pudiendo estar adicionados de saborizantes naturales o artificiales, extractos vegetales, jugos de frutas, acidulantes, conservadores, emulsionantes, estabilizantes, antioxidantes, colorantes, amortiguadores, agentes de enturbiamiento, antiespumantes, espumantes u otros aditivos alimentarios permitidos por la autoridad sanitaria competente o en su defecto por el Codex Alimentarius o FDA. En algunos casos, son adicionados de cafeína. La característica principal es que contiene cafeína entre sus ingredientes.

#### b. Uso:


Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como mejoramiento de rancho.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Agua potable: El agua usada en la elaboración de las bebidas carbonatadas deberá cumplir con lo establecido en el D.S. 031-2010-SA Reglamento de la calidad del agua para consumo humano.
- (2) Azúcar: El azúcar empleado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la N.T.P. 207.002 Azúcar blanco directo. Requisitos y N.T.P. 207.003 Azúcar. Azúcar refinado. Requisitos.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077155</b>
<b>BEBIDAS CARBONATADAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

(3) Jugos de frutas: El o los jugos de frutas empleados, deberá cumplir con la N.T.P. 203.110 Jugos, néctares y bebidas de Fruta. Requisitos.

(4) Adición de extractos: Se permite la adición de extractos vegetales siempre y cuando se dispongan de respaldos con evidencias científicas válidas y públicas, que avalen su composición, dosificación y seguridad.

b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Cafeína (tipo cola): límite máximo 200 mg/L
- (2) Dióxido de carbono: en volumen 1,5 – 5,0
- (3) Acidez (expresada como ácido cítrico): límite máximo 0,5g/100 mL
- (4) pH a 20°C: 2,5 Límite mínimo –4,0 Límite máximo
- (5) Alcohol etílico % v/v a 20° C: Límite máximo 0,5

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por 100 mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	50
Mohos	2	3	5	2	5	10
Levaduras	2	3	5	2	10	30
(*) Para aquellas bebidas con menos de 3 atmósferas de CO <sub>2</sub> . En caso de no poder determinarse se realizará el análisis						


d. Aditivos y coadyuvantes de elaboración:

Se podrán agregar aditivos como colorantes y saborizantes, entre otros, autorizados por la entidad nacional competente, la Norma CXS 192-1995 del CODEX o FDA.

e. Contaminantes:

Las bebidas carbonatadas deberán cumplir con lo establecido en los dispositivos vigentes, o en la norma Codex CXS 193-1995, para metales pesados y residuos de plaguicidas, en cantidades que puedan representar peligro para la salud humana.



 <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-077155</p>
<p><b>BEBIDAS CARBONATADAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Botella de vidrio o plástico (PE) descartable de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto bebida carbonata 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 de Perú.


#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Para las bebidas carbonatadas deberán ser empaques de plástico o de material de naturaleza tal que no reaccionen con el producto, ni alteren las características sensoriales ni produzcan sustancias tóxicas.

##### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 500 mililitros como mínimo

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077155</b>
<b>BEBIDAS CARBONATADAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> RD N°001-19-MGP-DNTM <b>Fecha:</b>	<b>VERSIÓN:</b> 2 <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Enero 2019	<b>Páginas desde</b> 4 <b>hasta</b> 7	<b>Fecha actualización:</b> 29 Agosto 2023	

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y la capacidad del producto será determinada por el área usuaria

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de bebidas carbonatadas 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. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- 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. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077155</b>
<b>BEBIDAS CARBONATADAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- 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, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Cafeína, acidez, dióxido, ph, alcohol etílico)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.  
Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077155</b>
<b>BEBIDAS CARBONATADAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 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. 103.005:2023 REFRESCOS. Bebidas carbonatas (Bebidas gaseosas). Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Las bebidas carbonatadas deberán cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.


## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada botella de 500 mililitros
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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)





 <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-077155</p>
<p><b>BEBIDAS CARBONATADAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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) 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



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normalidad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077136</b>
<b>CALDOS CONCENTRADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 MAYO 2018</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Mayo 2018</b>	<b>Páginas desde 1 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización:</b>	

## 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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normalidad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077136</b>
<b>CALDOS CONCENTRADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
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 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<i>Clostridium perfringens</i>	7	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<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.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad.</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077136</b>
<b>CALDOS CONCENTRADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
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)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normalidad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077136</b>
<b>CALDOS CONCENTRADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
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.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077136</b>
<b>CALDOS CONCENTRADOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
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

 <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-077502</p>
<p><b>CANELA EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019.</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## CANELA EN POLVO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "La canela en polvo", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es la corteza finamente molida de algunas especies de plantas del género Cinnamomun.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) No deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie.
- (2) No deberá ser aromatizada artificialmente.
- (3) No deberá presentar materias extrañas en un porcentaje superior al 1%.
- (4) Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- (5) La canela en polvo, deberá ser molida finamente, de manera que el 99% de las partículas pase por el tamiz de 0.841 mm (N° 20).

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: polvo fino.
- (2) Color: pardo amarillento opaco.
- (3) Olor: característico, aromático.
- (4) Sabor: azucarado, ligeramente picante.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077502</b>
<b>CANELA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
(*) Solo para productos de consumo directo						

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:


- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la canela en polvo es de UN (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077502</b>
<b>CANELA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.  
Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los TREINTA (30) días de fabricación.

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = bolsa de 200 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de la canela en polvo 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
- 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.
- Autorización Sanitaria SENASA
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077502</b>
<b>CANELA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


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 : 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 : 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

## 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".

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077502</b>
<b>CANELA EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

c. **NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:**

N.T.P. 209.183.1981 (revisada el 2019) ESPECIAS Y CONDIMENTOS, Canela

**9.- CRITERIOS DE CALIDAD**

La canela en polvo deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

**10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: 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.

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) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077158</b>
<b>CECINA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

## CECINA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto cárnico elaborado en base a la carne de porcino, a los cuales se les retira la piel, huesos y grasa y se somete a un proceso de secado y ahumado. Además se le puede agregar otros aditivos permitidos.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


La cecina 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 el CODEX STAN 96-1981, de tal manera que asegure su calidad.

#### a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso siempre deberán ser exentos de materias extrañas.
- Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077158</b>
<b>CECINA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

- 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.

#### b. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	$10^2$	$10^3$
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	$10^2$	$10^3$
<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 cecina es 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.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

A solicitud del cliente.

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga a la cecina 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 vencimiento
- Tiempo de vida útil

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>	
	<b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	
<b>F.T. N° MGP-077158</b>		
<b>CECINA</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen


#### 6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno (PE) doble densidad, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase y el embalaje deberán ser de materiales adecuados e inocuos.

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

 <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-077158</p>
<p>CECINA</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 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- e. Documento : Declaración Única de Aduanas (DUA)  
(solo para productos importados)
- Emitido por : Autoridad Aduanera
- 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

#### 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) muestras
- b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de 100 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077158
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
<b>CECINA</b>			
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 5		Fecha actualización

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)


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:

- Número de lote
- Fecha de vencimiento
- Lugar de origen
- Registro sanitario
- Peso neto aproximado



 <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-0770137</p>
<p><b>CHANCACA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## CHANCACA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Chancaca", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Llamada también panela, es un producto obtenido de la evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, sin ser sometido a operaciones de refinación. Puede ser en bloques o granulada. Está constituida por sacarosa, azúcares reductores, minerales y nutrientes propios de la caña de azúcar.


#### b. Uso:

Este producto se usa como ingrediente en la preparación de los alimentos, para el personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Dependiendo de la variedad de la caña, las condiciones agroecológicas y del proceso de elaboración, el color de la chancaca puede variar desde el amarillo claro hasta el marrón.
- (2) La chancaca debe estar libre de olores y sabores extraños y sólo se debe percibir el olor y sabor característico de la caña de azúcar.
- (3) La chancaca debe estar libre de materias extrañas, no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.
- (4) En la elaboración de chancaca no se permite el uso de azúcar ni de miel procedente de ingenios azucareros.
- (5) En la elaboración de chancaca no se debe usar compuestos azufrados ni aditivos como el hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio ni otra sustancia química para blanquear el producto. Sólo se usará aditivos reguladores del pH del jugo de la caña de azúcar, permitidos por el Codex Alimentarius o de origen natural.
- (6) En la elaboración de chancaca no se permite el uso de colorantes naturales, artificiales ni colorantes idénticos a los naturales.
- (7) La chancaca no debe exceder los límites de residuos de plaguicidas establecidos por la autoridad sanitaria competente nacional.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-0770137
<b>CHANCACA</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Polarización: Mínimo 69, máximo 93
- (2) Humedad: máximo 3.5 % m/m
- (3) Azúcares reductores: mínimo 3 % m/m
- (4) Azúcares totales: máximo 96 % m/m
- (5) Impurezas insolubles: máximo 5000 mg/kg
- (6) Proteínas (N x 6,25): mínimo 0.2 % m/m
- (7) Cenizas: mínimo 1 % m/m
- (8) Hierro: mínimo 20 mg/kg
- (9) Fósforo: mínimo 50 mg/kg
- (10) Calcio: mínimo 100 mg/kg
- (11) Potasio: mínimo 1000 mg/kg

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	$4 \times 10^2$	$2 \times 10^3$
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	$10^2$
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	$10^2$

d. Contaminantes:

Deberá cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente, la NTP 207.007, para metales pesados y residuos de plaguicidas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

4.- ENVASE


a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-0770137</p>
<p><b>CHANCACA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la chancaca 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 de Perú.

## 5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 500 gramos a 1000 gramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de chancaca 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:


	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-0770137</b>
<b>CHANCACA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante.
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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


	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-0770137</b>
<b>CHANCACA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (polarización, humedad, azúcares reductores, azúcares totales, impurezas insolubles, proteínas, cenizas, hierro, fósforo, calcio, potasio)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- 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".

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-0770137
CHANCACA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 207.200:2023 PANELA GRANULADA. Definiciones y requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La chancaca deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos como mínimo

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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 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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## CHORIZO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Chorizo", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El chorizo es un embutido crudo, curado o no, ahumado o no, constituido por una masa hecha a partir de carne de porcino, bovino o ave, o mezcla de éstas, grasa de porcino, bovino o ave; todos adecuadamente triturados y mezclados y con agregados de hortalizas, especias y aditivos.

#### b. Uso:


Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) El chorizo deberá ser preparado a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.
- (2) Todos los 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 en las disposiciones sanitarias vigentes.
- (3) En la elaboración de embutidos crudos no se permitirá el uso de almidones, féculas y harina de soya.
- (4) Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y del Código de Buenas Prácticas para Carne y Productos Cárnicos, de tal manera que asegure su calidad.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>E.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

**b. Requisitos organolépticos:**

- (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.

**c. Composición:**

Componente	Max/Mín	Extrafino %	Fino %	Extra %	Económico %
Carne	Min	70.00	60.00	30.00	20.00
Grasa	Max	20.00	30.00	41.00	41.00
Agua añadida	Max	10.00	10.00	15.00	15.00
Proteína no Cárnica	Max	0.00	0.00	3.50	3.50


NOTA: En las clases Extrafino y Fino, la carne provendrá exclusivamente de carcasa cuya clasificación son de primera y deben ser de porcino, bovino o ave. En la clase económico se permitirá también el uso de carne industrial.

**d. Requisitos microbiológicos:**

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	1	3	5	3	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Escherichia coli	6	3	5	1	50	5 X 10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureas	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—





	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

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

##### NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.


##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) para el producto chorizo será de acuerdo a lo establecido en su Registro Sanitario DIGESA vigente, garantizado en condiciones de almacenamiento y a temperaturas de refrigeración. Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los DIEZ (10) días de fabricación.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077712</p>
<p><b>CHORIZO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 400 gramos a 1000 gramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de chorizo 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
- 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.
- Número Registro sanitario
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN**

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- 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, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (carne, grasa, agua añadida, proteína no Cárnica)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 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 201.012:1999 (revisada el 2019) CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS.  
Embutidos crudos. Definiciones, clasificación y requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El chorizo deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- 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 e Inocuidad Alimentaria (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)



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077712</b>
<b>CHORIZO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

d. Envase 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 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) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077503</b>
<b>CLAVO DE OLOR</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## CLAVO DE OLOR

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Clavo de olor", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Comercialmente son los botones florales enteros desecados de *Eugenia caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock y Harrison.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (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 mm a 15 mm de longitud con 3 mm. 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 de estar exento de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

#### b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: pedúnculo floral maduro desecado.
- (2) Color: marrón negruzco o marrón rojizo.
- (3) Olor: característico, fuertemente aromático.
- (4) Sabor: característico, punzante.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077503</b>
<b>CLAVO DE OLOR</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

c. Características del clavo de olor entero (Grado 1):

- (1) Clavo de olor "madre", máximo 0.5 %
- (2) Clavo de olor sin cabeza, máximo 2.0 %
- (3) Clavo de olor "khoker", máximo 0.5 %
- (4) Materias extrañas, máximo 1.0 %

d. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad máxima: 10.0 %
- (2) Aceite volátil, mínimo: 17.0 %
- (3) Cenizas totales, máximo: 7.0 %
- (4) Fibra cruda, máximo: 10.0 %
- (5) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9), máximo: 0.5 %
- (6) Extracto etéreo volátil, mínimo: 15.0 %

e. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

#### 4.- ENVASE


a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá proteger al clavo de olor de la humedad y contaminantes.

NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077503</b>
<b>CLAVO DE OLOR</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto del clavo de olor 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 de Perú.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los TREINTA (30) días de fabricación.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = 200 gramos a 1000 gramos

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**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:




	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077503</b>
<b>CLAVO DE OLOR</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- 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. Autorización Sanitaria SENASA
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

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	:	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	:	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

 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>	
	<b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	
<b>F.T. N° MGP- 077503</b>		
<b>CLAVO DE OLOR</b>		
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

e.	Documento	:	Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, aceite volátil, cenizas totales, fibra cruda, cenizas insolubles, extracto etéreo volátil)
	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 209.127:1976 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Clavo de olor.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El clavo de olor deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.


## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 200 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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077503</b>
<b>CLAVO DE OLOR</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077115</b>
<b>COMINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## COMINO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Comino", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El comino entero: son los frutos enteros del *Cuminum cyminum*.

El comino molido: son los frutos finamente molidos del *Cuminum cyminum*.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) El comino deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados. Los frutos 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 de 2.5%
- (3) No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- (4) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- (5) No podrá ser aromatizado artificialmente.

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: Fruto alargado, desecado o molido.
- (2) Color: pardo verdusco
- (3) Olor: aromático característico.
- (4) Sabor: característico



 <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-077115</p>
<p><b>COMINO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

c. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad, máximo: 13.0 %
- (2) Cenizas, máximo: 10.0 %
- (3) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9), máximo: 4.0 %
- (4) Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca) mínimo: 1.5 %
- (5) El 99% de las partículas deberá pasar por el tamiz de 0.841 mm (N° 20).
- (6) Aceite esencial, mínimo: 1.5 %

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


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

NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077115</b>
<b>COMINO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto del comino 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 de Perú.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los TREINTA (30) días de fabricación.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 100 gramos a 1,000 gramos


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase 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. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- 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. Autorización Sanitaria SENASA
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación




 <div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</div> <div>Normatividad con calidad</div>	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: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

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 : 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, para productos nacionales  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas, cenizas insolubles en ácido clorhídrico, extracto alcohólico, aceite esencial)  
Emitido 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-077115</p>
<p><b>COMINO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</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. 209.133.1979(revisada el 2015) ESENCIAS Y CONDIMENTOS. Comino

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El comino deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 500 gramos
- Documentación técnica 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
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)





 <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><b>COMINO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS:</b> <b>ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077506</b>
<b>CULANTRO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

## CULANTRO MOLIDO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Consiste en las hojas secas de culantro, finamente molidas, que se utiliza como condimento.

El culantro es una hierba que es muy utilizada dentro de la gastronomía peruana, esto debido a que su increíble sabor y aroma.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) El culantro molido deberá proceder de hojas secas, sanas y limpias.
- (2) Aspecto: molido
- (3) Color: verde característico
- (4) Olor: fuerte y aromático, exento de olor a humedad y de otros olores extraños.
- (5) Sabor: característico aromático


#### b. 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.

#### c. Requisitos microbiológicos:

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

(\*) Sólo para los productos de consumo directo

 <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-077506</p>
<p><b>CULANTRO MOLIDO</b></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 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto culantro molido 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: 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 culantro 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 culantro 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

 <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-077506</p>
<p><b>CULANTRO MOLIDO</b></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 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>


- 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  
Tipo : Original



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077506</b>
<b>CULANTRO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: I</b>
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. PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA.

- |     |               |   |  |
|-----|---------------|---|--|
| (1) | Documento     | : | Registro Sanitario del producto  |
|     | Emilitido 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   |
|     | Emilitido por | : | Fabricante   |
|     | Tipo          | : | Original (Hoja membretada)   |



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>E.T. N°</b> <b>MGP-077506</b>
<b>CULANTRO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: I</b>
Fecha de entrada en vigencia: Enero 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  Normatividad con calidad		FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077116
<b>DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD. 032- 2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 8	Fecha actualización 06 de Octubre del 2023	

## DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Durazno en mitades en almíbar", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto preparado con duraznos (melocotones) pelados, exentos de pedúnculos, frescos o congelados o previamente enlatados, maduros, de las variedades comerciales para conserva que responden a las características del fruto *Prunus persica* L., pero excluyendo las variedades nectarinas. Este producto es envasado con o sin un medio de cobertura líquido adecuado, y tratados con calor, en una forma adecuada, antes o después de ser encerrados herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

#### b. Uso:


Este producto es un complemento en el racionamiento orgánico para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales

- (1) El producto estará libre de materias objetables como: hojas, tierra, insectos, entre otros.
- (2) El producto no deberá contener ningún microorganismo patógeno ni sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.
- (3) Forma de presentación: Mitades, sin hueso y cortados en dos partes aproximadamente iguales.
- (4) Tipo de envasado ordinario con medio de cobertura líquido.
- (5) Medio de envasado: almíbar concentrado (no menos de 18° Brix).



DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>		FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077116
<b>DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD, 032- 2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización 06 de Octubre del 2023	

b. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Amarillos. Son los tipos varietales en los que predominan colores comprendidos entre amarillo pálido y naranja rojizo intenso. El color del producto deberá ser el normal para el tipo de color de que se trate. Las porciones que hayan estado evidentemente cerca de la cavidad del hueso (carozo) o de parte del mismo, y que, después de enlatadas hayan sufrido alguna alteración en el color, se considerarán de color característico normal. Los melocotones (duraznos) en conserva que tengan ingredientes especiales deberán considerarse de color característico cuando el ingrediente en cuestión no presente ninguna coloración anormal debida al ingrediente de que se trate.
- (2) Sabor: Los duraznos (melocotones) en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exento de olores y sabores extraños al producto y los duraznos (melocotones) en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican los duraznos (melocotones) y las otras sustancias empleadas.
- (3) Textura: Los duraznos (melocotones) deberán ser razonablemente carnosos y podrán ser más o menos tiernos, pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni excesivamente duros cuando estén envasados en medios de cobertura líquidos.


c. Requisitos físico químicos:

- (1) Uniformidad de tamaño: En el 80 % de las unidades, en número, que presentan máxima uniformidad de tamaño, el peso de la pieza mayor deberá ser mayor que el doble del peso de la pieza menor, pero si hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Las piezas rotas en el recipiente se considerarán como una sola unidad.
- (2) Defectos:

Defecto	Envasado con medio de cobertura líquida
Macas y recortes:	20 % en número
Roluras (enteros, mitades, cuartos):	8 % en número.
Pieles (promedio):	No más de 15 cm² de superficie total por Kg.
Huesos (carozos) o fragmentos de huesos (promedio):	1 hueso (carozo) o su equivalente por 5 Kg. de peso escurrido





DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad		FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077116
<b>DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD. 032- 2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 8	Fecha actualización 06 de Octubre del 2023	

(3) Llenado mínimo: los recipientes deberán llenarse bien con los duraznos (melocotones), y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90 % de la capacidad de agua del recipiente.

(4) Peso escurrido: 56 % mínimo.

(5) Vacío: El vacío mínimo deberá ser de 150 mm de mercurio, referido a 760 mm de presión barométrica a 20° C.

(d) Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	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), ó 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.				

(e) Aditivos Alimentarios:

Se permitirá el uso de Aditivos Alimentarios (agentes aromáticos) en dosis a criterio del usuario.

(f) Contaminantes:


El contenido del envase no deberá incluir metales o metaloides tóxicos en mayor proporción que la señalada a continuación:

- (a) Mercurio: máximo 0.05 ppm
- (b) Cobre: máximo 5 ppm
- (c) Estaño: máximo 250 ppm
- (d) Plomo: Máximo 0.3 ppm
- (e) Arsénico: máximo 0.2 ppm
- (f) Zinc. Máximo 5 ppm

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En Hojalata con revestimiento de barniz sanitario de grado alimenticio, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad		FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077116
<b>DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD. 032- 2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 8	Fecha actualización 06 de Octubre del 2023	

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicaran a este, sabores, colores y olores extraños. El envase deberá contar con Certificación para contacto directo con alimentos emitido por la Autoridad Sanitaria del país de origen, así como anexar la correspondiente traducción certificada de ser necesario.

**NOTA:**

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto durazno en mitades en almíbar 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 de Perú.


**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado. 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.



<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>		<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077116</b>
<b>DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> RD. 032- 2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización 06 de Octubre del 2023	

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = peso neto 820 gramos mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de durazno en mitades en almíbar 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 y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


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



<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>		<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077116</b>
<b>DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>RD. 032- 2023-MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización 06 de Octubre del 2023	

- 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 la  
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para  
productos nacionales.  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad  
Alimentaria (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre  
Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y  
Bebidas.  
Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Brix, ph, vacío)  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos  
alimentarios del lote a internar  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de  
control de calidad  
Tipo : Original



<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>		<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077116</b>
<b>DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> RD. 032- 2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 7 hasta 8	Fecha actualización 06 de Octubre del 2023	

- h. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar  
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad  
Tipo : Original
- i. Documento : Certificación para contacto directo con alimentos  
Emitido por : Autoridad Sanitaria del país de origen  
Tipo : Original y traducción certificada (para otros idiomas)

#### 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 203.025:1972 (revisada el 2017) DURAZNOS (MELOCOTONES) EN CONSERVA.


#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El Durazno en mitades en almíbar deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 820 gramos como mínimo
- 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-077116
<b>DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD. 032- 2023-MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización 06 de Octubre del 2023

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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) 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



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. Nº</b> <b>MGP-077117</b>
<b>FILETE DE ATUN EN CONSERVA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización	

## FILETE DE ATÚN EN CONSERVA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el músculo longitudinal del pescado atún (*Thunnus*), sin piel, separado del cuerpo mediante corte paralelo de la espina dorsal, pre cocido, sazonado con sal y al cual se le ha agregado como líquido de gobierno aceite comestible para luego ser envasados herméticamente y sometidos a esterilización comercial.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


Los productos pesqueros utilizados en la elaboración de conservas deberán ser frescos, estar en buenas condiciones higiénicas y sanitarias, libres de materias extrañas.

#### a. Características organolépticas:

- (1) Color uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales.
- (2) Olor característico del producto, libre de olor a descomposición y de olores extraños, debido a otras causas.
- (3) Sabor característico del producto, libre de sabores extraños, debido a otras causas.
- (4) Textura firme y propia del producto y no deberá presentar sobrecoimiento.
- (5) El líquido de gobierno deberá tener color y consistencia normales del tipo de producto correspondiente.
- (6) El producto final estará exento de materias extrañas.
- (7) Las porciones de pescado deberán estar libres de piel, escamas, espinas, agallas, vísceras y prácticamente libres de carne oscura.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase.
- (2) El peso escurrido de este tipo de conserva será como mínimo el 80 % del peso neto.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normalidad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077117</b>
<b>FILETE DE ATÚN EN CONSERVA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización	

- (3) El vacío mínimo será de 100 mm de mercurio referido a 760 mm de presión barométrica a 20° C.
- (4) Los filetes individualizados, deberán acondicionarse de tal manera que evidencien ordenamiento.
- (5) La mayoría de unidades contenidas en un mismo envase serán preferentemente de tamaño uniforme.
- (6) Se permitirá la adición de hasta un trozo de filete de la misma calidad para completar el peso neto requerido.

c. Requisitos microbiológicos:

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), ó 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 filete de atún en conserva 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: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Hojalata estañada de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077117</b>
<b>FILETE DE ATÚN EN CONSERVA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización	

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 termocontraíble. 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.


**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de filete de atún en conserva 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 Faenamiento
- d. Fecha de Vencimiento
- e. Registro SANIPES
- f. Tiempo de Vida Útil
- g. Peso Neto
- h. Número de Lote
- i. Lugar de Origen

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO**


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077117</b>
<b>FILETE DE ATUN EN CONSERVA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

- a. Documento : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad  
Emitted por : Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP  
Base legal : Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES.  
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 Nros. de lote a internar)  
Emitted 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.  
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:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077117</b>
<b>FILETE DE ATUN EN CONSERVA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización	

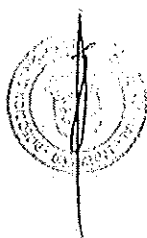
- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
N.T.P. 204.001 - 1980 Conservas de productos pesqueros.  
N.T.P. 204.002 - 1980 Conservas de pescado. Clasificación.


#### 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
  - (1) Documento Empleado por Base legal Tipo

Certificado Oficial Sanitario y de Calidad  
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera  
(SANIPES) del Instituto Tecnológico  
Pesquero del Perú - ITP  
Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE,  
Reglamento de la Ley de Creación del  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera  
SANIPES,  
Copia
  - (2) Documento Empleado 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.

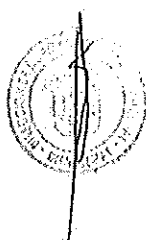



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077117</p>
<p><b>FILETE DE ATÚN EN CONSERVA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</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>

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) Registro SANIPES
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Lugar de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077150</b>
	<b>FLAN DE VAINILLA</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## FLAN DE VAINILLA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Flan de vainilla", que al ser utilizado en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. 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.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.


### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: polvo granulado homogéneo
- (2) Color: amarillo característico al producto
- (3) Olor: característico a vainilla, libre de olores extraños o anormales.
- (4) Sabor: característico a vainilla, libre de sabores extraños o anormales.
- (5) Deberá estar exento de materias indeseables, parásitos, insectos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

#### b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g:	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus (*)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077150,</b>
<b>FLAN DE VAINILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

(\*) Sólo para productos que contengan leche o cereales.

(\*\*) Sólo para productos que contengan leche, cacao y/o huevo.

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

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.

##### NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.


##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto flan de vainilla es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su 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 de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077150</b>
<b>FLAN DE VAINILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

b. **Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 500 gramos como mínimo.

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de flan de vainilla 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 y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normalidad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077150</b>
<b>FLAN DE VAINILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	


- 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,  
 para productos nacionales  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e  
 Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
 sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
 Alimentos y Bebidas.  
 Tipo : Copia  
 e. 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

#### 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".



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077150</b>
<b>FLAN DE VAINILLA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El flan de vainilla deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).

b. Presentación: Cada unidad de 80 a 150 gramos.

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

## GALLETA SALADA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Galleta salada", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Son productos obtenidos mediante el horneado apropiado de una masa (sólida o semisólida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harinas sucedáneas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Producto definido que tiene un sabor predominantemente salado.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:


- (1) Las galletas saladas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, aplicando las buenas prácticas de manufactura.
- (2) La harina de trigo debe cumplir con la N.T.P. 205.064, si se emplean harinas sucedáneas deberá cumplir con lo establecido en la NTP 205.040.

#### b. Requisitos físicoquímicos:

- (1) Humedad (g/100g): 12.0 % Límite máximo

#### c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno de primer uso, o envases nuevos que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones normales de manipuleo y transporte.

##### NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.


##### b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la galleta salada es de UN (1) año, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su 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 de Perú.

#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = Caja conteniendo paquetes de sixpack

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y la cantidad del producto será determinada por el área usuaria.

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase 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:

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- 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. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

- 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, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físicoquímico (humedad)
- 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>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

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 y su modificatoria RM 225-2016 MINSA.

d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:

NTP 206.001:2016 PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Galletas. Requisitos.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La galleta salada deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

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 e Inocuidad Alimentaria (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




	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077119</b>
<b>GALLETA SALADA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023

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) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077120</b>
<b>GELATINA INSTANTÁNEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## GELATINA INSTANTÁNEA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Gelatina Instantánea", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto alimenticio formado por la mezcla de gelatina pura comestible, azúcar, saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

#### c. Alcance: gelatina de sabores fresa, naranja, limón, durazno y piña.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos organolépticos:


- (1) Aspecto: polvo granulado homogéneo
- (2) Color: característico del producto.
- (3) Olor: característico del producto, libre de olores extraños o anormales.
- (4) Sabor: agradable, característico del producto, libre de sabores extraños o anormales.
- (5) Deberá estar exento de materias indeseables, parásitos, insectos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

#### b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Tamaño de partícula: el producto final deberá presentarse completamente homogeneizado y pasará totalmente por los tamices comprendidos entre 500 µm (N° 35) y 707 µm (N° 25).
- (2) Fuerza gelificante: no será menor a 60 grados Bloom.
- (3) Contenido de humedad: será como máximo 3%.





	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077120</b>
<b>GELATINA INSTANTÁNEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- (4) Contenido de gelatina pura: será lo suficiente para que el producto adquiera una fuerza gelificante de 60 grados Bloom.
- (5) Sacarosa: será como máximo de 90%.
- (6) Acidez: el uso de ácidos se hará en cantidades que no sean mayores que las razonablemente necesarias para lograr los efectos deseados.
- (7) Aditivos: Serán solamente los permitidos y se usarán en dosis de acuerdo a las prácticas correctas de fabricación.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


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.

**NOTA:**

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

 <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><b>GELATINA INSTANTÁNEA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de gelatina instantánea 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 de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polietileno (PE) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 180 gramos como mínimo


NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de gelatina instantánea 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 los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.




	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077120</b>
<b>GELATINA INSTANTÁNEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077120</b>
<b>GELATINA INSTANTÁNEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

Tipo : Original

f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (tamaño de partícula, fuerza gelificante, sacarosa)

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

Tipo : Original

g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento

Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.

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 209.231:1985 (revisada el 2017) POSTRE DE GELATINA.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La gelatina instantánea deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077120</b>
<b>GELATINA INSTANTÁNEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

b. Presentación: Cada unidad de 180 gramos como mínimo

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## HOT-DOG

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Hot-dog", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es un embutido cuya masa se hace con carnes rojas y/o blancas, y/o grasa y/o pellejo de ave, y/o porcino, y/o vacuno, y/o equino, todo debidamente triturado, molido y mezclado. Además, se le puede agregar otros aditivos permitidos.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Los embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar deberán ser preparados a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.
- (2) 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.
- (3) Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones del código de Buenas Prácticas para Carnes y Productos Cárnicos, de tal manera que asegure su calidad.

#### b. Requisitos organolépticos:

- (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.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (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.

c. Composición:

Componente	Max/Mín	Extrafino %	Fino %	Extra %	Económico %
Proteína Total	Mín	12.00	10.00	8.00	6.00
Proteínas cárnicas	Mín	10.00	8.00	6.00	4.00
Proteínas no cárnicas	Max	1.00	2.00	4.00	6.50
Grasas	Max	30.00	30.00	35.0	35.00
Proteínas del colágeno	Max	1.50	2.50	3.00	4.50
Féculas	Max	0.00	5.00	10.00	15.00
Niveles de Ca	Max	0.00	0.10	0.15	0.30

d. Requisitos microbiológicos:

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

**NOTA:**

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) para el producto hot dog será de acuerdo a lo establecido en su Registro Sanitario DIGESA vigente, garantizado en condiciones de almacenamiento y a temperaturas de refrigeración.

Tener en cuenta que, al momento del internamiento, el producto no deberá exceder los DIEZ (10) días de fabricación.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

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


**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = paquete de 1 Kilogramo

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria






	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		<b>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 MAYO 2018</b>	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Mayo 2018</b>	<b>Páginas desde 5 hasta 7</b>		<b>Fecha actualización:</b> <b>29 Agosto 2023</b>

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (proteína total, proteína cárnica, proteína no cárnica, grasas y fécula)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- 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:

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- 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 201.006:1999 (revisada el 2019) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.  
Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.  
Definiciones, clasificación y Requisitos.


#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El hot-dog deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

#### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- 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 e Inocuidad Alimentaria (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)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077138</b>
<b>HOT - DOG</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

d. Envase 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 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) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Nonnatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077124</b>
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## LECHE CONDENSADA ENTERA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Leche condensada entera", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Se entiende por leche condensada entera al producto obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características.

#### b. Uso:

Este producto es de consumo masivo por el personal de la Institución, así como en la preparación de los alimentos para éstos.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Materias primas: Leche y leches en polvo, cremas en polvo, productos a base de grasa de leche.


#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Color y olor: De blanco a cremoso, agradable, libre de olores extraños a su naturaleza
- (2) Sabor: Agradable, dulce, libre de sabores extraños a su naturaleza

#### c. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Materia grasa: (g/100g): mínimo 8.0
- (2) Sólidos lácteos totales (g/100g): mínimo 28.0
- (3) Proteína en los sólidos lácteos no grasos (g/100g): mínimo 34



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077124</b>
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos y levaduras osmófilas	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

La leche condensada entera estará dentro de los envases de hojalata o doy pack, siendo estos de primer uso y resistente al transporte manipuleo y almacenamiento

NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:


- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la leche condensada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su 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 de Perú.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077124</b>
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Los envases de leche condensada entera se internarán dentro de una caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contrahible o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = lata de 387 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de leche condensada entera 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
- 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.
- Número Registro sanitario
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación


 <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-077124</p>
<p><b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 <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-077124</p>
<p><b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (materia grasa, sólidos lácteos totales, sólidos lácteos no grasos, proteína en los sólidos lácteos no grasos)
- 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 202.003:2016 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche condensada. Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La leche condensada entera deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.


## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 350 a 400 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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





	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077124</b>
<b>LECHE CONDENSADA ENTERA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación:</b> R.D. N° 001-18-MGP-DNTM <b>Fecha:</b> 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN:</b> 2 <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Mayo 2018	<b>Páginas desde 6 hasta 6</b>	<b>Fecha actualización:</b> 29 Agosto 2023	

- (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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p><b>MAYONESA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## MAYONESA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Mayonesa", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el alimento emulsificado, preparado con aceites vegetales comestibles, ingredientes acidificantes y huevos.


#### b. Uso:

Este producto es un Ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) La mayonesa podrá ser con los siguientes ingredientes:
  - (a) Sal (cloruro sodio).
  - (b) Azúcar, glucosa jarabe de maíz, jarabe azúcar, de maltosa (sin actividad diastásica), jarabe de glucosa, miel. Estos ingredientes podrán usarse en forma seca o jarabe.
  - (c) Condimentos especias o extractos permitidos de especias, aceites esenciales y beta caroteno.
  - (d) No deberán usar colorantes artificiales, ni aceites esenciales o extractos de especias, con el objeto de dar a la mayonesa un color que se asemeje al que le dan las yemas de huevo.
  - (e) Glutamato monosódico al 1.5 por mil como máximo.
  - (f) No se permitirá el uso de lecitina artificial.
- (2) Aceites: La mayonesa deberá contener como mínimo el 75 % en peso de aceite vegetal comestible.
- (3) Huevos: Podrán ser deshidratados, o frescos. El porcentaje de yemas de huevo no podrá ser interior al 5 % del peso de la

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077126</b>
<b>MAYONESA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

mayonesa. Si se usan huevos enteros, las yemas contenidas en los mismos, no deberán pesar menos del 5 % indicado.

(4) Ingredientes ácidos: Podrán ser uno de los siguientes:

(a) Vinagre y vinagre diluido en agua con un contenido de ácido acético de no menos de 2.5 %, o de Vinagre mezclado con ácido cítrico, en cuya mezcla el peso del ácido cítrico no podrá ser mayor del 25 % del peso del ácido acético del vinagre o vinagre diluido, calculado como ácido acético. Para los requisitos indicados, toda mezcla de dos o más vinagres se considerará como un solo vinagre.

(b) Jugo de limón, en forma natural congelada, concentrada o desecada, diluida en agua, con una acidez calculada como ácido cítrico, no menor del 2.5 % en peso.

(5) La mayonesa podrá mezclarse y envasarse en una atmósfera en la cual se ha sustituido en todo o en parte, el aire dióxido por dióxido de carbono nitrógeno.

(6) No deberá contener sustancias espesantes nocivas.

(7) La mayonesa podrá contener conservadores y antioxidantes permitidos.

b. 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 estas Temperaturas.

(2) Color: Amarillento blanquecino.

(3) Olor: Característico.

(4) Sabor: Agradable, característico del producto libre de rancidez o de sabores extraños.

c. Características físico-químicas:


(1) Lecitina, mínimo. 22,45 mg de fósforo lecitínico en 100 g de mayonesa.

(2) Almidón, máximo: 0,5 %

(3) pH, entre: 2 - 4,2

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microblano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5 x 10 <sup>4</sup>
Levaduras	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p><b>MAYONESA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

#### 4.- ENVASE

##### a. Forma y tipo de envase:

Sachet laminado doy pack, balde o frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

##### NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

##### a. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mayonesa 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 de Perú.


#### 5.- EMPAQUE

##### a. Para transporte y manipuleo:

Caja de cartón de primer uso.

##### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1 Kilogramo como mínimo

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p><b>MAYONESA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria.

#### 6.- 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:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto


Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077126</b>
<b>MAYONESA</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024


- 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,  
para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos  
y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (lecitina,  
almidón y pH)
- 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".



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p><b>MAYONESA</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:

NTP 209.033:1974 (revisada el 2017) Mayonesa.

9.- **CRITERIOS DE CALIDAD**

La mayonesa deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

10.- **PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

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 e Inocuidad Alimentaria (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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077152</b>
<b>MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización

## MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto elaborado en polvo que consiste en una mezcla de azúcar, espesantes (fécula de papa y almidón de maíz), acidulante, sabor idéntico al natural maíz morado y frutas, edulcorantes, colorantes y otros ingredientes permitidos.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: polvo granulado homogéneo
- (2) Color: morado característico
- (3) Olor: característico a maíz morado, no tendrá olor desagradable.
- (4) Sabor: agradable, característico del producto, libre de sabores objetables o extraños.

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) La mazamorra morada instantánea deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.
- (2) La mazamorra morada instantánea deberá estar exenta de sustancias nocivas para la salud.
- (3) Exenta 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	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformes	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la mazamorra morada 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.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS.</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077152</b>
<b>MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 MAYO 2018</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Mayo 2018</b>	<b>Páginas desde 2 hasta 4</b>	<b>Fecha actualización</b>	

#### 4.- PRESENTACIÓN

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

#### 5.- 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.

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 mazamorra morada instantánea 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

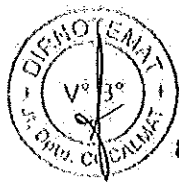
#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Documento</li> <li>Emitido por</li> <li>Base legal</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>: Registro Sanitario del producto</li> <li>: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)</li> <li>: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</li> </ol> |
|---|--|

 <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-077152</p>
<p><b>MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA</b></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 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>


- b. Tipo : Copia  
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 : Copia
- f. 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 : 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 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.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077152</b>
<b>MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. **CANTIDAD:** DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. **PRESENTACIÓN:** Cada muestra 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:** 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-077107</p>
<p><b>MERMELADA DE FRUTAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

## MERMELADA DE FRUTAS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Mermelada de frutas", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

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.

La mermelada de frutas podrá ser preparada con frutas de una sola especie o con una mezcla de dos o más frutas diferentes.

#### b. Uso:

Este producto es complemento del desayuno de consumo masivo por el personal de la Institución.


#### c. Alcance: mermelada de fruta de sabores: fresa, piña y naranja y otras frutas.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) 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.
- (2) Igualmente podrá prepararse con frutas previamente elaboradas o conservadas.
- (3) 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



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

compensando cualquier deficiencia, si la hubiere, del contenido de pectina y acidez naturales de la fruta.

- (4) 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.
- (5) Se podrán utilizar colorantes y/o aromatizantes permitidos por la autoridad sanitaria competente, si así lo establece la norma específica correspondiente.
- (6) Podrán adicionarse vitaminas para enriquecimiento.

**b. 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 está 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 extraño.

**c. Requisitos físico-químicos:**

- (1) Sólidos Solubles: % mínimo 65
- (2) pH: 3.0 - 3.8

**d. Contaminantes, mg/kg (ppm) máx.:**

- (1) Arsénico 1
- (2) Plomo 1
- (3) Cobre 5
- (4) Estaño 250

 <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><b>MERMELADA DE FRUTAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

e. Observación microscópica:

- (1) Ausencia de parásitos y/o sus restos, huevos y quistes.

f. Aditivos:

- (1) Conservadores:
- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| (a) Ácido benzoico o benzoato de sodio            | <u>Dosis Máxima</u><br>0.1% |
| (b) Ácido sórbico o sorbato de sodio o de potasio | 0.125%                      |
| (c) Anhídrido sulfuroso libre                     | 40 mg/kg (ppm)              |

(2) Antioxidantes:

- (a) Ácido ascórbico 0.5%

(3) Sustancias amortiguadoras:

(a) Citrato de sodio	0.2 % solos o mezclados
(b) Tartrato de sodio y potasio	

g. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Levaduras	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>


4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

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.

NOTA:

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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mermelada de frutas es de SEIS (06) MESES, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su 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 de Perú.

## 5.- EMPAQUE

a. Empaque para internamiento:

En caja de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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.


b. Unidad de medida:

Unidad = 1 Kilogramo a 4 Kilogramos.

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto
- 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. Número Registro sanitario
- f. Código del lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación


## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- |    |             |   |   |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento   | : | Registro Sanitario del producto   |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)   |
|    | Base legal  | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA<br>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.<br>(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor   |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)  |





	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físicoquímico (Sólidos solubles, pH)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- 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-077107</p>
<p><b>MERMELADA DE FRUTAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</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:

- 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 (revisada el 2017) MERMELADA DE FRUTAS, Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD


La mermelada de frutas deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 320 gramos a 1,000 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077107</b>
<b>MERMELADA DE FRUTAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- (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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077128</b>
<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## ORÉGANO ENTERO SECO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Orégano entero seco" que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

El orégano (*Origanum vulgare*), consiste en las hojas secas del género perenne *Origanum*, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde-grisáceo a un verde oliva.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:


- (1) Se debe considerar como materia extraña todo lo que no pertenezca a las hojas de orégano (género *Origanum*, especies y subespecies) y también todos los restos extraños de origen animal, vegetal y mineral.

#### b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: entero seco
- (2) Color: verde-grisáceo a una verde oliva
- (3) Olor: fuerte y aromático
- (4) Sabor: característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo exento de olor a humedad y de otros olores extraños.

#### c. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad %: 12 máximo
- (2) Cenizas totales %: 10 máximo
- (3) Cenizas insolubles en ácido %: 1 máximo
- (4) Aceite volátil %: 1.5 Mínimo

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077128</b>
<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de orégano entero seco es de UN (1) 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 de Perú.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077128</p>
<p><b>ORÉGANO ENTERO SECO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## 5.- EMPAQUE

### a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 1000 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase 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:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Autorización Sanitaria SENASA
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera.

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

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>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077128</b>
<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024


- 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 : 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
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad,  
cenizas totales, cenizas insolubles y aceite  
volátil)  
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 209.190:2011 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS.  
Orégano. Requisitos.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077128</b>
<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

NTP 209,190:2011/ENM 1 2013 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Orégano. Requisitos

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El orégano entero seco deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: 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.

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) Autorización Sanitaria SENASA
- (7) País de origen



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077518</b>
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM</b> <b>Fecha:</b>	<b>VERSIÓN: 2</b> <b>R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> Marzo, 2019	<b>Páginas desde 1 hasta 6</b>		<b>Fecha actualización:</b> 29 Agosto 2023

## PALILLO MOLIDO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Palillo molido", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie *Curcuma long Linnaeus*. También se le conoce como cúrcuma.

#### b. Uso:

Este producto se usa como sazonador en la preparación de alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Los rizomas deberán estar secos, bien desarrollados y tendrán la forma y el color típico de la variedad.
- (2) Los rizomas serán curados por remojo en agua hirviendo e inmediatamente serán secados para evitar su regeneración. Estos, podrán estar en su estado natural o púldos a máquina.
- (3) De acuerdo a los requisitos higiénicos-sanitarios, la cúrcuma molida, las impurezas serán determinadas por el método especificado en la NTP-ISO 1208.

#### b. Requisitos físicos:

- (1) No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.
- (2) El contenido de impurezas no excederá del 2 % (m/m).
- (3) Deberá estar exenta de colorantes artificiales.
- (4) La cúrcuma molida tendrá un grado de finura tal que no menos del 98% del producto pase a través del tamiz N° 35 (500  $\mu$ m) o a través del tamiz N° 50 (297  $\mu$ m). En el primer caso el producto será

 <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:	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

designado como "polvo grueso" y en el segundo caso como "polvo fino"

(5) Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.

c. Requisitos químicos:

- (1) Humedad máxima: 10 %
- (2) Cenizas totales: 8%
- (3) Cenizas insolubles en ácido Clorhídrico al 10 % (m/m) máximo: 1,5 %
- (4) Extracto alcohólico mínimo: 5%
- (5) Extracto etéreo mínimo: 10%
- (6) Fibra máxima: 5 %
- (7) Aceite esencial mínimo: 4%

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

(\*) Sólo para los productos de consumo directo

#### 4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo; y almacenamiento. El envase deberá proteger al clavo de olor de la humedad y contaminantes.

NOTA:

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:



 <p>DIRECCION DE NORMAS TECNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077518
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

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

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 200 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**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:


	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077518</b>
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
		Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	
Páginas desde 4 hasta 6		Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |   |  |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento:  | : | Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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 de vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : | Proveedor  |
|    | Tipo        | : | Original (Hoja membretada)   |
| d. | 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   |

 <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-077518
<b>PALILLO MOLIDO</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:		VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 5 hasta 6		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

e. Documento : Informe de Ensayo (Físico-químico (humedad, cenizas totales, cenizas insolubles, fibra máxima)  
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".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.199:1982 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS.  
Cúrcuma (palillo)


## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El palillo molido deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 500 gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

(1) Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077518</p>
<p><b>PALILLO MOLIDO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077132		
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## PIMIENTA NEGRA MOLIDA

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Pimienta negra molida", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el fruto del árbol de la pimienta (*Piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado, finamente molido posteriormente.

#### b. Uso:

Este producto es un condimento aromático en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


#### a. Requisitos Generales:

- (1) La pimienta negra molida deberá proceder de sitios maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.
- (2) Los frutos tendrán forma globular y medirán aproximadamente de 3 mm a 7 mm de diámetro, con superficie rugosa.
- (3) La pimienta molida se prepara con triturador y sin mezclarse los granos de pimienta negra y blanca. No se deberá añadir ninguna materia extraña.
- (4) No deberá presentar parásitos.

#### b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Grano globular de superficie rugosa (pimienta negra) o grano globular de superficie lisa (pimienta blanca), poco heterogéneo, grueso o fino.
- (2) Color: pimienta negra molida: Ceniza oscura, mezclada de partículas negras y partículas plomizas (pimienta negra) o ceniza clara (pimienta blanca).
- (3) Olor: Característico, aromático y punzante.
- (4) Sabor: Picante.



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077132</b>
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

c. Alteraciones y sustancias extrañas.

- (1) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos (superiores a lo establecido), o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- (2) No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.
- (3) Se permitirá como máximo, 1 % de materia terrosa, bayas y pedúnculos, en la pimienta.

d. Requisitos físico-químicos:

CARACTERÍSTICA	PIMIENTA NEGRA
Humedad, máxima	13,0%
Cenizas, máximo	7%
Residuo mineral fijo soluble en agua, máximo	3,5%
Residuo mineral físico insoluble en ácido clorhídrico (1+9), máximo	1,5%
Extracto etéreo, mínimo	7,0%
Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca), mínimo	8,0%
Fibra cruda, máximo	15,0%
Aceite esencial, mínimo	1,0%

e. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

(\*) Sólo para los productos de consumo directo


4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de polipropileno (PP) transparente original de fábrica, de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077132</b>
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. 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 de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**


Unidad = 200 gramos como mínimo

NOTA: En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

**6.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada envase de pimienta negra molida, 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:



 <div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</div> <div>Normatividad con calidad</div>	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024


- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |    |             |  |
|----|-------------|--|
| a. | Documento   | Registro Sanitario del producto  |
|    | Emitido por | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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.<br>Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar) |
|    | Emitido por | : Proveedor  |
|    | Tipo        | : Original (Hoja membretada)   |




 <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-077132</p>
<p><b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b></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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, aceite esencial, cenizas, fibra cruda, etéreo)
- 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 209.105:1976 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS.  
Pimienta negra y blanca.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077132</b>
<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La pimienta negra molida deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

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 e Inocuidad Alimentaria (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 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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País 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-077180</p>
<p><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Refresco instantáneo en polvo", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Son productos en polvo o granulados, constituidos por azúcares, edulcorantes o mezclas de estos, acidulantes, saborizantes, colorantes, y de otros ingredientes o aditivos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente o por el Codex Alimentarius, que por reconstitución en agua y/o leche permiten la obtención de una bebida instantánea.

#### b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


#### c. Alcance: sabor a fresa, naranja, durazno, piña, chicha morada, manzana, mango, maracuyá o mandarina.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) Las mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas deberán fabricarse bajo condiciones sanitarias apropiadas
- (2) Se permite la adición de colorantes, aromatizantes, saborizantes, estabilizantes, espesantes, antioxidantes y otros aditivos tecnológicamente necesarios para su elaboración, autorizados por la autoridad sanitaria nacional competente o, en su defecto, por lo establecido por el Codex Alimentarius en la Norma CODEX STAN 192. La evaluación de aditivos se debe realizar en el producto reconstituido de acuerdo con las instrucciones declaradas en la etiqueta.



 <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-077180</p>
<p><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (3) El azúcar utilizado en la producción de las mezclas en polvo para instantánea debe cumplir con la normativa nacional vigente.
- (4) Se podrán adicionar vitaminas y Minerales de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- (5) Las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas podrán tener uno o varios sabores combinados.
- (6) Las mezclas de polvo para preparar bebidas deben mantener sus características a la temperatura ambiente, durante la vida útil establecida.
- (7) Una vez reconstituidos deben tener sabor y olor característicos del producto.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad, % m/m máxima: 5 %

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	2	3	5	2	1	10
Levaduras	2	3	5	2	1	10
Coliformes	5	2	5	0	< 3	----

d. Contaminantes:


Los refrescos instantáneos deberán cumplir con lo establecido en los dispositivos vigentes emitidos por la entidad competente, o en la Norma Codex CXS 193-1995, para metales pesados y residuos plaguicidas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

**4.- ENVASE**

a. Forma y tipo de envase:

Sobre trilaminado (bopp, aluminio, polietileno) de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077180</b>
<b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

**NOTA:**

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbase la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pan molido 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 de Perú.

**5.- EMPAQUE**

**a. Para transporte y manipuleo:**


Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble, resistente al manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Unidad = 15 gramos como mínimo

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria



 <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-077180</p>
<p><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## 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:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- Número Registro sanitario
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- Código del lote
- Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera


## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |   |   |
|---|---|
| <p>a. Documento<br/>Emitido por<br/><br/>Base legal<br/><br/>Tipo</p> | <p>Registro Sanitario del producto<br/>Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)<br/>Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.<br/>Copia</p> |
| <p>b. Documento<br/>Emitido por<br/>Tipo</p>                          | <p>: Ficha Técnica del producto<br/>: Fabricante<br/>: Original (Hoja membretada)</p>   |






 <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-077180</p>
<p><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- 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,  
para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento  
sobre Vigilancia y Control Sanitario de  
Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. 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
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote  
a internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el  
Jefe de control de calidad  
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-077180</p>
<p><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</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:  
NTP 203.112:2023 REFRESCOS. Refrescos instantáneos. Requisitos.

## 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El refresco instantáneo en polvo deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 15 gramos como mínimo
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

- Documento : Registro Sanitario del producto


Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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-077180</p>
<p><b>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número registro sanitario
- (7) País de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077148</p>
<p><b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

## SALSAS CONDIMENTADORAS

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Salsas condimentadoras", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos permita obtener un producto de calidad para que la preparación del racionamiento orgánico del personal naval sea óptima y de calidad.

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

#### a. Descripción General:

Es el producto natural elaborado a base de especias y/o condimentos, mezclados con otros productos alimenticios dispersados en agua, aceite, vinagre y/o almíbares, que presentan una consistencia definida.

#### b. Uso:

Este producto es un condimento en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


#### c. Alcance:

- (1) Salsa mensi, es una salsa de pasta de soja negra.
- (2) Salsa tausi, es una salsa de pasta de soja negra fermentada
- (3) Salsa de tamarindo, es una salsa agri dulce con un ligero sabor picante a base de tamarindo.
- (4) Salsa inglesa, es una salsa que se elabora a base de vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimiento o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo.
- (5) Salsa de ostión, es una salsa de textura viscosa y de color oscuro que se elabora con las esencias de las ostras en salazón.

### 3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### a. Requisitos Generales:

- (1) No deberá presentar alteraciones producidas por microorganismos patógenos o cualquier otro agente biológico, químico o físico y estará exento de sustancias extrañas al producto.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- (2) El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen su descomposición.
- (3) Sal y/o azúcar de acuerdo al producto.
- (4) Acidez volátil (fase acuosa), mínimo 2,5 % expresado en ácido acético.
- (5) Acentuadores de sabor: glutamato monosódico en las dosis permitidas.
- (6) Conservadores: (Dosis máxima)
  - (a) ácido benzoico y sus sales: 0,1 %
  - (b) ácido sórbico y sus sales: 0,1 %
  - (c) dióxido de azufre: 0,01 %
  - (d) ácido cítrico: 2,5 %
- (7) Colorantes: Aquellos indicados en la NTP 209.701:2016 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Colorantes y agentes de retención de color. Definiciones y clasificación.
- (8) Otros aditivos: Tales como espesantes, gomas, emulsificantes, estabilizadores y secuestrantes, en cantidades máximas permitidas por las autoridades competentes.

b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Deberá ser cremosa o líquida, de aspecto límpido o turbio con o sin elementos constitutivos en suspensión.
- (2) Color: Deberá tener el color característico que corresponda a cada producto.
- (3) Sabor: Será el característico que corresponda a los ingredientes empleados, no se admitirán sabores u olores extraños o no característicos del producto.

c. Requisitos microbiológicos:


Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---

**4.- ENVASE**

a. Forma y tipo de envase:

Frasco de vidrio o frasco plástico PET/PP de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normalidad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

**NOTA:**

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.

Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:

- (1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
- (2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de acrilonitrilo o de cualquier otro monómero residual o sustancia que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades superiores a los límites máximos permitidos.

Prohíbese la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso.

**b. Vida Útil:**

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto salsa condimentadora 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 de Perú.

**5.- EMPAQUE**


**a. Para transporte y manipuleo:**

Caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**b. Presentación y Unidad de medida:**

Salsa tausi	Unidad = UN (1) Kilogramo como mínimo
Salsa inglesa	Unidad = UN (1) Kilogramo como mínimo
Salsa de ostión	Unidad = UN (1) Litro como mínimo
Salsa de tamarindo	Unidad = UN (1) Litro como mínimo
Salsa mensi	Unidad = UN (1) Litro como mínimo

**NOTA:** En el objeto de la convocatoria la presentación del envase, empaque y el peso del producto será determinada por el área usuaria

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

## 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. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- c. Contenido neto
- d. Nombre y dirección del fabricante
- e. Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional
- f. Número Registro sanitario
- g. Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable
- h. Código del lote
- i. Condiciones de conservación, cuando el producto lo requiera

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (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)

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. 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

#### 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 209.224:1985 (revisada el 2017) SALSAS CONDIMENTADORAS. Requisitos generales.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Las salsas condimentadoras deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP- 077148</b>
<b>SALSAS CONDIMENTADORAS</b>			
<b>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

## 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de mililitros o gramos mínimo según corresponda al producto
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)  
Emitido por : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Base legal : Copia  
Tipo : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- (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) Nombre del producto
- (2) Contenido neto
- (3) Código de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (6) Número de registro sanitario
- (7) País 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-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>

## 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	$10^3$	$10^3$
Salmonella 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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>E.T. N° MGP-077145</b>
<b>SILLAO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	<b>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 Mayo 2018</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>	
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Mayo 2018</b>	<b>Páginas desde 2 hasta 5</b>		<b>Fecha actualización</b>

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:

- 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


 <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

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077145</b>
<b>SILLAO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	<b>VERSIÓN: 1</b>
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		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. Normas Técnicas Peruanas:

N.T.P. 209.227 – 1974 Sillao.

## 9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).

b. Presentación: Cada unidad de 500 mililitros


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. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL.</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b>  <b>PRODUCTOS E INSÚMOS ALIMENTICIOS</b>	<b>F.T. N° MGP-077145</b>
<b>SILLAO</b>			
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>		<b>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM</b> <b>Fecha: 22 Mayo 2018.</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> <b>Mayo 2018</b>		<b>Páginas desde 5 hasta 5</b>	<b>Fecha actualización</b>

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

