

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

Handwritten signature or initials.

Handwritten signature.

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	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"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección 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:

Nº	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 sombreado.
- 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 junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

LICITACIÓN PÚBLICA N°
001-2024 MGP/COMZOCINCO-1

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS, SECOS E INSUMOS DE
MEJORAMIENTO DE RANCHO PERIODO JULIO 2024 A JUNIO 2025 PARA EL
PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL

PAC N° 156-2024

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

M
L
J

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. 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 los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 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. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.

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

- *En 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.*

1.8. 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.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, 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, detalladas en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. 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.

1.11. 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.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección 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 comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección 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.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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



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 y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, 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 comité de selección.

- *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.*

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 ocho (8) 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 ocho (8) 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.

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 accesoría, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se registrarán 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]
[Handwritten signature]
[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 ESTACIÓN NAVAL CAPITÁN DE COBETA MANUEL CLAVERO MUGA
Teléfono: : 065-255185
Correo electrónico: : Comoperama.adquisiciones@marina.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS DE VIVERES FRESCOS, SECOS E INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO PERIODO JULIO 2024 A JUNIO 2025 PARA EL PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL

VÍVERES SECOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
1	---	700	KG	CAFÉ SOLUBLE	LATAS X 180 A 200 GR

VÍVERES SECOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
2	---	149,000.00	UNI	LECHE EVAPORADA ENTERA	LATAS X 395 A 410 GR

VÍVERES SECOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
3	1	1,800	KG	MANTECA VEGETAL	CAJA X 10 KG
	2	1,800	UNID	MARGARINA VEGETAL SIN SAL	CAJA X 10 KG
	3	300	KG.	VINAGRE BLANCO	BOTELLA X 1 LITRO
	4	300	KG	LEVADURA INSTANTANEA	EMBASE X 1/2 KG
	5	300	KG	MEJORADOR DE MASA	BOLSA X 1 KG
	6	90	KG	ANÍS	BOLSA X 5 KG

VÍVERES FRESCOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
4	---	15,000	KG	CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)	EVICERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO DE 20 KG.

VÍVERES FRESCOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
5	---	6,000	KG	PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO	EVICERADO, CON CABEZA, 2 KG EN BOLSA DE POLIETILENO

MEJORAMIENTO DE RANCHO - REFRIGERIO					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
6	1	600	UND.	GALLETA SALADA	CAJA X 40 UND.
	2	600	UND.	JUGO DE FRUTAS	CAJA X 235 ML
	3	600	UND.	LECHE SABOR A CHOCOLATE	CAJA X 180 ML
	4	600	UND.	MANZANA FUNGHI	CAJA X 50 UNID
	5	600	UND.	PLATANO MANZANO	CAJA X 50 UNID
	6	600	UND.	YOGURT ENTERO BEBIBLE DE FRUTAS	EN FRASCO DE 150 ML.
	MEJORAMIENTO DE RANCHO				
	7	200	UND.	ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO	FRASCO DE 250 ML.
	8	300	KG.	ACEITUNA NEGRA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	9	300	KG.	ACHIOTE	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	10	300	KG.	AJÍ AMARILLO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	11	300	KG.	AJÍ PANCA SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	12	300	KG.	AJÍ LIMO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	13	300	KG.	AJO PELADO	BOLSA POLIETILENO DE 1/2 KG.
	14	500	KG.	ALBAHACA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	15	600	KG.	APIO COSTEÑO PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	16	900	KG.	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	17	100	KG.	BRÓCOLI	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	18	100	UND.	CACAO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	19	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE POLLO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
	20	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE RES	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
	21	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
	22	600	KG.	CAMU CAMU	PAQUETE X 1 KG
	23	90	KG.	CARAMELOS EN GRAGEAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.

[Handwritten signature]

24	90	KG.	CARNE MOLIDA DE BOVINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
25	360	KG.	CEBOLLA CHINA	ATADO X 500 GR.
26	1500	KG.	CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD	SACO X 100 KG.
27	100	KG.	CECINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
28	100	KG.	CLAVO DE OLOR	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
29	6	KG.	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
30	30	KG.	CHINCHO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
31	300	KG.	HARINA DE CHUÑO	BOLSA POLIETILENO X 180 GR.
32	200	KG.	COCO RALLADO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
33	1000	KG.	COCONA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
34	450	KG.	COL (REPOLLO)	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
35	500	UND.	COLAPÍZ	SOBRE DE 25 GR.
36	90	UND.	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	SOBRE DE 250 GR.
37	300	KG.	COMINO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
38	300	KG.	CULANTRO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
39	300	KG.	ESPINACA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
40	300	KG.	ALMIDON DE MAÍZ	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
41	300	KG.	FLAN DE VAINILLA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
42	300	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
43	300	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE NARANJA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
44	300	KG.	GLUTAMATO MONOSÓDICO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
45	150	KG.	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	BALDE X 5 KG.
46	150	KG.	HIERBA BUENA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
47	150	KG.	HIERBA LUISA	PAQUETE X 500 GR.
48	300	KG.	HOT DOG DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
49	330	KG.	HUACATAY	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
50	150	KG.	JAMON INGLES	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG
51	300	KG.	JAMONADA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
52	210	KG.	JENGIBRE (KION)	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
53	300	KG.	KETCHUP	PAQUETE X 1 KG.
54	600	KG.	KIWICHA	PAQUETE X 1 KG.
55	30	KG.	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
56	300	UND.	LECHE CONDENSADA ENTERA	LATA X 390 A 400 GR.
57	150	KG.	LECHUGA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
58	90	KG.	MANÍ TOSTADO SIN CASCARA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
59	450	KG.	MANZANA DE AGUA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
60	600	KG.	MARACUYÁ	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.

61	600	UND.	MAYONESA	PAQUETE X 500 GR.
62	900	UND.	MERMELADA DE FRUTA	BOLSA POLIETILENO X 900 GR.
63	300	UND.	MOSTAZA	PAQUETE X 1 KG
64	60	KG.	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
65	90	KG.	ORÉGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
66	300	KG.	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
67	150	KG.	PASAS MORENAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
68	300	KG.	PASTA WANTAN	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
69	300	UND.	PASTA DE TOMATE	FRASCO X 200 GR
70	600	KG.	PEPINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
71	300	KG.	PEREJIL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
72	200	KG.	PAPRIKA MOLIDA COLOR ROJO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
73	120	KG.	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
74	150	KG.	PIMIENTO MORRÓN	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
75	90	KG.	PORO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
76	90	KG.	POLVO DE HORNEAR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
77	300	UND.	PIÑA HAWAIANA	BOLSA POLIETILENO
78	60	KG.	QUESO EDAM	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG
79	450	KG.	QUESO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
80	90	UND.	REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
81	300	KG.	ROCOTO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
82	30	UND.	SALSA MENSÍ	FRASCO X 1 LIT.
83	30	UND.	SALSA OSTIÓN	BOTELLA 250 ml.
84	30	UND.	SALSA DE TAMARINDO	FRASCO X 1 LT.
85	30	UND.	SALSA TAUSÍ	FRASCO X 1 LT.
86	100	UND.	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.
87	1650	UND.	TAMAL	BOLSA POLIETILENO
88	300	KG.	TOMATE PINTO ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
89	90	UNID.	ESCENCIA DE VAINILLA	FRASCO X 1 LIT.
90	600	KG.	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
91	600	KG.	ZAPALLO REGIONAL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
92	276	KG	COL CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
93	90	KG	VERDURA CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
94	90	UND	QUESO PARMESANO	SOBRE X 35 GR
95	90	KG	TOCINO AHUMADO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
96	30	KG	HONGOS Y LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
97	127.83	KG	CEBADA TOSTADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
98	300	KG	MAZAMORRA MORADA INSTANTANEA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 01 Solicitud Y Aprobación De Expediente De Contratación N° 006-2024 de fecha 15 de abril del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

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:

- En el caso del ítems 1, 2, 3, 4 y 5 serán internados por parte del proveedor el primer día hábil de cada mes, conforme al anexo (1), cronograma de internamiento.
- Para el ítem 6 el proveedor deberá internar los productos de manera diaria o a requerimiento de área usuaria conforme al anexo (1), cronograma del internamiento, alcanzando al CIENTO POR CIENTO (100%) de la total entrega, el último día calendario de cada mes

En concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° ÍTEMA	SUB ÍTEMA	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	2024.00						2025.00					
					JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
1	---	700	KG	CAFÉ SOLUBLE	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33	58.33

MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 MGP/COMZOCINCO-1

N° ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	2023.00						2024.00					
					JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
2	---	149,000.00	UNI	LECHE EVAPORADA ENTERA	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67	12416.67

N° ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	2023.00						2024.00					
					JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
3	1	1,800	KG	MANTECA VEGETAL	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00
	2	1,600	UND	MARGARINA VEGETAL SIN SAL	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00
	3	300	KG	VINAGRE BLANCO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	4	300	KG	LEVADURA INSTANTANEA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	5	300	KG	MEJORADOR DE MASA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	6	90	KG	ANÍS	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50

N° ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	2023.00						2024.00					
					JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
4	---	15,000	KG	CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00

N° ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	2023.00						2024.00					
					JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
5	---	6,000	KG	PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00

N° ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	2023.00						2024.00					
					JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
	1	600	UND.	GALETA SALADA	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
	2	600	UND.	JUGO DE FRUTAS	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
	3	600	UND.	LECHE SABOR A CHOCOLATE	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
	4	600	UND.	MANZANA FUNGHI	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
	5	600	UND.	PLATANO MANZANO	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
	6	600	UND.	YOGURT ENTERO BEBIBLE DE FRUTAS	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
6																
	7	200	UND.	ACEITE DE AJONJONI O SÉSAMO	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67
	8	300	KG.	ACEITUNA NEGRA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	9	300	KG.	ACHIOTE	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	10	300	KG.	AJÍ AMARILLO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	11	300	KG.	AJÍ PANCA SECO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	12	300	KG.	AJÍ LIMÓ	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	13	300	KG.	AJO PELADO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	14	500	KG.	ALBAHACA	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67
	15	600	KG.	APIO COSTEÑO PRIMERA CALIDAD	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
	16	900	KG.	BETERRAGA	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00
	17	100	KG.	BRÓCOLI	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33

MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 MGP/COMZOCINCO-1

18	100	UND.	CACAO EN POLVO	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33
19	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE POLLO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
20	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE RES	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
21	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
22	600	KG.	CAMU CAMU	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
23	90	KG.	CARAMELOS EN GRAGEAS	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
24	90	KG.	CARNE MOLIDA DE BOVINO	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
25	360	KG.	CEROLLA CHINA	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00
26	1500	KG.	CEROLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CAUDAD	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00	125.00
27	100	KG.	CECHUA	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33
28	100	KG.	CLAVO DE Olor	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33
29	6	KG.	CHANCACA	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
30	30	KG.	CHINCHO	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
31	300	KG.	HARINA DE CHUÑO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
32	200	KG.	COCO RALLADO	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67
33	1000	KG.	COCONA	83.33	83.33	83.33	83.33	83.33	83.33	83.33	83.33	83.33	83.33	83.33	83.33
34	450	KG.	COL (REPOLLO)	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50
35	500	UND.	COLAPÍZ	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67	41.67
36	90	UND.	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
37	300	KG.	COMINO MOLIDO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
38	300	KG.	CULANIRO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
39	300	KG.	ESPINACA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
40	300	KG.	ALUMINON DE MAÍZ	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
41	300	KG.	FLAN DE VAINILLA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
42	300	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE FRESA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
43	300	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE NARANJA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
44	300	KG.	GLUTAMATO MONOSÓDICO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
45	150	KG.	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
46	150	KG.	HIERBA BUENA	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
47	150	KG.	HIERBA LUISA	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
48	300	KG.	HOT DOG DE POLLO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
49	330	KG.	HUACATAY	27.50	27.50	27.50	27.50	27.50	27.50	27.50	27.50	27.50	27.50	27.50	27.50
50	150	KG.	JAMON INGLES	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
51	300	KG.	JAMONADA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
52	210	KG.	JENGIBRE (KION)	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50
53	300	KG.	KETCHUP	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
54	600	KG.	KIWICHA	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
55	30	KG.	LAUREL	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
56	300	UND.	LECHE CONDENSADA ENTERA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
57	150	KG.	LECHUGA	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
58	90	KG.	MAÑITOSTADO SIN CASCARA	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
59	450	KG.	MANZANA DE AGUA	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50
60	600	KG.	MARACUYÁ	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
61	600	UND.	MAYONESA	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00

MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 MGP/COMZOCINCO-1

62	900	UND.	MERMELEDA DE FRUTA	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00
63	300	UND.	MOSTAZA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
64	60	KG.	NUEZ MOSCADA ENTERA	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
65	90	KG.	ORÉGANO ENTERO SECO	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
66	300	KG.	PAJILLO MOLIDO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
67	150	KG.	PASAS MORENAS	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
68	300	KG.	PASTA WANIAN	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
69	300	UND.	PASTA DE TOMATE	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
70	600	KG.	PERINO	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
71	300	KG.	PEREJIL	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
72	200	KG.	PAPRIKA MOLIDO COLOR ROJO	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67	16.67
73	120	KG.	PIMIENTA NEGRA MOLIDO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
74	150	KG.	PIMIENTO MORRÓN	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
75	90	KG.	PORO	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
76	90	KG.	POLVO DE HORNEAR	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
77	300	UND.	PIÑA HAWAIANA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
78	60	KG.	QUESO EDAM	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
79	450	KG.	QUESO FRESCO	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50
80	90	UND.	REFRESCO INSTANTÁNEO EN POLVO	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
81	300	KG.	ROCOTO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
82	30	UND.	SALSA MENSIL	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
83	30	UND.	SALSA OSTIÓN	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
84	30	UND.	SALSA DE TAMARINDO	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
85	30	UND.	SALSA TAUSI	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
86	100	UND.	SILLAO	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33	8.33
87	1650	UND.	TAMAL	137.50	137.50	137.50	137.50	137.50	137.50	137.50	137.50	137.50	137.50	137.50
88	300	KG.	TOMATE FINO ITALIANO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
89	90	UND.	ESSENCIA DE VAINILLA	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
90	600	KG.	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
91	600	KG.	ZAPALLO REGIONAL	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
92	276	KG.	COL CHINA	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00
93	90	KG.	VERDURA CHINA	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
94	90	UND.	QUESO PARMESANO	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
95	90	KG.	TOCINO AHUMADO	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
96	30	KG.	HONGOS Y LAUREL	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
97	127.83	KG.	CEBADA TOSTADA	10.65	10.65	10.65	10.65	10.65	10.65	10.65	10.65	10.65	10.65	10.65
98	300	KG.	MAZAMORRA MORADA INSTANTANEA	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, de forma GRATUITA a través del SEACE o en la Av. La Marina S/N Estación naval Capitán de Corbeta Manuel Caverio Muga en la Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

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

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

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

Importante

El comité de selección 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) *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.*
- b) *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).*
- c) *Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N° 10).*

Advertencia

El comité de selección 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".

2.3. 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.
- 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) 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.

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

- 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 -- PIDE⁶ 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 plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (Anexo N° 11).
i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

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 periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

- k) Declaración jurada de Fiel Cumplimiento de Contrato según corresponda el monto.
l) Declaración jurada antisoborno.
m) Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el estado.

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 Haya¹⁰.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. 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 Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Comandancia de la Quinta Zona Naval - Ubicado en Av. La Marina S/N Cdra. N° 7, Estación Naval "Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga".

Importante

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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pago periódico, 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) 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.

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

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 víveres frescos, secos e insumos de mejoramiento de rancho período julio 2024 a junio 2025 para el personal de la Quinta Zona Naval.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca mejorar el suministro de víveres para el Personal Superior, Subalterno, Marinería y Personal de Grumetes en formación que conforman las dotaciones de las Unidades y Dependencias del área de la Quinta Zona Naval, 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, Dependencias y 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.

- e. La Dirección de Abastecimiento Naval, mediante mensaje naval 241535 de fecha 24 de febrero de 2023, modifica la asignación a la Comandancia de la Quinta Zona Naval del presupuesto para la adquisición de suministros de víveres secos, frescos e insumos de mejoramiento de rancho del periodo de julio 2023 a junio 2024 para el personal del área de la Quinta Zona Naval, por un periodo de DOCE (12) meses.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Objetivo General:

Contratar el aprovisionamiento de víveres según relación de ítem, para la alimentación del personal superior, subalterno, marinería y personal de Grumetes en formación, que conforman las dotaciones de las Unidades y Dependencias del área de la Quinta Zona Naval, 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 Centros de Racionamiento y Unidades Fluviales del área de la Quinta Zona Naval, 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 de la Dirección General del Material de la Marina, que hacen un total de CIENTO DOS (102) productos, los que deberán ser entregados oportunamente, en muy buen estado de conservación y aptos para el consumo humano.

5.2. Características Técnicas

VÍVERES SECOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
1	---	700	KG	CAFÉ SOLUBLE	LATAS X 180 A 200 GR

VÍVERES SECOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
2	---	149,000.00	UNI	LECHE EVAPORADA ENTERA	LATAS X 395 A 410 GR

VÍVERES SECOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
3	1	1,800	KG	MANTECA VEGETAL	CAJA X 10 KG
	2	1,800	UNID	MARGARINA VEGETAL SIN SAL	CAJA X 10 KG
	3	300	KG.	VINAGRE BLANCO	BOTELLA X 1 LITRO
	4	300	KG	LEVADURA INSTANTANEA	EMBASE X 1/2 KG
	5	300	KG	MEJORADOR DE MASA	BOLSA X 1 KG
	6	90	KG	ANÍS	BOLSA X 5 KG

VÍVERES FRESCOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
4	---	15,000	KG	CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)	EVICERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO DE 20 KG.

VÍVERES FRESCOS					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
5	---	6,000	KG	PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO	EVICERADO, CON CABEZA, 2 KG EN BOLSA DE POLIETILENO

MEJORAMIENTO DE RANCHO - REFRIGERIO					
ÍTEM	SUB ÍTEM	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
6	1	600	UND.	GALLETA SALADA	CAJA X 40 UND.
	2	600	UND.	JUGO DE FRUTAS	CAJA X 235 ML
	3	600	UND.	LECHE SABOR A CHOCOLATE	CAJA X 180 ML
	4	600	UND.	MANZANA FUNGHI	CAJA X 50 UNID
	5	600	UND.	PLATANO MANZANO	CAJA X 50 UNID
	6	600	UND.	YOGURT ENTERO BEBIBLE DE FRUTAS	EN FRASCO DE 150 ML.
	MEJORAMIENTO DE RANCHO				
	7	200	UND.	ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO	FRASCO DE 250 ML.
	8	300	KG.	ACEITUNA NEGRA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	9	300	KG.	ACHIOTE	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	10	300	KG.	AJÍ AMARILLO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	11	300	KG.	AJÍ PANCA SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	12	300	KG.	AJÍ LIMO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	13	300	KG.	AJO PELADO	BOLSA POLIETILENO DE 1/2 KG.
	14	500	KG.	ALBAHACA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	15	600	KG.	APIO COSTEÑO PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	16	900	KG.	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.

Handwritten signatures and initials on the right margin.

17	100	KG.	BRÓCOLI	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
18	100	UND.	CACAO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
19	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE POLLO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
20	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE RES	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
21	300	UND.	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
22	600	KG.	CAMU CAMU	PAQUETE X 1 KG
23	90	KG.	CARAMELOS EN GRAGEAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
24	90	KG.	CARNE MOLIDA DE BOVINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
25	360	KG.	CEBOLLA CHINA	ATADO X 500 GR.
26	1500	KG.	CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD	SACO X 100 KG.
27	100	KG.	CECINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
28	100	KG.	CLAVO DE OLOR	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
29	6	KG.	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
30	30	KG.	CHINCHO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
31	300	KG.	HARINA DE CHUÑO	BOLSA POLIETILENO X 180 GR.
32	200	KG.	COCO RALLADO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
33	1000	KG.	COCONA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
34	450	KG.	COL (REPOLLO)	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
35	500	UND.	COLAPÍZ	SOBRE DE 25 GR.
36	90	UND.	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	SOBRE DE 250 GR.
37	300	KG.	COMINO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
38	300	KG.	CULANTRO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
39	300	KG.	ESPINACA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
40	300	KG.	ALMIDON DE MAÍZ	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
41	300	KG.	FLAN DE VAINILLA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
42	300	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
43	300	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE NARANJA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
44	300	KG.	GLUTAMATO MONOSÓDICO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
45	150	KG.	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	BALDE X 5 KG.
46	150	KG.	HIERBA BUENA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
47	150	KG.	HIERBA LUISA	PAQUETE X 500 GR.
48	300	KG.	HOT DOG DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
49	330	KG.	HUACATAY	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
50	150	KG.	JAMON INGLES	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG
51	300	KG.	JAMONADA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
52	210	KG.	JENGIBRE (KION)	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
53	300	KG.	KETCHUP	PAQUETE X 1 KG.
54	600	KG.	KIWICHA	PAQUETE X 1 KG.
55	30	KG.	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
56	300	UND.	LECHE CONDENSADA ENTERA	LATA X 390 A 400 GR.
57	150	KG.	LECHUGA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
58	90	KG.	MANÍ TOSTADO SIN CASCARA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
59	450	KG.	MANZANA DE AGUA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
60	600	KG.	MARACUYÁ	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
61	600	UND.	MAYONESA	PAQUETE X 500 GR.

[Handwritten signatures and initials]

62	900	UND.	MERMELADA DE FRUTA	BOLSA POLIETILENO X 900 GR.
63	300	UND.	MOSTAZA	PAQUETE X 1 KG
64	60	KG.	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
65	90	KG.	ORÉGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
66	300	KG.	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
67	150	KG.	PASAS MORENAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
68	300	KG.	PASTA WANTAN	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
69	300	UND.	PASTA DE TOMATE	FRASCO X 200 GR
70	600	KG.	PEPINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
71	300	KG.	PEREJIL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
72	200	KG.	PAPRIKA MOLIDA COLOR ROJO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
73	120	KG.	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
74	150	KG.	PIMIENTO MORRÓN	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
75	90	KG.	PORO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
76	90	KG.	POLVO DE HORNEAR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
77	300	UND.	PIÑA HAWAIANA	BOLSA POLIETILENO
78	60	KG.	QUESO EDAM	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG
79	450	KG.	QUESO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
80	90	UND.	REFRESCO INSTANTÁNEO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
81	300	KG.	ROCOTO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
82	30	UND.	SALSA MENSÍ	FRASCO X 1 LIT.
83	30	UND.	SALSA OSTIÓN	BOTELLA 250 ml.
84	30	UND.	SALSA DE TAMARINDO	FRASCO X 1 LT.
85	30	UND.	SALSA TAUSÍ	FRASCO X 1 LT.
86	100	UND.	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.
87	1650	UND.	TAMAL	BOLSA POLIETILENO
88	300	KG.	TOMATE PINTO ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
89	90	UNID.	ESCENCIA DE VAINILLA	FRASCO X 1 LIT.
90	600	KG.	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
91	600	KG.	ZAPALLO REGIONAL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
92	276	KG	COL CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
93	90	KG	VERDURA CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
94	90	UND	QUESO PARMESANO	SOBRE X 35 GR
95	90	KG	TOCINO AHUMADO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
96	30	KG	HONGOS Y LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
97	127.83	KG	CEBADA TOSTADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
98	300	KG	MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.

Requisitos, según Reglamentos técnicos, normas metrológicas 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 de acuerdo al cronograma de internamiento, 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 UNA (1) semana de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes, para los víveres frescos (verduras, frutas, hierbas, etc.).

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

- En el caso del ítems 1, 2, 3, 4, y 5 serán internados por parte del proveedor el primer día hábil de cada mes, conforme al anexo (1), cronograma de internamiento.
- Para el ítem 6 el proveedor deberá internar los productos de manera diaria o a requerimiento de área usuaria conforme al anexo (1), cronograma del internamiento, alcanzando al CIEN POR CIENTO (100%) del total entrega, el último día calendario de cada mes.

6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

6.1. Del proveedor

El postor deberá presentar la documentación correspondiente del local y/o instalación propia o tercerizada, con acondicionamiento adecuado y espacio suficiente para movimiento de los productos. Con todas las medidas de seguridad y sanitarias establecidas en la normativa legal vigente.

Asimismo, 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 recepcionan o cuando exista duda con la finalidad de verificar que reúna las condiciones de calidad y cantidad establecidas en el requerimiento.

7.2. Adelantos

No aplicable

7.3. Sub-contratación

No aplicable

7.4. Confidencialidad

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

7.5. Medidas de Control durante la Ejecución Contractual

Durante la ejecución contractual la entidad efectuará visitas inopinadas a las instalaciones del almacén del postor adjudicado con la finalidad de verificar estiba, limpieza y custodia de los productos en almacén, que se han adquirido 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 la Oficina 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 según cronograma establecido en el anexo (1).

7.6.4. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

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

7.6.5. Pruebas de puesta en funcionamiento

No aplicable

7.7. Forma de pago

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

- Recepción del área usuaria (Jefe de la Oficina de 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 DIEZ (10) días hábiles, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 161° y artículo 162° 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

La autorización de una entidad pública o privada autorizada, que verifique que los establecimientos deben cumplir con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para el almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano con el 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, requisito que sirvan para verificar si los postores cuentan con la capacidad

necesaria para ejecutar el contrato, el postor debe contar con la atribución de llevar a cabo la actividad en materia de contratación.

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.
- Copia del certificado emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (**SANIPES**) o resolución del Gobierno Regional que autorice la venta de pescado dorado cumpliendo las normas sanitarias establecidas por este organismo, según corresponda.

2. Experiencia del Postor

El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 1 y 5, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 200,000.00), independientemente por cada ítem.

El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 2 y 4, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a SEISCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 600,000.00), independientemente por cada ítem.

El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 3, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a CIENTO OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES (S/ 180,000.00), independientemente por cada ítem.

El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 6, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a UN MILLON CON 00/100 SOLES (S/ 1,000,000.00).

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 N° 1 al 6.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> La autorización de una entidad pública o privada autorizada, que verifique que los establecimientos deben cumplir con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para el almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano con el 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, requisito que sirvan para verificar si los postores cuentan con la capacidad necesaria para ejecutar el contrato, el postor debe contar con la atribución de llevar a cabo la actividad en materia de contratación.
	Importante <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>
	<u>Acreditación:</u> 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. Copia del certificado emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) o resolución del Gobierno Regional que autorice la venta de pescado dorado cumpliendo las normas sanitarias establecidas por este organismo, según corresponda.
	Importante <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>

Handwritten signature and initials.

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
---	--

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:

- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 1 y 5, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 200,000.00), independientemente por cada ítem.
-
- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 2 y 4, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a SEISCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 600,000.00), independientemente por cada ítem.
-
- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 3, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a CIENTO OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES (S/ 180,000.00), independientemente por cada ítem.
-
- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 6, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a UN MILLON CON 00/100 SOLES (S/ 1,000,000.00).

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.

Ítem N° 1, 3, 4, 5 y 6

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:

- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 1, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a VEINTITRES MIL CON 00/100 SOLES (S/ 23,000.00).
- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 3, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a DIECINUEVE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 19,000.00).
- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 4, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a CIENTO QUINCE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 115,000.00).
- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 5, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a TREINTA Y SIETE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 37,000.00).
- El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 6, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a NOVENTA Y NUEVE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 99,000.00).

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los diferentes tipos y/o variedades de productos considerados del ítems.

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

M
4
[Firma]

estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, 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".

¹¹ 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 contarla 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.

H
4
del

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

H
/



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

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

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

"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 DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

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

¹³ 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 fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

¹⁴ 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).

acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁵ 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

H
4
J

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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 ¹⁶	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 compra¹⁷

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.

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁷ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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 ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		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.

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ 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 compra²¹

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.



²¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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

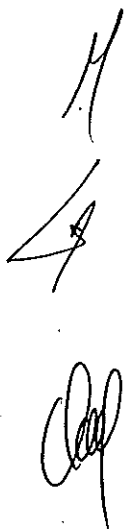
DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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 el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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 LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

²⁴ 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.

M
/

Ad

Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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
TOTAL	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] 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]."

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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 empresa²⁵ 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.²⁶

[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.

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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										
4										

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° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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.

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
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

H
A
C

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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 comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024 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.

 <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- 077711</p>
<p>JAMONES Y CARNES CURADAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

JAMONES Y CARNES CURADAS

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 "Jamones y carnes curadas", 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 producto cárnico elaborado en base a la carne de porcino y/o aves, sea pierna, brazuelo o el músculo largo dorsal, a los cuales se les retira o no la piel, huesos y grasa. La carne puede o no ser salada y/o curada y/o ahumada y/o escaldada, dependiendo del tipo de producto a elaborar. Además, se puede colorear y/o agregarle aditivos permitidos.

b. Uso:


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

c. Alcance: jamón inglés, jamón de país.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) Los jamones o carnes curadas 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 vigentes según la NTP 201.019:1999 (revisada el 2019) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados. Requisitos, de tal manera que asegure su calidad.

 <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- 077711</p>
<p>JAMONES Y CARNES CURADAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

b. Características organolépticas:

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

c. Requisitos físico-químicos: Calidad componente Fino

- (1) Proteína total: 15 % mínimo
- (2) Proteína cárnica: 14.20 % mínimo
- (3) Proteínas no cárnica: 1.70 % mínimo
- (4) Féculas: 0 %

d. Requisitos microbiológicos:

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

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:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077711</p>
<p>JAMONES Y CARNES CURADAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</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) para el producto jamones y carnes curadas 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 de internamiento, el producto no deberá exceder los DIEZ (10) 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 = Empaquetado 50 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 jamones y carnes curadas 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077711
JAMONES Y CARNES CURADAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	


- 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



 <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- 077711</p>
<p>JAMONES Y CARNES CURADAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- 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, Proteínas no cárnica y Féculas)
- 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 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

Los jamones y carnes curadas 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 unidad de 500 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

 <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- 077711</p>
<p>JAMONES Y CARNES CURADAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (1) 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.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitted 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. 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

 <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- 077138</p>
HOT - DOG		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
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.

 <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. Nº MGP- 077138</p>
HOT - DOG		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD Nº 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. Nº 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/Min	Extrafino %	Fino %	Extra %	Económico %
Proteína Total	Min	12.00	10.00	8.00	6.00
Proteínas cárnicas	Min	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 X10 ⁴	5 X10 ⁵
Escherichia coli	6	3	5	1	10	10 ²
Staphylococcus aureas	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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077138
HOT - DOG			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 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.

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 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077138
HOT - DOG			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -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 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de hot-dog 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 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:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077138</p>
HOT - DOG		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 7	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 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:

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077138</p>
HOT - DOG		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 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)



 <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- 077138</p>
HOT - DOG		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 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



 <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>MAYONESA</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:

- Sal (cloruro sodio).
 - 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.
 - Condimentos especias o extractos permitidos de especias, aceites esenciales y beta caroteno.
 - 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.
 - Glutamato monosódico al 1.5 por mil como máximo.
 - 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

 <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>MAYONESA</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 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

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 microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	5 x 10 ⁴
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normalidad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p>MAYONESA</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 ²
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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p>MAYONESA</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


 <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>MAYONESA</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 5 hasta 6</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 (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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077126</p>
<p>MAYONESA</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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p>MOSTAZA</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>

MOSTAZA

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 "Mostaza", 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 mostaza preparada es una mezcla en polvo procedente de las variedades de mostaza negra (*Brassica nigra* L.), parda (*Brassica juncea* H.), blanca o amarilla (*Sinapis alba* L.), o mezcla de ellas con vinagre, aceite comestible, sal, azúcar y especias.

a. Uso:

Este producto es un condimento 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 mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de mostaza en polvo y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- (2) Se le podrá agregar cúrcuma *Cúrcuma Longa* L. (palillo).
- (3) No se permitirá la adición de sustancias amiláceas.
- (4) No se permitirá el uso de sustancias conservadoras.
- (5) No se permitirá el uso de colorantes artificiales.

b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: pasta cremosa, homogénea, suave, sin grumos.
- (2) Color: amarillo al castaño según la variedad empleada.
- (3) Olor: aromático acético.
- (4) Sabor: ácido picante.
- (5) No deberá observarse sustancias extrañas al producto.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p>MOSTAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNIM 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 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

c. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad, máx.: 80 %
- (2) Acidez expresada como ácido acético: mín. 2.5 % a máx. 5 %
- (3) Cenizas, máx.: 5 %
- (4) Cenizas solubles en agua, máx.: 4.5 %
- (5) Isotiocianato de acrililo, mín.: 0.18 %
- (6) Fibra cruda, máx. (base seca): 12 %

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³

e. Metales pesados

- (1) Arsénico, como (As): 1.0 mg/kg (Límite máximo)
- (2) Plomo, como (Pb): 2.0 mg/kg (Límite máximo)
- (3) Cobre, como (Cu): 10.0 mg/kg (Límite máximo)
- (4) Estaño, como (Sn): 150.0 mg/Kg (Límite máximo)

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.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p>MOSTAZA</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>

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 mostaza 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:

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 = 1 kilogramo 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 mostaza 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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p>MOSTAZA</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>

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:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p>MOSTAZA</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 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Acidez expresada como ácido acético, cenizas, cenizas solubles en agua, Isoiocianato de acrílico y Fibra cruda)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de metales pesados 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:


- 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 209.034:1991 (revisada el 2010) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Mostaza preparada. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La mostaza 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 como mínimo
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077127
MOSTAZA			
DEPARTAMENTO 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 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- (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 : Registro Sanitario del producto
- (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 Autorización Sanitaria SENASA
- (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-077312</p>
NUEZ MOSCADA ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18--MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

NUEZ MOSCADA ENTERA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por nuez moscada al producto obtenido a partir de las semillas desprovistas de los arillos de la planta *Myristica fragans*, las cuales se secan al fuego y se les golpea para obtener las verdaderas semillas, para posteriormente llevarlas a procesos de industrialización y envasadas en recipientes sanitarios para garantizar su calidad.

La nuez moscada es de forma ligeramente ovoide, entre 20-30 mm. de largo y 15-18 mm. de ancho.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


La nuez moscada deberá ser inocua y apropiada para ser elaborada para el consumo humano; se encontrará con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin afectar su calidad, sabor y aroma típico y llegar en condiciones satisfactorias a su destino de acuerdo al decreto supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

a. Características organolépticas

- (1) Color: Pardo rojizo oscuro
- (2) Olor: Fuerte y aromático
- (3) Sabor: Agradable y ligeramente amargo
- (4) Aspecto: característico de su presentación
- (5) La nuez moscada deberá estar exento de sabores, olores anormales, insectos y ácaros vivos.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña, incluida la originada por la misma planta (raíz, tallo, partículas comunes, etc.)
- (2) No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.
- (3) No deberá presentar enmohecimiento, rancidez ni suciedad.
- (4) La nuez moscada deberá estar exentos de metales pesados o contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077312
NUEZ MOSCADA ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización

- (5) Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Comisión del Codex Alimentarius.
- (6) Deberá estar exento de microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

c. Requisitos microbiológicos:

- (1) No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Lolios</i>	3	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Levaduras</i>	3	3	5	1	10 ³	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la nuez moscada 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: mínimo de 100 gramos


5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) La nuez moscada entera estará en bolsa de polipropileno o frasco de vidrio original de fábrica, quedando prohibido cualquier tipo de transvase.
- (2) La nuez moscada se envasará salvaguardando las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas propias.

- b. No se acepta bolsas elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio,



 <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-077312</p>
<p>NUEZ MOSCADA ENTERA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

- c. Los envases deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, incluidos los sacos de yute, envases de hojalata, cajas o sacos de plástico. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de nuez moscada 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:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077312
NUEZ MOSCADA ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización

- c. Documento : Certificado de garantía
Emilito 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)
Emilito 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
Emilito por : Laboratorio acreditado por INACAL


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestras y contramuestra)
- b. Presentación: Cada unidad de 100 gramos como mínimo
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria


	<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-077312</p>
<p>NUEZ MOSCADA ENTERA</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>		<p>Fecha actualización</p>

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

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

e. Rotulado de cada muestra:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

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

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

AJI

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos Físico-químico

- 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;

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

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

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

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					n1	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ¹
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g

3.- VIDA ÚTIL


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

PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

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

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

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

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

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

d. Normas técnicas Peruanas – Instituto Nacional de Calidad

e. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) muestras

b. Presentación: Según requerimiento del usuario

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

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


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 005-2023 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023	

HORTALIZAS

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

3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Características organolépticas:

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

- (1) Color: característico al tipo de hortaliza y según el estado de madurez.
- (2) Forma: característico al tipo de hortaliza
- (3) Aspecto: característico al tipo de hortaliza
- (4) Tamaño: uniforme de acuerdo al tipo de hortaliza

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p>HORTALIZAS</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° 005-2023 MGP-DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>	


- (5) El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por hortalizas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.
- (6) Los lotes de hortalizas deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.

b. Requisitos Físico-químico

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 005-2023 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 6		Actualización: 24 MAR 2023

4.- ENVASE

a. Envase primario

- (1) Las hortalizas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (1° uso), limpios y de buena calidad, con la finalidad de evitar cualquier daño externo o interno del producto.
- (2) Se permite el uso de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico; siendo su presentación de acuerdo a lo determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (3) Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación.
- (4) Las hortalizas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

b. Envase para internamiento


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

c. Vida útil

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

5.- EMPAQUE

- a. En mallas de polipropileno: camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, olluco.
- b. En atados: espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarraga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p>HORTALIZAS</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° 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

caballo, espárrago, hierba luisa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres marías (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pack choy, romero, siete hierbas, tomillo, sachá culantro, salvia, toronjil, cedrón.

- c. En cajas de madera: caigua, rocoto entero, chonta, pimiento (verde, rojo, amarillo y morrón), chonta, alcachofa, zapallito italiano, zapallo loche.
- d. Bolsa de polietileno/polipropileno: jengibre (kion), canela entera, canela china entera, laurel, champiñones, hongos, arveja china, arveja verde, brotes de frijol chino, frijol verde, frijol chino, haba fresca, verdura china.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 005-2023 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023	

- Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Emitted by : Representante legal de la empresa o proveedor.
Type : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitted by : Fabricante o distribuidor
Type : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas.
Emitted by : Laboratorio acreditado por INACAL
Type : 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. **Revisado 2020**
- (4) Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

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

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

d. Normas Técnicas Peruanas

NTP 011.118:1991 (revisada el 2018) FRUTAS Y HORTALIZAS. Condiciones físicas en cámaras de refrigeración. Definiciones y medición.
NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespá. 1ª Edición

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p>HORTALIZAS</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° 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

8.- CRITERIOS DE CALIDAD

Se verificará el cumplimiento de las características de calidad establecidas en la presente ficha técnica.


10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) muestras
- b. Presentación: Según requerimiento del usuario
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1) Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo : Copia
- d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077179
PASAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 3 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

PASAS

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 "pasas", 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 elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie *Vitis vinífera* L., fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado.

b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación de productos de pastelería, así como 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 impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.
- (2) Las uvas empleadas en la elaboración de uvas secas o pasas deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.
- (3) Las uvas empleadas en la elaboración de uvas secas o pasas deberán cosecharse a 21° Brix aproximadamente.
- (4) El producto podrá sulfurarse con el objeto de conservar el color y sabor naturales del fruto, prolongar su conservación y retardar la pérdida de las vitaminas A y C.
- (5) Al producto se podrá agregar aceite de semilla de uva u otros aceites vegetales comestibles que permitan que las uvas secas o pasas no se adhieran entre sí.

b. Requisitos Físico -químicos:

- (1) El contenido de humedad será de 25% como máximo.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077179
PASAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 3 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

c. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Frutas desecadas, enteras, con o sin semillas.
- (2) Color: propio.
- (3) Olor: propio.
- (4) Sabor: propio.

d. Requisitos microbiológicos:

Agente micro- biano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	5 x 10 ²
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, u otro material inocuo resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá proteger a las papas 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:


- (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 pasas es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077179
PASAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 3 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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 = UN (1) Kilogramo 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 pasas 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. Autorización sanitaria SENASA
- 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 | : | Autorización Sanitaria del establecimiento |
| | Emitido por | : | Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077179
PASAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 3 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024


Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG,
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

- 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,
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 209.144:1980 (revisada el 2017) FRUTAS DESHIDRATADAS. Uvas secas o pasas.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077179
PASAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 3 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Las pasas 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 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
- (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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077152
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: I
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	10^4	10^4
Coliformes	4	3	5	3	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^2

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.

 <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-077152</p>
<p>MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA</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 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

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:

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|--------------|--|
| 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. |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077152
MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización


- 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:

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

 <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>MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA</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 4</p>	<p>Fecha actualización</p>


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: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077515</p>
<p>HONGOS Y LAUREL</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

HONGOS Y LAUREL

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el hongo seco y las hojas de laurel que se envasan juntas y son muy utilizadas en los guisos por su aroma delicioso y su sabor muy bueno.

El laurel (*laurel nobilis*) es un arbusto aromático, sus hojas son lisas y verdes y los hongos secos de color negro, que le dan un buen sabor a las comidas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: seco
- (2) Color:
 - (a) Laurel: verde característico
 - (b) Hongo: negro característico
- (3) Olor: característico, aromático.
- (4) Sabor: característico.

b. Requisitos físico-químicos

- (1) El hongo y laurel deberá estar secos, sanos y limpios.
- (2) No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- (3) No deberá ser coloreado ni aromalizado artificialmente.
- (4) Deberá estar exento de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismo que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos esporulados	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10 ⁴
<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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077515</p>
<p>HONGOS Y LAUREL</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

El envase deberá proteger al producto de la humedad y la contaminación. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este, sus características físicas y químicas.

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO



Cada envase de Hongo y Laurel, 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
- Fecha de Producción




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077515
HONGOS Y LAUREL		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

- 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077515
HONGOS Y LAUREL			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	

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 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)

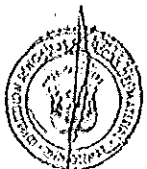
 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077515		
HONGOS Y LAUREL		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:


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

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA 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 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNIM	
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 ⁵	10 ⁶
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 ²
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:

 <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>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

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 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:

 <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-077132</p>
<p>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</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 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>


- 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. | 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) |




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: 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 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
- 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: 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 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 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.



 <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.Y. N° MGP- 077503</p>
<p>CLAVO DE OLOR</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 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 ⁵	10 ⁶
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 ²
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:

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 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:


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 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:

- 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 209.127:1976 (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

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 200 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

 <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- 077503</p>
CLAVO DE OLOR		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 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



 <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>COMINO</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 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 Cuminun cyminun.

El comino molido: son los frutos finamente molidos del Cuminun cyminun.

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>
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 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

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 ⁵	10 ⁶
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 ²
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

 <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>COMINO</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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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:

- 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




 <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>COMINO</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 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 : 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077115
COMINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	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. 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

- 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)



 <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>COMINO</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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077518
PALILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo, 2019	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 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 pulidos a máquina.
- (3) De acuerdo a los requisitos higiénico-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 μ m) o a través del tamiz N° 50 (297 μ m). En el primer caso el producto será



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077518
PALILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	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	15	2	10 ⁵	10 ⁶
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 ²
Salmonella sp.	10	2	15	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>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077518
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
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 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 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 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:


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077518
PALILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	VERSIÓN: 2 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 |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077518
PALILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:	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:

- 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 209.199:1982 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS.
 Cúrcuma (pallilo)


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El pallilo 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

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

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

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

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:

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>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077148</p>
<p>SALSAS CONDIMENTADORAS</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, pimienta 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 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 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
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.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077148</p>
<p>SALSAS CONDIMENTADORAS</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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 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	

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:

- 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

Tipo : Original (Hoja membretada)
- 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)

 <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>SALSAS CONDIMENTADORAS</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 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


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.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077148</p>
<p>SALSAS CONDIMENTADORAS</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 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

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-077124</p>
<p>LECHE CONDENSADA ENTERA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM 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 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 3.4



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077124
LECHE CONDENSADA ENTERA			
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: 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 ²

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.

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 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.

	<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>LECHE CONDENSADA ENTERA</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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	

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 contraíble 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




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077124
LECHE CONDENSADA ENTERA			
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: 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 : 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077124
LECHE CONDENSADA ENTERA			
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: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- 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:


- 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 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

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada unidad de 350 a 400 gramos
- 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

 <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>LECHE CONDENSADA ENTERA</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 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- (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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 8	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 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

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

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>
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 ²	10 ³
Levaduras	3	3	5	1	10 ²	10 ³


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

 <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>MERMELADA DE FRUTAS</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 4 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 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
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)



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 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 Fisicoquímico (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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 7 hasta 8	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 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 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



 <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>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</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>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</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 ²
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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077180
REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 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.

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 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><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077180
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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.

- | | | |
|----|-------------|--|
| 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) |

 <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>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</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>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</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>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</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



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

CALDOS CONCENTRADOS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el caldo concentrado y deshidratado en sólido (cubos) y polvo, constituido por una cantidad apreciable de carne y/o extracto de la carne, con o sin grasa, suficiente como para dar al producto los caracteres organolépticos correspondientes. No deben reemplazar dichas carnes y/o extractos de carnes, por saborizantes o aromatizantes. Pueden contener extractos vegetales, sal, grasa animal o vegetal y especias naturales deshidratadas.

Alcance: caldo concentrado de pollo, caldo concentrado de carne,

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.


No deberán presentar alteraciones producidas por ataques de microorganismos o por cualquier otro agente biológico, químico o físico y estará exento de sustancias extrañas como: insectos, tierra, cáscara, etc. Podrá contener gelatina natural proveniente de huesos y pequeñas cantidades de azúcar, dextrina u otros excipientes permitidos. Sólo podrá contener colorantes de origen natural permitidos.

a. Características organolépticas:

El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, ni sabores u olores que indiquen su descomposición.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Nitrógeno total: 350 mg mínimo
- (2) Materia grasa: 6.0 g máximo

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 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	h)
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁵
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i>	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 10 a 500 gramos


6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Papel de polietileno laminado, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. Embalaje para internamiento:

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

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

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:


- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
- Emilido por Tipo : Fabricante o productor
: 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
- Emilido por Tipo : Laboratorio acreditado por INACAL
: Original
- f. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (materia grasa, cloruro de sodio, glutamato de sodio o calcio).
- Emilido por Tipo : Laboratorio acreditado por INACAL
: Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NÓRMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.036 - 1974.Caldos concentrados.




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

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
 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. 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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-0770137</p>
<p>CHANCACA</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 Normatividad con calidad	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 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 X 10 ²	2 X 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.



	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 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

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:




	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 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


	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 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
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.
Tipo : Copia

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


d. Envase unitario:

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077310
POLVO DE HORNEAR			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. 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 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

POLVO DE HORNEAR

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 "Polvo de hornear", 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 compuestos químicos que actúan en presencia de líquidos y de altas temperaturas. Algunos reaccionan por la sola hidratación (con agua, jugos de fruta o leche), en estos casos, las masas deben hornearse en cuanto se terminan de confeccionar. Otros en cambio, comienzan a desarrollar su poder leudante cuando entran en el horno, pues poseen componentes que se activan con el calor. Los mas conocidos son el polvo de hornear.


b. Uso:

Este producto es un acondicionar de masa, nutriente, alimento de levadura en la preparación de insumos de panadería y pastelería para el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Polvo uniforme sin grumo. No contendrá sustancias extrañas.
- (2) Color: Blanco
- (3) Olor: Característico
- (4) Aspecto: Polvo fino
- (5) No deberá contener impurezas o materias extrañas.
- (6) No deberá presentar parásitos, ni insectos vivos o muertos.
- (7) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077310
POLVO DE HORNEAR			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. 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 2 hasta 5		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) El colapiz comestible será prácticamente insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 a 10 veces su peso en agua.
- (2) El colapiz se disolverá completamente en agua caliente formando una solución coloidal, la que al enfriarse dará una jalea.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c'	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Staphylococcus aureus	8	3	5	11	10	10 ²
Bacillus cereus(*)	7	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²
(*) Sólo para productos que contengan cereales						
(**) Solo para productos que contengan leche, cacao, y/o huevo						

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

El polvo de hornear se envasará en bolsa de polietileno (PE) 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.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS.	F.T. N° MGP-077310
POLVO DE HORNEAR.			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. 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 3 hasta 5		Fecha actualización: 29 Agosto 2023

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:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 20 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

Cada envase de polvo de hornear 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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077310
POLVO DE HORNEAR		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. 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 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | | |
|----|-------------|---|--|
| a. | Documento | : | Ficha Técnica del producto |
| | Emitido por | : | Fabricante |
| | Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
| b. | 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) |

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 209.714:2022 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Leudantes. Clasificación

CRITERIOS DE CALIDAD

El Polvo de hornear 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 10 a 1000 gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077310
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
POLVO DE HORNEAR			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018/MGP/DNTM	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Fecha: 22 Mayo 2018	R.D. N° 024-2023/MGP/DNTM	
	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

(1) 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) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077120
GELATINA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	VERSIÓN: 2 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%.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077120</p>
<p>GELATINA INSTANTÁNEA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-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 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- (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 ²
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²

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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077120
GELATINA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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:


- 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.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077120</p>
<p>GELATINA INSTANTÁNEA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-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 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077120
GELATINA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	VERSIÓN: 2 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:

- 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 209.231:1985 (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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077120
GELATINA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018	VERSIÓN: 2 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



 <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-077308</p>
<p>GLUTAMATO MONOSÓDICO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde: 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

GLUTAMATO MONOSÓDICO

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 "Glutamato monosódico", 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 sal sódica del ácido glutámico, que se presenta en cristales blancos o en polvo cristalino con no menos de 99,0% sobre la base seca de pureza.

b. Uso:

Este producto es un potenciador del sabor en la preparación de los alimentos del mejoramiento de rancho para el personal naval de la institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Características de Identificación:

- (1) Solubilidad: fácilmente soluble al agua, escasamente soluble en etanol; prácticamente insoluble en éter.


b. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: cristales o polvo cristalino
- (2) Color: Blanco
- (3) Olor: Prácticamente inodoro

c. Requisitos y especificaciones:

- (1) Pureza (g/100g) en base seca: > 99
- (2) Humedad (g/100g): $\text{máximo} \leq 0.5$
- (3) Ph (solución 1:20): $6.7 - 7.2$
- (4) Cloruros (g/100g): ≤ 0.2
- (5) Plomo (mg/Kg) ≤ 1



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077308
GLUTAMATO MONOSÓDICO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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 harina de arveja 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:

Las bolsas a internar estarán agrupadas de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	<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-077308</p>
GLUTAMATO MONOSÓDICO			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD: N° 01-18-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 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete 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 glutamato monosódico 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 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 : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)



- b. 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)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077308
GLUTAMATO MONOSÓDICO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- c. Documento : Informe de Ensayo Físicoquímico (Pureza, humedad, pH, cloruros, plomo)
- 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. 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
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.039:2022 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Glutamato monosódico monohidratado para uso doméstico e industrial. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El glutamato monosódico 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 : 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-077308</p>
<p>GLUTAMATO MONOSÓDICO</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD.N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	

d. Envase unitario:


Bolsa de polietileno (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) País de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077150
FLAN DE VAINILLA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 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 ⁴	10 ⁶
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> (*)	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-0771501
FLAN DE VAINILLA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077150
FLAN DE VAINILLA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 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:

- Documento : Registro Sanitario del producto
Emisido 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.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077150
FLAN DE VAINILLA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -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 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- b. Documento

Emitido por

Tipo

: Copia

: Ficha Técnica del producto

: Fabricante

: Original (Hoja membretada)
- c. Documento

Emitido por

Tipo

: Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha
vencimiento y código de lote a internar)

: Proveedor

: Original (Hoja membretada)
- d. Documento

Emitido por

Base legal

: Resolución Directoral vigente que otorga
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,
para productos nacionales

: Dirección General de Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

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

Emitido por

Tipo

: Copia

: Informe de Ensayo Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto


: Laboratorio acreditado por INACAL

: Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077150
FLAN DE VAINILLA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 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 contra muestra).

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



 <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-077311</p>
COLAPIZ		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D.N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización

COLAPIZ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es la sustancia orgánica en polvo nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno en la piel, tejido conjuntivo blanco y huesos de animales.

Es una gelatina sin sabor, neutra y se utiliza para cuajar o espesar preparaciones blandas, se usa tanto en preparaciones dulces como saladas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas

- (1) Aspecto: Polvo granulado homogéneo.
- (2) Color: Característico blanco.
- (3) Olor: Característico neutro, no tendrá olor desagradable.
- (4) Sabor: Característico neutro, libre de sabores objetables o extraños.
- (5) Exenta de materias indeseables, parásitos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

b. Requisitos físico-químicos:


- (1) El colapiz comestible será prácticamente insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 a 10 veces su peso en agua.
- (2) El colapiz se disolverá completamente en agua caliente formando una solución coloidal, la que al enfriarse dará una jalea.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> (*)	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia /25 g
<i>Listeria</i>	3	3	5	1	10	10 ²

(*) Sólo para productos que contengan cereales.

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077311
COLAPIZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización	

3.- VIDA ÚTIL.

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: sobre de 20 gramos


5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1). El colapiz estará en bolsa de polietileno original de fábrica resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, quedando prohibido cualquier tipo de transvase.
- (2). La bolsa del colapiz será capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas, garantizando la higiene y características de calidad del producto.
- (3). Se emplearán envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte.
- (4). Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

b. Embalaje para internamiento

- (1). 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077311
COLAPIZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización	

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada bolsa de colapiz 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.


- 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077311
COLAPIZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización	

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077311
COLAPIZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 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. Especificación técnica propia.


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. Presentación: Cada unidad de 20 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:

	<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-077311</p>
<p>COLAPIZ</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D.N° 001-2018-MGP-DNTM</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>	

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



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

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

- a. 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.
- b. 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:


- (a) Sabor: salado.
- (b) Color: marrón oscuro.
- (c) Olor: agradable, característico del producto.
- (d) Consistencia: fluida.
- (e) 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 ¹	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	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

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

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><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.T. N° MGP-077145</p>
SILLAO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077145
SILLAO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización

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.

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
<p>SILLAGO</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 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

e. Rotulado de cada muestra:

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

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

 <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 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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.

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

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

 <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)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077158
CECINA			
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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077036</p>
<p>TOMATE PINTO ITALIANO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

TOMATE PINTO ITALIANO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos físico - químicos:

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

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- UNIDAD DE MEDIDA

No aplica.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


Cajón de madera resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

c. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


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

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

c. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p>QUESO FRESCO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

QUESO FRESCO

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 "Queso fresco", 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 queso obtenido a partir de leche pasteurizada, sin madurar, sin corteza, que está listo para su consumo poco después de su fabricación.

También el queso fresco tradicional es el queso blando, no madurado ni escaudado, moldeado, de textura relativamente firme, levemente granular, sin cultivos lácticos, obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche pasteurizada, entera, descremada o parcialmente descremada, o una mezcla de algunos de estos productos y que cumple con los requisitos especificados en la NTP 202.195:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos.

b. Este producto es un complemento en el desayuno y en la preparación de los alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


c. Alcance: Queso fresco con sal pasteurizado

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) Se recomienda que los productos queso fresco se preparen y manejen de acuerdo con las secciones de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex como Códigos para prácticas de higiene.
- (2) Los quesos frescos deberán elaborarse exclusivamente con leche pasteurizada y bajo estrictas condiciones higiénico-sanitarias.
- (3) Los quesos frescos no deberán presentar corteza.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p>QUESO FRESCO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (4) La grasa y las proteínas lácteas de los quesos frescos no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- (5) Los quesos frescos deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración, a temperaturas entre 2° C y 6° C hasta su consumo.

b. Características organolépticas:

- (1) La apariencia, textura, color, olor y el sabor de los quesos frescos deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y caracteres sensoriales extraños.
- (2) La pasta deberá presentar una textura suave, deberá ser fácil de cortar y podrá presentar pequeñas grietas características.

c. Requisitos físico-químicos:

Requisitos	Elaborado a base de leche entera	Elaborado a base de leche parcialmente descremada	Elaborado a base de leche descremada
Materia grasa en el extracto seco (% m/m)	≥40	≥15	<15
Humedad (% m/m)	≥46	≥46	≥46


d. Aditivos alimentarios:

Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente y por el Codex Alimentarius, en su versión vigente para este producto contemplado en la NTP 202.195:2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos:

e. Contaminantes:

El Queso fresco deberá cumplir con los niveles máximos para contaminantes que se especifican para el producto en la Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077143
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
QUESO FRESCO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 7		Fecha actualización: 04 Enero 2024

f. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	5×10^2	10^3
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10^2
Escherichia coli	6	3	5	1	3	10
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de polietileno, bolsa plástica laminada de BOPP, 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 queso fresco es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p>QUESO FRESCO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polipropileno (PP) y/o caja de cartón corrugado con 4 hormas de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 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 queso fresco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", 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 |



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077143
QUESO FRESCO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 5 hasta 7	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 : 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,
materia grasa en extracto seco)
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-077143</p>
<p>QUESO FRESCO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- h. 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

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.
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI Reglamento de la leche y productos lácteos.
- 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. 202.195 – 2019 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso fresco. Requisitos.


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El queso fresco 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 : 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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077143</p>
<p>QUESO FRESCO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

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

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

- (1) 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 DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077704</p>
<p>QUESO EDAM</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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

QUESO EDAM

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 "Queso edam", 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 queso madurado de pasta semidura, de color que varía de casi blanco marfil a amarillo claro y con una textura firme y fácil de cortar. Pudiendo tener pocos agujeros ocasionados por el gas más o menos redondos de un tamaño que varía desde el de un grano de arroz a una arveja (guisante) (o hasta un diámetro de 10 mm) distribuidos de forma razonablemente regular por todo el interior del queso, aunque se aceptan unas pocas aberturas y grietas. La corteza es seca y dura, recubierta de parafina, cera o plástico. Los revestimientos son de color amarillo o rojo. Normalmente tiene un período de maduración no menor de 21 días.

b. Uso:

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


3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones
- (2) La apariencia, textura, color, y el sabor de los quesos madurados deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y características sensoriales extrañas.
- (3) La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- (4) Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) % Grasa en extracto seco (mínimo): 30
- (2) % Extracto seco: 47-62

 <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-077704</p>
<p>QUESO EDAM</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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	2×10^2	10^3
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10^2
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

d. Aditivos Alimentarios:

Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por el Codex Alimentarius en su versión vigente (véase la CXS 192-1995) para este producto, así como aquellos permitidos por la entidad sanitaria nacional competente.

e. Contaminantes:

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión de Codex Alimentarius (CAC).

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:


En bolsa de polietileno termoencogible, polietileno al vacío 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:



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077704
QUESO EDAM			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

- (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 queso edam es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

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 = 50 gramos como mínimo empaquetado

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 queso edam 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

 <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-077704</p>
<p>QUESO EDAM</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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>


- 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 |




 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077704
QUESO EDAM		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- 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 (% Grasa en extracto seco y % Extracto seco)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento Declaración jurada 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:

- 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 202.194:2020 (LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos.

 <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-077704</p>
<p>QUESO EDAM</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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El queso edam 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 : 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077154
PASTA WANTAN			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

PASTA WANTAN

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 "Pasta wantan", 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 una pasta típica de la gastronomía China. Es una masa muy fina y de forma cuadrada, elaborada en base a huevo, harina de trigo, sal y agua y dada su versatilidad se puede usar en diversos platos, ya sean fritos, al vapor o sancochados.

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) Serán declarados inaptos para el consumo los productos que estén ácidos o rancios, tengan olores diferentes al característico al producto sano y normal.
- (2) Aspecto: bueno, característico al producto
- (3) Color: característico al producto
- (4) Olor: característico al producto
- (5) Sabor: característico al producto

b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Serán declarados inaptos para el consumo los productos que contengan elementos extraños, así como los atacados por insectos y hongos.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS. ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077154
PASTA WANTAN			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

c. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Escherichia coli	6	3	5	1	10	10 ²
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

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.

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 pasta wantan 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS: ALIMENTICIOS.	F.T. N° MGP- 077154
PASTA WANTAN			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde: 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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:

Unidad = 500 gramos a 1000 gramos

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

6.- ROTULADO

Cada envase de pasta wantan deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículos 1.16° y 1.17° 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. |



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077154
PASTA WANTAN			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-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 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 internal)
- 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:



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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077154
PASTA WANTAN			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	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".

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La Pasta wantan 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 250 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



 <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-077002</p>
<p>APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 3</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El apio es una planta herbácea de primera calidad.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

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

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

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

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


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Pudrición: V.N. 0 %

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

(2) Picadura: V.N. 0 %

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

No aplica.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

 <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-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 08 setiembre 2022</p>

MANTECA VEGETAL

1.- OBJETO O FINALIDAD

Establecer en los procesos adquisitivos las características organolépticas, requisitos físico-químicos y microbiológicos de los insumos componentes de la ración orgánica y mejoramiento de rancho correspondientes a los víveres a ser entregados a las unidades y dependencias que preparan el racionamiento del personal militar en actividad y acuartelado de acuerdo a lo establecido en las Instrucciones para el servicio de racionamiento en las unidades y dependencias ISRAC-13201.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no.

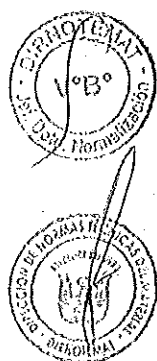
3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- (1) Contener color, olor y sabor característicos del producto designado.
- (2) Deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Índice de ácido: 0.6 mg de KOH/g de grasa o aceite Máx.
- (2) Impurezas insolubles: 0.05 % m/m Máx.
- (3) Índice de peróxido: 10 Mg/Kg. Máx.
- (4) Materia volátil a 105° C: 0.2 % m/m Máx.
- (5) No deberá contener materias extrañas en suspensión.
- (6) Se permitirá el uso de los aditivos alimentarios en proporciones indicados en la Norma General para los aditivos alimentarios (CXS192-1995).



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022

- (7) Deberán cumplir con los niveles máximos estipulados en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).

4.- ENVASE

- a. Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- b. El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la manteca vegetal es de OCHO (08) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.
- c. Presentación:
- Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.


5.- EMPAQUE

Empaque para internamiento: Caja de cartón de primer uso

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077304</p>
<p>MANTECA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 08 setiembre 2022</p>

- d. Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- e. Registro sanitario
- f. Código de lote
- g. Fecha de vencimiento
- h. País de origen
- i. Condiciones de conservación

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen
Debe incluir Fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022

Tipo : Copia

e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Índice de ácido, impurezas insolubles, índice de peróxido, materia volátil).

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

f. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V01 (XXXXXX).

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

- Codex Alimentarius "Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales" CXS 19 – 1981.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.038 – 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Se verificará el cumplimiento de las características de calidad establecidas en la presente ficha técnica.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
MANTECA VEGETAL		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022


10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077318
MARGARINA VEGETAL SIN SAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 002-2018-MGP-DNTM Fecha: 6 setiembre 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 033-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018		Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización 11 octubre 2022

MARGARINA VEGETAL SIN SAL

1.- OBJETO O FINALIDAD

Establecer en los procesos adquisitivos las características organolépticas, requisitos físico-químicos y microbiológicos de los insumos componentes de la ración orgánica y mejoramiento de rancho correspondientes a los víveres a ser entregados a las unidades y dependencias que preparan el racionamiento del personal militar en actividad y acuartelado de acuerdo a lo establecido en las Instrucciones para el servicio de racionamiento en las unidades y dependencias ISRAC-13201.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

Es el alimento en forma de emulsión plástica o fluida, compuestos principalmente de agua y grasas y aceites comestibles.


3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Contener color, olor y sabor característicos del producto designado.
- (2) Deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Deberá ser 100 % vegetal.
- (2) El contenido de grasa de leche no podrá ser superior al 3% del contenido total.
- (3) Contenido de grasa: mayor o igual al 80%
- (4) No deberá contener partículas extrañas.
- (5) Se permitirá el uso de los aditivos alimentarios en proporciones indicados en la Norma General para los aditivos alimentarios (CXS192-1995).
- (6) Deberán cumplir con los niveles máximos estipulados en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077318
MARGARINA VEGETAL SIN SAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-2018-MGP-DNTM Fecha: 6 setiembre 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 033-22 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización 11 octubre 2022	

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10 ²

4.- ENVASE

a. Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

b. El Tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para la margarina vegetal sin sal es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

c. Presentación:


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

5.- EMPAQUE

Empaque para internamiento: Caja de cartón de primer uso

6.- ROTULADO

Cada envase de margarina vegetal sin sal 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:

 <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-077318</p>
<p>MARGARINA VEGETAL SIN SAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-2018-MGP-DNTM Fecha: 6 septiembre 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 033-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 11 octubre 2022</p>

- 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
- Registro sanitario
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación

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: 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)




 <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. Nº MGP-077318</p>
<p>MARGARINA VEGETAL SIN SAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD Nº 002-2018-MGP-DNTM Fecha: 6 setiembre 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. Nº 033-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 11 octubre 2022</p>

- d. Documento: Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales.
- Emitido por: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal: Decreto Supremo Nº 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Tipo: Copia
- e. Documento: Certificado del Sistema de Gestión de inocuidad de alimentos, para productos importados.
- Emitido por: Autoridad sanitaria competente u organismo acreditado del país de origen.
- Tipo: Copia
- f. Documento: Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS Nº 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:

- Codex Alimentarius "Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar" CXS 256 – 2007.
- Decreto Supremo Nº 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077318</p>
<p>MARGARINA VEGETAL SIN SAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-2018-MGP-DNTM Fecha: 6 setiembre 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 033-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 11 octubre 2022</p>

- d. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- e. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.038. – 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados.


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

Se verificará el cumplimiento de las características de calidad establecidas en la presente ficha técnica.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de UN (1) kilogramo
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA:
- (1) Documento: Registro sanitario del producto
Emitido por: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
Tipo: Copia
- (2) Documento: Ficha técnica del producto
Emitido por: Fabricante
Tipo: Original (hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:




	<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-077318</p>
<p>MARGARINA VEGETAL SIN SAL</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-2018-MGP-DNTM Fecha: 6 setiembre 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 033-22 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización 11 octubre 2022</p>	

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE (BLANCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

VINAGRE (BLANCO)

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 "Vinagre blanco", 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 líquido, apto para el consumo humano, proveniente de la doble fermentación alcohólica y acética de productos alimenticios que contienen azúcares y/o sustancias amiláceas.

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) El vinagre blanco debe elaborarse con materias primas libres de mohos, insectos y materias extrañas.
- (2) Durante el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.
- (3) Se podrá utilizar clarificantes y filtrantes aprobadas por la Autoridad sanitaria competente o en su defecto por el Codex Alimentarius.
- (4) En la elaboración de vinagre blanco no se permite la adición de ácido acético no procedente de un proceso de fermentación de productos alimenticios, así como de cualquier ácido mineral u orgánico.

b. Requisitos organolépticos:

- (1) Aspecto: límpido.
- (2) Color: uniforme.
- (3) Olor: característico.



	<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-077110</p>
VINAGRE (BLANCO)			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 7</p>		<p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p>

(4) Sabor, característico del producto.

c. Requisitos fisicoquímicos:

Requisito	Mín.	Máx.
Acidez total, (como ácido acético), % m/v	4	6
Acidez fija, (como ácido acético), % m/v	--	0,3
Acidez volátil, (como ácido acético), % m/v	3,7	--
Alcohol etílico a 20 °C, % v/v	--	1,0
pH a 20° C	2,3	2,8
Número de oxidación con permanganato	3	--
Cenizas totales, en vinagres diferentes a los de alcohol, g/l	1	5
Extracto seco, g/l	1,2	--
Metanol, g/l	--	0,5

d. Requisitos microbiológicos:

El vinagre blanco cuando se haya analizado con métodos apropiados de muestreo y análisis:

- (1) Debe estar exento de microorganismos patógenos, aerobios mesófilos, coliformes totales, bacterias acidúricas, mohos y levaduras.
- (2) Debe estar exento de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.


e. Contaminantes:

La cantidad máxima permisible para contaminantes son los establecidos por la autoridad sanitaria competente o el Codex Alimentarius, Codex Stan 193-1995.

f. Aditivos Alimentarios:

Los aditivos alimentarios permitidos en el vinagre blanco son los establecidos por la autoridad sanitaria competente o el Codex Alimentarius, Codex Stan 192-1995.



	<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-077110</p>
<p>VINAGRE (BLANCO)</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p>	

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

Galonera PET y/o PVC de alta densidad, 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 vinagre blanco es de (01) 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. Empaque para internamiento:

Caja de cartón de primer uso.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE (BLANCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020	Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

b. Unidad de medida:

Unidad = de 200 a 5000 mililitros

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

6.- ROTULADO

Cada envase de vinagre blanco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículos 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

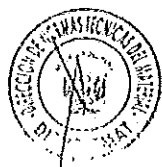
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)


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)



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
VINAGRE (BLANCO)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020		Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 31 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 Físico-Químico (acidez total, acidez fija, acidez volátil, alcohol etílico, cenizas totales, extracto seco, metanol)).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- 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



 <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-077110</p>
<p>VINAGRE (BLANCO)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 31 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. Norma Andina NA 0100:2011 Vinagre. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El vinagre blanco 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 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</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p>VINAGRE (BLANCO)</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 025-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 31 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) Número registro sanitario
- (7) País de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077302
LEVADURA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización Marzo 2021	

LEVADURA INSTANTÁNEA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se define como levadura, el producto activo obtenido por cultivo, concentración y purificación de microorganismos del genero *sacharomyces*, cuya función es la de producir alcohol o anhídrido carbónico.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Granulado
- (2) Color: Crema
- (3) Olor: Sui Generis

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad máxima: 6%
- (2) Cenizas máxima: 5%
- (3) Actividad de Fermentación mínimo: 98%

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la levadura instantánea es de DOS (02) años, 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 = QUINIENTOS (500) gramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de levadura 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:

 <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-077302</p>
LEVADURA INSTANTÁNEA		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

- 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. Lugar de Origen

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


Papel trilaminado litografiado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- b. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Constancia de origen (Declaración jurada)
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077302
LEVADURA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 4		Fecha actualización Marzo 2021

Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (cenizas, actividad fermentativa)

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. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de QUINIENTOS (500) gramos.

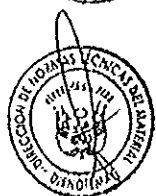
c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)

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




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077302
LEVADURA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización . Marzo 2021
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021			

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077305
MEJORADOR DE MASA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020		Páginas desde 1 hasta 4	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023

MEJORADOR DE MASA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El mejorador de masa es destinado a la elaboración de variedad de biscochos y panetones, otorga volumen ya que refuerza el gluten, da un color dorado a la corteza y produce una miga homogénea.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Polvo fino, libre de grumos y materias extrañas.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad: 13.60 % Máximo
- (2) Cenizas: 1.60 % Max.
- (3) Acidez titulable: 0.56% Max.

3.- VIDA ÚTIL


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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = MIL (1.000) gramos.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mejorador de masa 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:

 <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-077305</p>
<p>MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- Peso Neto
- Número de Lote
- Lugar de Origen

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de Polietileno (PE) resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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


a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Caja de cartón corrugado de primer uso.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Constancia de origen (Declaración jurada)

 <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-077305</p>
<p>MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

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

Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)

d. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (cenizas,
acidez titulable)

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.
- Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de MIL (1,000) gramos.
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077305
MEJORADOR DE MASA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2020		Páginas desde 4 hasta 4	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023

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) Lugar de origen

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. Normalidad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077102</p>
ANÍS		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 012-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 11 Mayo 2022</p>

ANIS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Sustancia de origen vegetal, deshidratada empleada para sazonar o mejorar el sabor de los alimentos. Es obtenido de los frutos del *pimpinella anisum*.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- Olor: Aromático
- Sabor: Dulce

b. Requisitos físico-químicos:

- Aceite esencial: No menor de 2%
- Cenizas Totales: No mayor de 9%

c. Requisitos microbiológicos:

XVII.2 Hierbas de uso alimentario para infusiones (té, mate, manzanilla, boldo, otros).						
Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
Enterobacteriaceae	5	3	5	2	10 ²	10 ³

3.- VIDA ÚTIL


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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = MIL (1,000) gramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de Anís deberá estar debidamente rotulada 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:

 <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-077102</p>
<p>ANÍS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 012-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 11 Mayo 2022</p>

- 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

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

Embalaje para internamiento:


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : 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 : Certificado de garantía (declaración jurada)
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen (declaración jurada)

 <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°</p> <p>MGP-077102</p>
<p>ANÍS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM</p> <p>Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p> <p>R.D. N° 012-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia:</p> <p>Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p> <p>11 Mayo 2022</p>

(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 : Declaración Única de Aduanas (DUA)
(solo para productos importados)

Emitido por : Autoridad Aduanera
Tipo : Copia

f. 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. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades

 <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-077102</p>
<p>ANÍS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 012-22 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 11 Mayo 2022</p>

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de MIL (1,000) 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 polietileno (PE) transparente, resistente al
manipuleo, sellada. No debe presentar información
impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa
postora, con la siguiente información:

- Presentación
- Número de lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Registro sanitario
- Lugar de origen



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077119</p>
<p>GALLETA SALADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO 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 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 agosto 2023</p>

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 fisicoquímicos:

- (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 ²	10 ³

 <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- 077119</p>
<p>GALLETA SALADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO 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>

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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077119
GALLETA SALADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 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)


 <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- 077119</p>
<p>GALLETA SALADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO 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 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 agosto 2023</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 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077119
GALLETA SALADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 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


 <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- 077119</p>
<p>GALLETA SALADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO 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>

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-077172</p>
<p>JUGO DE FRUTAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001 -19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

JUGO DE FRUTAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el líquido sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene de la parte comestible de frutas en buen estado, debidamente maduras.

Algunos jugos podrán elaborarse junto con sus pepitas, semillas y pieles, que no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación.

Los jugos podrán ser turbios o claros y podrán contener componentes restablecidos de sustancias aromáticas, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y deberán proceder del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta.

Un solo tipo de jugo es el que se obtiene de un solo tipo de fruta, mientras que un jugo mixto se obtiene mezclando dos o más jugos y purés de diferentes tipos de frutas.

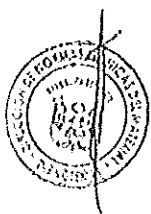
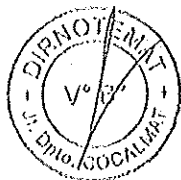
2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- (1) Los jugos de fruta deberán tener el olor, aroma y sabor característico del jugo del mismo tipo de fruta que proceden.
- (2) El jugo puede ser turbio, claro o clarificado y debe tener las características sensoriales propias de la fruta de la cual procede.
- (3) El jugo deberá estar exento de olores o sabores extraños u objetables.

b. Características físico - químicos:

- (1) Los jugos deben cumplir con las especificaciones (grados brix) para cada tipo de fruta, establecidos en el Anexo A de la Norma Técnica Peruana 203.110 - 2009 para Jugos, néctares y bebidas de fruta.
- (2) Podrán emplearse los aditivos alimentarios permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente o en su defecto por la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
- (3) Podrán emplearse los coadyuvantes de elaboración permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente o en su defecto por la Norma General del Codex establecidas para este fin.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077172
JUGO DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001 -19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización

- (4) Deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la autoridad nacional competente o la Comisión del Codex para estos productos.
- (5) Deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la autoridad nacional competente o por la Comisión del Codex para estos productos.

c. Requisitos microbiológicos

	n	m	M	c	Método de ensayo
Coliformes NMP/cm ³	5	< 3	...	0	FDA BAM on line ICMSF
Recuento estándar en placa REP UFC/ cm ³	5	10	100	2	ICMSF
Recuento de mohos UFC/ cm ³	5	1	10	2	ICMSF
Recuento de levaduras UFC/ cm ³	5	1	10	2	ICMSF

3.- VIDA ÚTIL

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


4.- Presentación

Unidad = 200 ml mínimo a 3,800 ml (3.8 lt) máximo.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- (1) El jugo de frutas estará dentro de los envases de tetrabrik o vidrio, siendo estos de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) 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.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077172
JUGO DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001 -19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización

a. Embalaje para internamiento

- (1) Los envases de jugo de frutas se internarán dentro de una caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.
- (2) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

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

6.- Rotulado del producto

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


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|---|--|
| a. Documento
Emitido por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de |
|---|--|
- 3 de 6



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077172
JUGO DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001 -19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización	

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077172
JUGO DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001 -19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización	

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. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 203.110 - 2009 Jugos, néctares y bebidas de fruta. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. Presentación: Cada unidad de 300 mililitros
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)



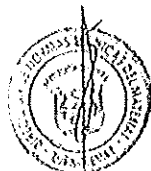
 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077172</p>
<p>JUGO DE FRUTAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</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) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077702
LECHE SABOR A CHOCOLATE			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización:

LECHE SABOR A CHOCOLATE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto elaborado a partir de una mezcla de leche fluida, azúcar, cocoa, frutas y/o aditivos alimentarios permitidos por el Codex Alimentarius. Este producto es sometido a los procesos de pasteurización, homogeneización y saborización.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Sólo podrán utilizarse en su composición las materias primas, ingredientes y los aditivos alimentarios, permitidos por el Codex Alimentarius en su versión vigente.

a. Características organolépticas

- (1) Color: Característico a leche con chocolate
- (2) Sabor y olor: Característico a chocolate
- (3) Aspecto: Homogéneo

b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL.	
					m	M
Aerobios mesófilos	10	3	5	2	10^2	10^3
Coliformes	6	3	5	2	1	10

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto leche sabor a chocolate es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción. El tiempo de vida útil garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = 180 mililitros

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- a. La leche sabor a chocolate estará dentro de los envases de tetrabrik, siendo estos de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077702
LECHE SABOR A CHOCOLATE			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización:

- b. 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.

(1) Embalaje para internamiento

- (a) Los envases de leche sabor a chocolate se internaran dentro de una caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.
- (b) 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.

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077702
LECHE SABOR A CHOCOLATE			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización:	

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- Presentación: Cada unidad de 180 mililitros
- Documentación técnica de presentación obligatoria

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077702
LECHE SABOR A CHOCOLATE			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización:

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


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



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


FRUTAS FRESCAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077118</p>
FRUTAS FRESCAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización

humedad externa anormal; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o congelación; estar prácticamente exentos de magulladuras y malformaciones.


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

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10^1	10^1
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- VIDA ÚTIL

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

 <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-077118</p>
FRUTAS FRESCAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización

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

4.- PRESENTACIÓN

Caja de madera para fruta en kilogramos.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


a. Envase primario

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

 <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-077118</p>
FRUTAS FRESCAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077118
Normatividad con calidad			
FRUTAS FRESCAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6		Fecha actualización

a. Normas técnicas internacionales:

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

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

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

d. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) muestras

b. Presentación: Según requerimiento del usuario


c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

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


e. Rolulado de cada muestra:

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

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

- (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</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. Nº MGP-077147</p>
<p>YOGURT SABORIZADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. Nº 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

YOGURT SABORIZADO

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 "Yogurt saborizado", 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 yogurt es el producto obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche o sin modificaciones en la composición, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH, con o sin coagulación (precipitación isoelectrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto, hasta la fecha de duración mínima.

El yogurt saborizado es el yogurt cuya composición ha sido modificada mediante la incorporación de un máximo de 50% (m/m) de ingredientes no lácteos (tales como carbohidratos nutricionales y no nutricionales, frutas y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, frutos secos y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores.

Por el contenido de grasa podrá ser:


- a) Yogurt entero
- b) Yogurt parcialmente descremado
- c) Yogurt descremado

b. Uso:

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

c. Alcance: yogurt saborizado (frutado y/o aromatizado) sabores fresa, vainilla o durazno.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077147
YOGURT SABORIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) La grasa de la leche no podrá ser sustituida por grasa de origen no lácteo.
- (2) Inmediatamente después de su elaboración el producto deberá ser mantenido en refrigeración, a una temperatura de 8 °C o menos, hasta su consumo.
- (3) Al yogurt aromatizado (frutado o saborizado) se le podrá agregar hasta un 50% (m/m) de ingredientes no lácteos.

b. Características organolépticas:


- (1) Color: característico a la fruta
- (2) Sabor y olor: característico a la fruta
- (3) Aspecto: homogéneo
- (4) Consistencia: viscosa semi fluida

c. Requisitos físico-químicos:

Requisitos	Yogurt entero	Yogurt parcialmente descremado	Yogurt descremado	Yogurt deslactosado (**)
Materia grasa Láctea % (m/m)	Min. 3,0	0,6 – 2,9	Max. 0,5	
Sólidos no grasos % (m/m)	Min. 8,2	Min. 8,2	Min. 8,2	
Acidez, Expresada en g de ácido % (m/m)	0,6 – 1,5	0,6 – 1,5	0,6 – 1,5	
Proteína de Leche % (m/m)	Min. 2,7 %	Min. 2,7 %	Min. 2,7 %	
Lactosa % (m/m)				Max 0,7

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²

 <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-077147</p>
<p>YOGURT SABORIZADO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

e. Aditivos alimentarios:

Se podrán usar los aditivos permitidos por la autoridad nacional competente o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius en su versión vigente para este producto

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Botella plástica de polietileno de alta densidad, 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 acrílonitrilo 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 yogurt saborizado 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.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077147
YOGURT SABORIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-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 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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 yogurt saborizado 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 |



 <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-077147</p>
<p>YOGURT SABORIZADO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- 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 (materia
grasa, sólidos no grasos, acidez, proteína de
leche y lactosa)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de aditivos alimentarios del
lote a internar
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe
de control de calidad
Tipo : Original

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077147
YOGURT SABORIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 7		Fecha actualización: 04 Enero 2024

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 202.092:2014 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, Leches fermentadas. Yogurt. Requisitos


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El yogurt entero bebible 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 180 mililitros a 1000 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</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p>YOGURT SABORIZADO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</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><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
<p>CAFÉ SOLUBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

CAFÉ SOLUBLE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fluido, de color, sabor y aroma característicos, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos, pudiendo ser el polvo adicionando aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: marrón característico
- (2) Sabor: Agradable
- (3) Olor: característico
- (4) Solubilidad en agua caliente: se disolverá rápidamente en 30 segundos con moderada agitación.
- (5) Solubilidad en agua fría: se disolverá en 3 minutos con moderada agitación.


b. Requisitos físico-químicos:

El producto deberá estar libre de todo cuerpo extraño y no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia del café.

REQUISITOS	PARÁMETRO
Humedad máxima.	3.5 %
Cenizas totales máximo:	10 % máximo
Cafeína:	0.9% mínimo
pH:	4.8 – 5.2
Almidón:	Ausencia

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²

 <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-077104</p>
<p>CAFÉ SOLUBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto café soluble es de UN (1) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = De 180 a 250 gramos.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Lata de hojalata, frasco de vidrio o bolsa bilaminada de aluminio con polietileno o doypack.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	

El envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento.


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
CAFÉ SOLUBLE		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023

Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)

e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia

f. Documento : 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

g. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (cenizas totales, cafeína, azúcar agregado y almidón)


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 DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077104</p>
CAFÉ SOLUBLE		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.316 – 2019 Café Soluble.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 180 a 250 gramos

- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (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-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización 02 mayo 2023</p>

LECHE EVAPORADA

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 evaporada", 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 leche evaporada es el alimento líquido obtenido por eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Características organolépticas:

- (1) Color: Blanco – cremoso
- (2) Sabor y olor: Característico
- (3) Aspecto: Líquido uniforme

b. Requisitos fisicoquímicos:

Característica	Unidad	Leche Evaporada Entera
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192- 1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización 02 mayo 2023</p>

c. Requisitos microbiológicos:

El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: condición seguida de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigerada de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

Requisitos	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Esterilidad Comercial	5	0	Estéril Comercialmente	No Estéril Comercialmente

La determinación de esterilidad comercial debe realizarse de acuerdo a métodos de ensayos emitidos por Organizaciones de reconocido prestigio tales como: Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas, Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC) y la Asociación Americana de Salud Pública (APHA)- Compendium of methods for the microbiological examination of foods, así como normas internacionales. En el informe de ensayo se deberá incluir: Temperatura, tiempo de incubación e indicadores microbiológicos del método de empleo.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El envase deberá ser resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento; podrá ser de dimensiones y formas varias, de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto, sin emanar a este, sabores, colores y olores extraños. El material será:


- (1) Tetrarex - brick
- (2) Lata de hojalata y/o envase laminado

NOTA: La forma y el tipo de envase será determinada por el usuario al momento de la convocatoria.

b. Tiempo de Vida Útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto leche evaporada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización 02 mayo 2023</p>

Al momento del internamiento, la fecha de producción aceptable, será como máximo de TRES (03) meses anteriores a la fecha de internamiento en los almacenes de la institución. Así mismo el producto deberá garantizar 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. Unidad de medida:

Unidad = De 300 a 1000 gramos

Nota: La capacidad del producto será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria.

b. Clase de empaque:

(1) Empaque individual. No aplicable

(2) Empaque colectivo


Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento para VEINTICUATRO (24) unidades cada uno.

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

Cada envase de leche evaporada 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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización 02 mayo 2023</p>


- e. Registro sanitario
- f. Código de 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 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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización 02 mayo 2023</p>


- f. Documento: Informe de Ensayo Físico-Químico (grasa de leche, sólidos totales de leche, sólidos. no grasos, proteínas de leche)
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
- h. Documento: Declaración jurada, de contaminantes y toxinas 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:

- 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".
- Decreto Supremo N° 007-2017 MINAGRI "Reglamento de la Leche y Productos Lácteos".
- Decreto Supremo N° 004-2022 MIDAGRI Decreto Supremo que modifica el "Reglamento de la Leche y Productos lácteos".



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077019
LECHE EVAPORADA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


No se aceptarán productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 20 días, ni que sean LECHE EVAPORADAS ENTERAS MODIFICADAS.

Se aceptará la denominación de LECHE EVAPORADA o LECHE EVAPORADA ENTERA por tratarse del mismo producto.

La leche evaporada debe cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la norma sanitaria nacional vigente o, en su defecto, con lo referido en las normas de Codex Alimentarius.

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. CANTIDAD: CUATRO (4) unidades (muestras y contra muestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 300 a 1000 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)
 - (3) Documento: Informe de Ensayo
Emitido por: Por el laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe del Laboratorio de Control de Calidad
Tipo: Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077019</p>
<p>LECHE EVAPORADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 5 R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización 02 mayo 2023</p>

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



 <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-077321</p>
<p>CARAMELOS EN GRAGEAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

CARAMELOS EN GRAGEAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son masas obtenidas por concentración o mezcla de azúcar y/o azúcares en un porcentaje mínimo del 50 por 100 sobre el producto final, a las que se les añaden o no otros ingredientes y/o aditivos autorizados,

a. Alcance.- Caramelos duros sabor a frutas o menta, caramelos con núcleo líquido, caramelos blandos y caramelos con recubrimiento de chocolate.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico al producto
- (2) Olor: agradable característico al producto
- (3) Sabor: dulce, característico al producto
- (4) Aspecto: bueno
- (5) Consistencia: característico al producto
- (6) Materias extrañas: ausencia

b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) Los caramelos en grageas deberán de fabricarse a partir de materias sanas y limpias, exentas de impurezas de toda especie y en perfecto estado de conservación.
- (2) Los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos que puedan representar un riesgo para la salud.
- (3) Los productos deberán estar exentos de hongos y microorganismos patógenos.



 <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-077321</p>
<p>CARAMELOS EN GRAGEAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

c. Requisitos microbiológicos:

7.2 Caramelos duros (sin relleno)						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr.	
					m	M
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	5x10 ⁴
Mohos	2	3	5	2	10	5x10
7.3 Caramelos blandos, semiblandos y duros con relleno, goma de mascar, marshmallows y otros productos de confitería con o sin relleno.						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr.	
					m	M
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Mohos	2	3	5	2	50	3x10 ²

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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


5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

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



 <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-077321</p>
<p>CARAMELOS EN GRAGEAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento.

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

3 de 5

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077321
CARAMELOS EN GRAGEAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

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)


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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077321
CARAMELOS EN GRAGEAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 5 hasta 5		Fecha actualización

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

c. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) bolsas (muestra y contramuestra)

b. PRESENTACIÓN: Cada bolsa de 100 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 membrelada)

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
- (1) Lugar de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077105
CARNE MOLIDA DE BOVINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN:		Aprobación: R.D. 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 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

CARNE MOLIDA DE BOVINO

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 "Carne molida de bovino", 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 obtenido por la molienda de la carne de bovino, donde el tamaño de los trozos es uniforme.

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) La carne de bovino, utilizada para la molienda, deberá proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria (aprobadas como aptas para consumo humano) y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.
- (2) No deberán tener residuos de antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.
- (3) Deberán cumplir los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente sobre los residuos de uso veterinarios y con lo dispuesto en la CXS 193-1995.


b. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: característico, exento de colores extraños
- (2) Olor: característico, exento de cualquier olor anormal u ofensivos.
- (3) Deberá estar exento de materias extrañas.

c. Requisitos físicoquímicos:

- (1) pH: entre 5.5 y 6.4



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077105
CARNE MOLIDA DE BOVINO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. 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 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30°)	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷
Escherichia coli	5	3	5	2	50	5x10 ²
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
Escherichia coli 0157:H7	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polietileno (PE) sellado al vacío, resistentes 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 carne molida de bovino es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de congelación, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077105</p>
<p>CARNE MOLIDA DE BOVINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. 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 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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 carne molida de bovino deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 11.6° y 11.7° 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 |




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normalidad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077105</p>
<p>CARNE MOLIDA DE BOVINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. 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 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- 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 : Declaración jurada de contenido de residuos
de sustancias de uso veterinario y aditivos
alimentarios 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:

- 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 201.055:2021 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasa y carne de bovinos.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077105
CARNE MOLIDA DE BOVINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. 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 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La carne molida de bovino 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 de carne molida de bovino congelada, exento de bloques de hielo interna y externamente.

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

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

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

- (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



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

CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos fitosanitarios:

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

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

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

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

d. Contaminantes:


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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

- a. Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos.

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

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

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


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.- PRESENTACION DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077602</p>
<p>AJO PELADO</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: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

AJO PELADO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL


Dientes de ajo seco o semiseco que han sido pelados con aire a presión y seleccionados manualmente. Se lava en agua desinfectada y se empaqueta en bolsas de plástico micro perforado.

- a. Formatos: dientes de ajo pelado de 4 a 5 cm tamaño.
- b. Grado de calidad: extra
- c. Calibre: mediano - 40/50 mm (4/5 cm)

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Para cada categoría y las tolerancias admitidas, los bulbos de ajo deberán estar:

- a. Sanos y limpios, se excluyen los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- b. Exentos de ataque de parásitos, insectos, mohos y microorganismos.
- c. Exentos de daños causados por frío o calor.
- d. Exentos de brotes visibles exteriormente.
- e. Exento de humedad exterior anormal.
- f. El ajo pelado deberá estar exento de sabores y olores extraños
- g. El ajo pelado deberá estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), materias orgánicas extrañas (semillas extrañas, tallo etc.), materias inorgánicas extrañas (piedra, polvo etc.) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- h. En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- i. El desarrollo y estado de los ajos pelados deberán permitirle:

 <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-077602</p>
<p>AJO PELADO</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: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (1) Soportar el transporte y la manipulación
- (2) Llegar en condiciones satisfactoria al lugar de destino.

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

3.- VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para los ajos pelado es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de refrigeración 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: 500 gramos mínimo

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

El ajo pelado 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 o envasado
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso Neto
- f. Número de lote (en caso corresponda)
- g. Registro sanitario

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077602
AJO PELADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

h. Lugar de Origen

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de plástico microperforada 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.


Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|-------------|--|
| a. | Documento | : 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) |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077602
AJO PELADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización

- d. Documento : Constancia de origen (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y numero de lotes a internar)
- Emilido por : Fabricante o productor
- Tipo : Copia
- e. Documento : Certificado de validación técnicas oficial del Plan HACCP
- Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental DIGESA
- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

	<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-077602</p>
<p>AJO PELADO</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: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>	

b. Presentación: cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- | | | |
|---------------|---|--|
| (1) Documento | : | Registro Sanitario del producto |
| Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| Base legal | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo | : | Copia |
| (2) Documento | : | Ficha Técnica del producto |
| Emitido por | : | Fabricante |

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <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. Nº MGP-077114</p>
CACAO EN POLVO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización

CACAO EN POLVO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido a partir de la torta de cacao, reducida a polvo fino por procesos mecánicos; al que se le ha agregado aditivos alimentarios permitidos para mejorar sus características y solubilidad.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


- (1) Color: Pardo
- (2) Olor: Característico, exento de rancidez y olores extraños.
- (3) Sabor: Característico
- (4) Textura: ligera y muy fina
- (5) El cacao en polvo deberá estar exento de infestación por insectos u hongos, de colorantes, preservantes, adulterantes y materias extrañas.
- (6) El cacao en polvo se dispersará en forma satisfactoria sin que presente una sedimentación, indebidamente rápida, y rendirá un producto de buen sabor, aroma y cuerpo.
- (7) En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad (m/m): 7 % máximo
- (2) Manteca de cacao (m/m): 20 % mínimo, calculado referido al extracto seco.
- (3) Sólo podrán utilizarse en su composición ingredientes facultativos y los aditivos alimentarios, y únicamente en las dosis establecidas, que se indican en la Norma CODEX STAN 105 - 1981 para el cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar.

c. Contaminantes:

- (1) Arsénico (As): 1 mg/kg (máximo)
- (2) Plomo (Pb): 2 mg/kg (máximo)
- (3) Cobre (Cu): 50 mg/kg (máximo)

 <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-077114</p>
<p>CACAO EN POLVO</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 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

d. Requisitos microbiológicos:

- (1) Los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.
- (2) Los productos deberán estar exentos de hongos y microorganismos patógenos.

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 1000 gramos

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


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

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

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

Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

 <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-077114</p>
CACAO EN POLVO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de cacao 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:

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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


Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

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

Emitido por : Fabricante o distribuidor


Tipo : Original (Hoja membretada)

 <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-077114</p>
CACAO EN POLVO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación 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:

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normalidad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077114</p>
CACAO EN POLVO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización

a. Normas técnicas internacionales:

- Norma CODEX STAN 105-1981 para el cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar.

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

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

d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:

NTP 208.007 – 2007 Cacao en polvo.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de 500 gramos


c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

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

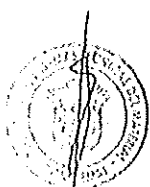
d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

 <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-077114</p>
<p>CACAO EN POLVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077516</p>
<p>ACHIOTE</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 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

ACHIOTE

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 "Achiote", 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 las semillas maduras, previamente secadas, de la especie Bixa orellana. También es conocido con los nombres de achiote, bija o "annatto".

b. Uso:

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

c. Alcance:

De acuerdo a su presentación el achiote se clasificará en:

- (1) Achiote entero
- (2) Achiote molido


3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) Las semillas deberán estar limpias y ser convenientemente secadas, a fin de que alcancen la humedad adecuada que garantice su conservación.
- (2) El achiote molido solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.
- (3) Las semillas de achiote deberán estar libres de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

b. Requisitos físicos:

- (1) Achiote entero:
 - (a) Materia extraña, máximo 3% (m/m)
 - (b) Semillas defectuosas, máxima 6% (m/m)

 <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-077516</p>
<p>ACHIOTE</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 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

(c) Estará libre de cualquier olor y sabor extraños.

(2) Achiote molido:

(a) No deberá presentar agregados de féculas extrañas a la especie.

(b) El contenido de impurezas no excederá del 3% (m/m).

(c) Estará libre de cualquier olor y sabor extraños.

(d) Deberá estar exento de colorantes artificiales.

c. Requisitos químicos:

(1) Humedad, máxima: 12%

(2) Cenizas totales (m/m), máxima: 6%

(3) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % (m/m), máxima: 1%

(4) Extracto alcohólico, mínimo: 3%

(5) Extracto etéreo, mínimo: 4%

(6) Fibra, máxima: 15%

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Escherichia coli(*)	5	3	5	2	10	10 ²
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, 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

 <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-077516</p>
<p>ACHIOTE</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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 la semilla de achiote 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 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 achiote 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

 <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-077516</p>
<p>ACHIOTE</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 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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.

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)
- 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)


 <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-077516</p>
<p>ACHIOTE</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 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</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 Fisicoquímico (humedad, cenizas, totales, cenizas insolubles, extracto alcohólico, extracto etéreo, fibra)
- 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. 209.200.1982 (revisada el 2018) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Achiote. Requisitos

 <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-077516</p>
<p>ACHIOTE</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 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El achiote 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 : 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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077313</p>
<p>COLORANTE AMARILLO HUEVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

COLORANTE AMARILLO HUEVO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un colorante artificial ampliamente utilizado en la industria alimentaria. Se presenta en polvo, al colorear no cambia el sabor y permite una mejor presentación al producto final.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas

- (1) Aspecto: polvo fino homogéneo
- (2) Color: amarillo yema de huevo
- (3) Exento de materias indeseables, parásitos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN


Unidad: de 20 a 200 gramos

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- a. Bolsa de polietileno (PE) o frasco plástico (PET) 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.



 <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-077313</p>
<p>COLORANTE AMARILLO HUEVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Peso neto
- (6) Número de lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de origen
- (9) Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membrelada)
- b. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membrelada)

 <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-077313</p>
<p>COLORANTE AMARILLO HUEVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

- c. 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
- d. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico.
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. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. Presentación: Cada muestra de 200 gramos.
- c. Documentación Técnica De Presentación Obligatoria
- (1) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar
información impresa o escrita de la empresa
postora.


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077313</p>
<p>COLORANTE AMARILLO HUEVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia; Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



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

ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos fitosanitarios:

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

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

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

c. Requisitos microbiológicos:


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

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

d. Requisitos microbiológicos:

Para la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

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

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

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

 <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-077037</p>
<p>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

Tipo : Copia

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

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

c. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)

Emilido por : Fabricante o distribuidor

Tipo : Original (Hoja membretada)

Cuando presentar : Al momento del internamiento del producto

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


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

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

c. Especificación técnica propia.

9.- MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN PARA CONTROL DE CALIDAD

No aplica.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077182</p>
TAMAL		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

TAMAL

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un alimento que consiste en una masa de harina de maíz rellena de carne, pollo, cerdo, ají y otros ingredientes, envuelta en hojas de mazorca de maíz o plátano y cocida al vapor o al horno; Puede tener sabor dulce o salado.

a. Alcance: tamal de pollo, tamal de cerdo, humitas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El tamal deberá proceder productos sanos que no contengan residuos de o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.

a. Características organolépticas:


- (1) Color: Típico del producto.
- (2) Olor: Característico
- (3) Sabor: Característico
- (4) Textura: Masa consistente blanda

b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) El tamal no deberá contener sustancia alguna originada por microorganismos que puedan representar un riesgo para la salud.
- (2) Deberá estar exentos de materias extrañas ajenas al producto, de hongos y microorganismos patógenos, así como de contener insectos o fragmentos de estos huevos larvas de insectos.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g. ó mL	
					m	M
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i> .	6	3	5	1	10	10 ²
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	< 3	-----
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

 <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-077182</p>
<p>TAMAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el tamal es de DOS (02) días, garantizado en condiciones de almacenamiento y refrigeración en las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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


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

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsas de polietileno de doble densidad (PEAD) que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

 <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-077182</p>
<p>TAMAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- b. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. 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)
- d. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.T. N° MGP-077182</p>
<p>TAMAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077173
KIWICHA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

KIWICHA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La kiwicha o amaranto es un cereal nativo del Perú. Se caracteriza por tener todos los aminoácidos esenciales que requiere nuestro organismo, principalmente la lisina. El valor nutritivo del grano es elevado y contiene más de 13% de proteínas. No contiene saponinas ni alcaloides.

Es un producto natural, que se obtiene luego de una limpieza exhaustiva, para su presentación como grano o cereal.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico
- (2) Olor: característico, exento de olores extraños.
- (3) Sabor: característico, exento de sabores extraños.
- (4) Aspecto: grano

b. Requisitos físicos - químicos:


- (1) La kiwicha deberá estar exento de sabores y olores extraños.
- (2) La kiwicha deberá estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), materias orgánicas extrañas (semillas extrañas, tallos, etc.), materias inorgánicas extrañas (piedras, polvo, etc.) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (3) La kiwicha deberá estar exentos de semillas tóxicas o nocivas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (4) En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Hongos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

1 de 5



 <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-077173</p>
<p>KIWICHA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la kiwicha es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento y sin refrigeración en las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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


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

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

- Embalaje para internamiento:

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077173
KIWICHA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

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

Nota: Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.


El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|-------------|---|
| a. | Documento | : Autorización Sanitaria del establecimiento |
| | Emitido por | : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |
| | Base legal | : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. |
| | Tipo | : Copia |
| b. | Documento | : Declaración Jurada 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 Análisis Microbiológico del lote a internar, 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077173
KIWICHÁ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

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

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


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - 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
- ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- ROTULADO DE CADA MUESTRA:


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

- Presentación
- Número de lote
- Fecha de producción



 <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-077173</p>
<p>KIWICHA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077123
KETCHUP			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

KETCHUP

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 "Ketchup", 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 obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios, adicionando especias, condimentos y aditivos permitidos; el cual es sometido a un tratamiento térmico adecuado que asegura su conservación.

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 ketchup no deberá presentar alteraciones debidas a microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos ni tampoco contener sustancias espesantes ajenos al tomate o que lo sustituyan.
- (2) No se permitirá la adición de colorantes.

b. Requisitos organolépticos:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077123
KETCHUP			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Levaduras	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ³

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El ketchup se envasará en balde de plástico, doy pack 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.

b. Vida útil:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077123
KETCHUP			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

5.- EMPAQUE

a. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = envase de 1 a 4 Kilogramos

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

- 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)


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077123</p>
<p>KETCHUP</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 agosto 2023</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

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 DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077123</p>
<p>KETCHUP</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 agosto 2023</p>

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El ketchup 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: Según requerimiento del usuario

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emilito 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
Emilito 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077121
HELADO DE CREMA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

HELADO DE CREMA

1.- Descripción general

- a. El helado es el producto llevado al estado sólido o pastoso por medio de la congelación, elaborados con dos o más de los ingredientes siguientes: leche o productos lácteos en sus diferentes formas, grasa de leche, grasas vegetales deodorizadas, edulcorantes permitidos, huevos, agua, jugos y pulpas de frutas, frutas, chocolate, nueces y/o productos similares, aditivos permitidos y otros.
- b. El helado de crema es aquel que tiene un alto contenido de grasa vegetal deodorizada o de grasa de leche.
- c. Alcance: helado de crema de sabores fresa, chocolate, vainilla, lúcumá, tricolor y choco chip.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico agradable
- (2) Sabor y olor: característico agradable
- (3) Apariencia y textura: atractiva, de textura suave y de consistencia uniforme y no tendrá hielo visible y/o cristales de lactosa, además estará libre de gránulos de grasa.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Grasa vegetal deodorizada o grasa de leche: 7.0 % mínimo
- (2) Sólidos de leche, no grasos: 8.0 % mínimo
- (3) Azúcar: 12.0 % mínimo
- (4) Sólidos totales: 32.0 % mínimo
- (5) El helado terminado, no deberá tener una incorporación de aire, mayor del 100 % del volumen de la crema base.
- (6) Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentarius y la legislación vigente, teniendo en cuenta que los niveles deben ser el mínimo utilizado como sea tecnológicamente posible.
- (7) Todos los ingredientes deberán ser de calidad aptos para el consumo humano y ajustarse a los requisitos de las normas pertinentes.

 <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-077121</p>
<p>HELADO DE CREMA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (8) Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	< 100	---

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACION

Unidad: envase de 50 a 5000 mililitros


5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) Poliestireno de alto impacto / Polipapel (papel recubierto con polietileno) / Bolsa de polietileno.
- (2) Los helados de crema emplearán envases de primer uso y que contribuyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte.
- (3) Los materiales usados para envasar el producto, deberán ser suficientemente resistentes, impermeables y estarán libres de contaminación microbiológica.

b. Embalaje para internamiento:

- (1) Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termocontraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077121
HELADO DE CREMA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

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

Nota: En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación y el tipo de envase.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitado 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
Emitado por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitado por : Fabricante o distribuidor
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-077121</p>
<p>HELADO DE CREMA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077510
PAPRIKA MOLIDA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

PAPRIKA 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. "Páprika 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:

La páprika molida es el producto obtenido mediante la molienda de frutos maduros y desecados de *Capsicum annum* L. var *longum*, perteneciente a la familia de las Solanáceas.

La paprika molida se prepara a partir del pericarpio y las semillas del fruto. Puede contener una cantidad variable de otras partes del fruto, como la placenta, cáliz y pedúnculo.

b. Uso:

Es un condimento que se usa para sazonar distintos platos en la elaboración de alimentos para el consumo masivo del personal de la Institución.


3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) El color de la páprika molida varía en función de su calidad, desde el rojo brillante al marrón rojizo pálido, pasando por rojizo anaranjado a rojizo amarillento y amarronado.
- (2) Se pueden añadir a la páprika molida aditivos permitidos, de acuerdo con las reglamentaciones del Codex Alimentarius (CXS 192-1995).
- (3) La páprika molida debe estar libre de insectos vivos.
- (4) La páprika molida debe estar libre de adulterantes.

b. Características organolépticas:

- (1) Sabor: El sabor de la páprika molida puede ser picante o no picante (dulce).
- (2) Olor: característico a páprika, libre de olores extraños o rancios u otros no característicos.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077510
PAPRIKA MOLIDA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

c. Requisitos físico-químicos:

Características	Requisitos			
	Categorías			
	I	II	III	IV
Material natural colorante, en unidades de color ASTA (valores mínimos)	≥120	100	80	60
Contenidos de capsaicina, µg/g (valores máximos)	30	30	30	30
Valor de Scoville (µg/g x 15) (valor máximo)*	≤ 500	≤500	≤500	≤500
Contenido de humedad, fracción de masa, % (valor máximo)	11	11	11	11
Cenizas totales, % S.S.S (valor máximo)	8,0	8,0	8,5	10,0
Cenizas insolubles en ácido, (valor máximo)	1,0	1,0	2,0	2,0

d. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Sólo para los productos de consumo directo


e. Contaminantes:

- (1) Residuos de plaguicidas: no deberá exceder los límites máximos permitidos para residuos establecidos por la regulación nacional vigente, la Comisión del Codex Alimentarius y/o país de destino.
- (2) Micotoxinas: no deberá exceder los límites máximos permisibles de micotoxinas establecidos por la regulación nacional vigente, la Comisión del Codex Alimentarius y/o el país de destino.
- (3) Metales pesados: No deberá exceder los niveles máximos permitidos para, metales pesados establecidos por la regulación nacional vigente, la Comisión del Codex Alimentarius y/o el país de destino.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077510
PAPRIKA MOLIDA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá proteger a la paprika molida 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:

- (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 páprika 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) transparente 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 páprika molida deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077510
PAPRIKA MOLIDA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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

Tipo : Original (Hoja membretada)
- 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)



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077510
PAPRIKA MOLIDA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- 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)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. 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:


- 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 011.055:2021 PÁPRIKA. Páprika molida. Requisitos

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La páprika 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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077510
PAPRIKA MOLIDA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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 : Registro Sanitario del producto
- (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) Número 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-077307</p>
<p>ESENCIA DE VAINILLA</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 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

ESENCIA DE VAINILLA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido de la extracción de la esencia de la vaina o chaucha de la vainilla por proceso de maceración.

La esencia de vainilla se utiliza para dar sabor y aroma a las comidas, así como a las bebidas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- Color: Café oscuro/amarillo – anaranjado/ translúcido.
- Aspecto: Líquido oleoso, límpido, homogéneo.
- Aroma: Característico a vainilla
- Sabor: Característico a la vainilla
- Solubilidad: Inmiscible en agua y miscible en alcohol.
- La esencia de vainilla no deberá contener impurezas o materias extrañas ajenas al producto.

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN


Unidad: de 500 a 1000 mililitros

En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- Envase individual

La esencia de vainilla estará envasado en recipiente de plástico (PET/PEAD) con tapa de seguridad, quedando prohibido cualquier tipo

 <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-077307</p>
<p>ESENCIA DE VAINILLA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

de transvase; siendo su presentación de acuerdo a lo determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

b. Embalaje para internamiento:

Los recipientes de plástico a internar estarán agrupadas de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada recipiente de esencia 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:

- 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
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- N° de Lote
- Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077307
ESENCIA DE VAINILLA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización

- b. Tipo : Original (Hoja membretada)
Documento : Certificado de garantía
Emilito por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emilito por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)

9.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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

8.- 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 : Ficha Técnica del producto.
Emilito por : Fabricante.
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-077307</p>
<p>ESENCIA DE VAINILLA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

d. Envase unitario: Recipiente de plástico (PET/PEAD) con tapa de seguridad, resistente al manejo, 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) Lugar de origen

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077144</p>
<p>QUESO PARMESANO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

QUESO PARMESANO

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 "Queso parmesano", 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 queso madurado de pasta dura y seca, de textura compacta, consistente, granular y ligeramente quebradizo, adecuado para rallar. De color blanco a amarillo pajizo. Su corteza es de consistencia extradura, de aspecto seco y de color ambarino. Puede presentar pocos ojos de forma redonda de aproximadamente 1 mm - 2 mm de diámetro, similares a las burbujas de gas. Suele revestirse con aceite vegetal, cera o materiales plásticos. Normalmente tiene un tiempo mínimo de maduración de 6 meses.

b. Uso:

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


c. Alcance:

Queso parmesano en molde (bloques cilíndricos de bases planas) y queso parmesano rallado.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones
- (2) La apariencia, textura, color, y el sabor de los quesos madurados deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y características sensoriales extrañas.
- (3) La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- (4) Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración.

 <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-077144</p>
<p>QUESO PARMESANO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) % Grasa en extracto seco (mínimo): 32
- (2) % Extracto seco: mínimo 64

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	2×10^2	10^3
Staphylococcus aureas	8	3	5	1	10	10^2
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

d. Aditivos Alimentarios:

Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por el Codex Alimentarius en su versión vigente (véase la CXS 192-1995) para este producto, así como aquellos permitidos por la entidad sanitaria nacional competente.

e. Contaminantes:

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión de Codex Alimentarius (CAC).


4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

En bolsa de Cryovac termoencogible, polietileno al vacío 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.

 <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-077144</p>
<p>QUESO PARMESANO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</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 queso parmesano es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = 50 gramos como mínimo empaquetado

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 queso parmesano 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


 <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-077144</p>
<p>QUESO PARMESANO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- 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


 <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-077144</p>
<p>QUESO PARMESANO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- 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 (% Grasa en extracto seco y % Extracto seco)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada 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:

- 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 202.194:2020 (LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Quesos madurados. Requisitos.

 <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-077144</p>
<p>QUESO PARMESANO</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° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El queso parmesano 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 : 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

 <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. Nº MGP-077125</p>
<p>MANÍ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2.</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Julio 2019</p>

MANÍ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

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


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

a. Características organolépticas:

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

b. Características físico-químico:

- (1) Humedad: 9,0 % máximo.
- (2) Granos enmohecidos, rancios o descompuestos: 0,2 % m/m máximo
- (3) Suciedad e impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos): 0,1 % m/m máximo.

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

(4) Granos dañados:

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


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

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	L1
Hefas	3	3	5	1	10^2	10^3
Levaduras	3	3	5	1	10^2	10^3
Escherichia coli	6	3	5	2	10	10^2

3.- VIDA ÚTIL

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

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

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- 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
- N° de Lote
- Fecha de vencimiento
- 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-077125</p>
<p>MANÍ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Julio 2019</p>

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

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

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

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

d. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

b. PRESENTACION: Cada Muestra De 500 Gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo 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: Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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


(1) Presentación

5 de 6

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

JAMONADA

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

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


3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) 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.
- (2) 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.
- (2) Sabor: característicos del producto y exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (3) Olor: característico del producto y exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica, salvo que en su Norma específica del producto se indique lo contrario.

c. Composición química:

Componente	Max/Min	Extrafino %	Fino %	Extra %	Económico %
Proteína Total	Min	12.00	10.00	8.00	6.00
Proteínas cárnicas	Min	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 X10 ⁴	5 X10 ⁵
Escherichia coli	6	3	5	1	10	10 ²
Staphylococcus aureas	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.

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

 <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- 077710</p>
<p>JAMONADA</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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 jamonada 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 de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 50 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 jamonada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

 <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- 077710</p>
JAMONADA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 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. 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 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



 <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- 077710</p>
<p>JAMONADA</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 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>


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



 <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- 077710</p>
<p>JAMONADA</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 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La jamonada 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 : 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. 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

 <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-077101</p>
ACEITUNA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

ACEITUNA

1.- Descripción general

a. La aceituna es fruto sano de distintas variedades de olivo cultivado (*Olea europaea sativa Hoffg, Link*), sano, recolectado en un estado de madurez y de calidad tal que, sometido a las preparaciones comerciales resulte un producto de consumo y de buena conservación.


- (1) Aceitunas verdes: Obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero. La coloración de fruto podrá variar del verde al amarillo paja.
- (2) Aceitunas negras: Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y época de recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en la pulpa.

b. Alcance: aceituna negra con hueso, aceituna negra sin hueso, aceituna verde.

2.- Características de calidad

a. Características organolépticas:

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

 <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-077101</p>
ACEITUNA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización

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

b. Características físicas:

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

c. Características microbiológicas:

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

3.- Vida útil


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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- Envase para internamiento

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

 <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-077101</p>
<p>ACEITUNA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

6.- Rotulado del producto

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

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

7.- Evaluación documental del producto


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- 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


 <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-077101</p>
ACEITUNA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

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

8.- Base legal de cumplimiento obligatorio

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

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


 <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-077101</p>
<p>ACEITUNA</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 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

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

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

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

 <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-077050</p>
<p>CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)

1.- Descripción general

Se aplica a las carcasas y cortes de porcinos, para consumo humano y/o procesamiento industrial, que solamente hayan sido sometidas a limpieza, desinfección, enfriadas y envasadas.

2.- Características de calidad

Las carcasas y cortes de carne de porcinos, deberán proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y deberán proceder de plantas faenadoras autorizadas por la autoridad competente (SENASA).

Deberán cumplir con los criterios de clasificación para CALIDAD EXTRA: Carcasas o cortes provenientes de machos sin castrar o enteros hasta 150 días de edad, con un peso de hasta 90 Kg.


a. Criterios de calidad: Extra

b. Características organolépticas:

- Aspecto general: debe presentar buen acabado, abundante masa muscular y buena apariencia de la carne (piernas, brazuelos y lomos) y aprobado mediante la inspección sanitaria. La grasa dorsal deberá ser de color blanco y firme al tacto, con un espesor no mayor de 25 mm.
- Color: característico de acuerdo a la especie.
- Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.
- No deberá presentar lesiones que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.
- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.

c. Requisitos físico-químicos:

- pH: 5.5 a 6.4

 <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-077050</p>
<p>CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- Las carcasas y cortes de carne de porcinos, no deberán contener sustancias tales como residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					n	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- Vida útil

El Tiempo de Vida Útil (TVU) aceptable para el producto carne de porcino (fresca), garantizado en buenas condiciones de almacenamiento, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú:


		TEMPERATURA	VIDA ÚTIL MÁXIMO
Tipo de adquisición	Carne de porcino (fresca)	Ambiente	1 día
Tipo de almacenamiento	Refrigeración	0°C a 4°C	3 a 5 días
	Congelación	≥ 0°C	2 semanas

4.- Unidad de medida

A solicitud del usuario.

5.- Rotulado del producto

Cada envase que contenga la carne de porcino (fresca) 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:

 <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-077050</p>
<p>CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- » Denominación del producto.
- » Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- » Calidad.
- » Fecha de faena.
- » Fecha de vencimiento.
- » Tiempo de vida útil.
- » Peso neto.
- » Lugar de origen.

6.- Envase primario para Internamiento

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


- a. Embalaje para internamiento: Sacos de polietileno (PE) y/o cajas de cartón corrugado de primer uso, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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 materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la autoridad sanitaria.

7.- Transporte para Internamiento


Los vehículos destinados al transporte de la carne de porcino (fresca) deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura no mayor a 4 °C.

 <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-077050</p>
CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

8.- Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien:

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
Tipo : Copia
- b. Documento : Permiso sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal
(solo para productos extranjeros)
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Tipo : Copia
- c. Documento : Certificado sanitario de faena, donde declare la calidad de la carne.
Emitido por : Médico veterinario del establecimiento
Tipo : Copia
- d. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Empresa proveedora
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de procesamiento y números de lote a internar)
Emitido por : Empresa proveedora
Tipo : Original (Hoja membretada)

 <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-077050</p>
<p>CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SEPTIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

9.- Base legal de cumplimiento obligatorio

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma Técnica Peruana: Según lo establecido en la N.T.P. 201.003 – 2012 para Carne y productos cárnicos. Definición, requisitos y clasificación de las carcasas y carne de porcinos.


10.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- Cantidad: DOS (2) muestras
- Presentación: Cada muestra de DOS (2) kilogramos.
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

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


Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

Tipo : Copia
- Documento : Ficha técnica del producto
Emitted por : Fabricante
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-077050</p>
<p>CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- » Presentación
 - » Número de lote
 - » Fecha de producción
 - » Fecha de vencimiento
 - » Registro sanitario
 - » Lugar de origen



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

PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

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

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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

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

4.- PRESENTACIÓN


En kilogramos, a solicitud del usuario.

5.- ENVASES PARA INTERNAMIENTO

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

a. Embalaje internamiento:

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

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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

7.- TRANSPORTE PARA INTERNAMIENTO

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

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.I. N° MGP-077062</p>
<p>PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

8.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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

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

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



 <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-077170</p>
<p>ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización:</p>

ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el aceite obtenido de las semillas de sésamo o ajonjolí (*Sesamum indicum* L.).

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) El color, olor y sabor de cada producto deberán ser característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.
- (2) Aspecto: límpido

b. Contaminantes:

- (1) Deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).
- (2) Deberán ajustarse a los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.- VIDA ÚTIL

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



4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 mililitros mínimo


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



5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Frasco de vidrio oscuro de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077170</p>
<p>ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización:</p>

Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no comunicarán a éste, sabores, colores u olores extraños.

a. Embalaje para internamiento:

Caja de cartón de primer uso.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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

Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

 <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-077170</p>
<p>ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización:</p>


- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
- 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 Físico-Químico del lote a
internar.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de contenido de contaminantes y
toxinas presentes del lote a internar.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

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. Norma Técnica Internacional:

Codex STAN 210-1999 Revisada 2017. Enmendada en 2017.

 <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-077170</p>
<p>ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización:</p>

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


9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) muestras
- b. Presentación: Cada muestra de 500 mililitros.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077186
HARINA DE CHUÑO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023/MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

HARINA DE CHUÑO

1.- OBJETO O FINALIDAD

El objeto o 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 aplicables al "Harina de chuño", que al ser utilizado en los diversos procesos adquisitivos de la Institución permita se logre obtener el insumo adecuado para la elaboración del pan del personal naval.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

Es el producto obtenido a partir de la molienda del chuño.

La harina de chuño se utiliza principalmente como espesante en guisos, sopas, cremas y bebidas. También se emplea en postres tradicionales del altiplano sudamericano y para la elaboración de masas de galletas, tamales, empanadas o alfajores, entre otros.

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

b. Características organolépticas

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077186
HARINA DE CHUÑO		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 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	Cíase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	7	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

Bolsa de polipropileno (PP), polietileno 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 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.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077,186
HARINA DE CHUÑO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023-MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1,000 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 harina de chuño 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. |


 <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-077186</p>
<p>HARINA DE CHUÑO</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 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- 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:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077186
HARINA DE CHUÑO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La harina de chuño se deberá cumplir con los criterios establecidos en la presente ficha técnica, así como a lo normado 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) kilogramos.

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 pastora.

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa pastora, 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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077504</p>
COCO RALLADO		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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>

COCO RALLADO

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 "Coco rallado", 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:

- (1) Se obtiene al rallar la pulpa del fruto entero de coco (Cocos nucifera L.), que haya alcanzado el desarrollo adecuado para su transformación, sin extracción de aceite, de conformidad al párrafo (3), inciso (b) numeral (5).
- (2) Tratado de manera apropiada, que atraviese procesos tales como: descascarado, descascado, mondado, lavado, desmenuzado, secado y tamizado.
- (3) Descrito en los puntos (1) y (2) del que se ha extraído parcialmente el aceite por medios físicos adecuado de conformidad al párrafo (3), inciso (b) numeral (3).
- (4) Comprende todas las demás presentaciones que incluyen los "cortes de fantasía" o cortes especiales (a saber: copos tiernos o finos, rodajas largas y finas, tiras extra fantasía, tiras largas, tiras normales, etc.).


b. Uso:

Este producto es un ingrediente y saborizante en la preparación de variedad de productos de repostería para el consumo masivo por el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color y Textura: El color deberá ser entre blanco natural y blanco cremoso claro. La textura deberá ser característica del producto.
- (2) Sabor: El sabor será el característico del producto, sin malos sabores debidos a deterioro o a la absorción de sustancias extrañas.

 <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-077504</p>
COCO RALLADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

(3) Aroma: El aroma será el característico del producto, sin malos olores debidos a mohos, ni olor a queso, humo, fermentación o ranciedad, y no deberá poseer ningún olor indeseable.

b. Requisitos fisicoquímicos:

Parámetros	Requisitos
(1) Acidez total del aceite extraído	≤ 0,3% m/m medida como ácido láurico
(2) Humedad	≤ 4% m/m
(3) Contenido de aceite	≥ 60% m/m en el caso del coco desecado tal como describe en el párrafo (2), inciso (a), sub-inciso (1) y (2)
	≥ 35 < 60% m/m en el caso del coco desecado tal como se describe párrafo (2), inciso (a), sub-inciso (3)
(4) Contenido de cenizas	≤ 2,5% m/m
(5) Materia vegetal extraña : Materia vegetal inocua asociada con el producto.	≤ 15 fragmentos por cada 100 g
(6) Materias extrañas : Toda materia visible y/o evidente o material que no suele estar asociado con el producto.	Ausencia en 100 g


c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	10 ⁴	10 ⁶
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10 ²
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---
Listeria monocytogenes (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---

(*) Solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas)

d. Aditivos:

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse antioxidantes y conservantes de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimento 04.1.2.2 – Frutas Desecadas.

 <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-077504</p>
COCO RALLADO		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

En los productos regulados por la presente Norma también se permite el uso del antioxidante anotado a continuación bajo las condiciones de las buenas prácticas de fabricación.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF

e. Contaminantes:

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno (PP), polietileno transparente de primer uso o saco de papel kraft, 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 acrílonitrilo 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.

 <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-077504</p>
COCO RALLADO		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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>

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto coco rayado es de UN (1) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales en 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:

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, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:


Unidad = paquete 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 coco rallado 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

 <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-077504</p>
COCO RALLADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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

:

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

:

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
- f.

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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077504</p>
COCO RALLADO		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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".
- NORMA DEL CODEX PARA EL COCO DESECADO (CODEX STAN 177-1991)

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El coco rallado 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 : 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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077504</p>
COCO RALLADO		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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:

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) Número 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-077184</p>
<p>ALMIDÓN DE MAÍZ</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° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

ALMIDÓN DE MAÍZ

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 "Almidón de maíz", 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 almidón de maíz, es un polvo fino de color blanco, inodoro e insípido, obtenido de las diversas variedades del maíz (*Zea mays* L.) insoluble en agua fría y en solventes orgánicos. Cuando se calienta con aproximadamente 15 partes de agua, forma un líquido viscoso, translúcido y gelatinoso que al enfriarse a temperatura ambiente gelifica. De acuerdo con la humedad atmosférica absorbe o cede el agua.

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) Color: blanco con un ligero tinte amarillento.

b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Pureza de almidón de maíz no modificado, mínimo: 99.00 %
- (2) Humedad: 10,5 % - 12,5 %
- (3) Anhídrido Sulfuroso (SO₂) máximo: 50 ppm
- (4) pH : 4,5 - 6,5
- (5) Material no amiláceo (N.A.M.): B o mejor
- (6) Viscosidad Scott, mínimo: 7 segundos

 <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-077184</p>
<p>ALMIDÓN DE MAIZ</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° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- (7) Color: C o mejor
- (8) Proteína, máximo: 0,45 %
- (9) Solubles, máximo: 0,25 %
- (10) Cenizas, máximo: 0,50 %
- (11) Grasa, máximo: 0,10 %
- (12) Tamaño de partículas:
 - (a) Pasa a través de malla 177 μ (N° 80), mínimo: 99.9 %
 - (b) Pasa a través de malla 149 μ (N° 100), mínimo: 97.0 %

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10 ²
Bacillus cereus	7	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

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

 <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-077184</p>
<p>ALMIDÓN DE MAIZ</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° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 almidón de maíz es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra 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 = UN (1) Kilogramo 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 almidón de maíz deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- 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


 <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-077184</p>
<p>ALMIDÓN DE MAIZ</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° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- 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

 <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-077184</p>
<p>ALMIDÓN DE MAÍZ</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° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- 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 (pureza, humedad, Ph, proteína, solubles, cenizas, grasa)
- 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 209.064:1974 (revisada el 2013) ALMIDÓN DE MAÍZ NO MODIFICADO. Uso alimenticio y farmacéutico.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El almidón de maíz deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad 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>F.T. N° MGP-077184</p>
<p>ALMIDÓN DE MAIZ</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° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 : 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>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077146</p>
<p>TOCINO AHUMADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO 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 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización:</p>

TOCINO AHUMADO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto cárnico elaborado en base de carne de cerdo (panceta), curada y ahumada. Además se le puede colorear y agregar aditivos permitidos.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


El tocino ahumado 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.

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

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

a. Características organolépticas

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077146
TOCINO AHUMADO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 4		Fecha actualización:

b. Requisitos microbiológicos

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tocino ahumado 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.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga a la Tocino Ahumado 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
- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077146		
YOCINO AHUMADO		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización:

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 (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitted por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitted por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- h. 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
- i. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico
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:

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077146
	TOCINO AHUMADO		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización:	

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

c. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 200 gramos.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


- | | | | |
|-----|-------------|---|--|
| (1) | Documento | : | Registro Sanitario del producto |
| | 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. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

e. ROTULADO DE LA MUESTRA:

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

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p>CEBADA (TOSTADA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

CEBADA (TOSTADA)

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 "Cebada tostada", 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 obtenido del tostado de granos procedentes del género *Hordeum vulgare*, de la familia de las Poaceae derivadas de sus clases distichum y hexastichum.

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 cebada deberá provenir de granos enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.012:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Cebada grano. Requisitos.

b. Requisitos físicos:

Grado	Límites Mínimos		Límites Máximos en % Peso				
	Masa Hectolítrica Kg/Hl	Grano sano %	Humedad	Grano dañado	Materia extraña	Grano descascarado y quebrado	Grano chupado
1	62	90	14,5	2	2	5	7

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p>CEBADA (TOSTADA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

d. Contaminantes:

La cebada (tostada), deberá estar exenta de metales pesados y residuos de plaguicidas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente, el país de destino o en su defecto en la norma CODEX STAN 193.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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 cebada (tostada) 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.

 <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-077060</p>
<p>CEBADA (TOSTADA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Bolsa de polietileno alta densidad (PEAD) o en caja de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1 Kilogramo 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 cebada (tostada) 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
- 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.

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


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077060
CEBADA (TOSTADA)			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- 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
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico
(Humedad)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- f. 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:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077060
CEBADA (TOSTADA)			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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 205.012:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Cebada grano. Requisitos

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La cebada (tostada) 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 polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

e. Rotulado de cada muestra:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077060</p>
<p>CEBADA (TOSTADA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD 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 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- (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