

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción		
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.		
2	[ABC]	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al revisar los ANEXOS de la oferta.		
3	<table border="1"><tr><td>Advertencia</td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	Advertencia	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
Advertencia				
• Abc				
4	<table border="1"><tr><td>Importante para la entidad contratante</td></tr><tr><td>• Xyz</td></tr></table>	Importante para la entidad contratante	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
Importante para la entidad contratante				
• Xyz				

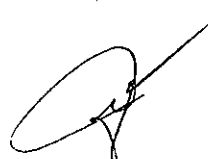
CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:


Las bases deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea su nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.

INSTRUCCIÓN DE USO:

Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.

M





BASES ESTÁNDAR LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES

**LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N°
001-2025 MGP/COMZOCINCO-1**



CONTRATACIÓN DE BIENES

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS, SECOS E INSUMOS
DE MEJORAMIENTO DE RANCHO, PERIODO JULIO 2025 A JUNIO 2026 PARA
EL PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL

PAC N° 289 - 2025

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES

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



CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de Licitación Pública para bienes se utiliza por la entidad contratante para la adquisición de bienes según la cuantía establecida en la Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal correspondiente, así como para la adquisición de bienes bajo el sistema de entrega de llave en mano o llave en mano con mantenimiento, con una cuantía mayor a S/ 2 000 000,00 (dos millones y 00/100 soles).¹

¹ En tanto se implemente el procedimiento de selección de Licitación Pública para bienes especializados, de acuerdo con el numeral 4 de la Decimotercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 ETAPAS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES

Las etapas del procedimiento de selección de Licitación Pública para Bienes son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Convocatoria	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 93 del Reglamento.
c) Cuestionamientos a las bases (consultas, observaciones e integración)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de consultas y observaciones se realiza en un plazo no menor a siete días hábiles contabilizados desde el día siguiente de la convocatoria. 2. La absolución de los referidos cuestionamientos y la publicación de las bases integradas se realiza en la fecha prevista en el cronograma del procedimiento de selección. 3. El pliego de absolución de consultas y observaciones y las bases integradas pueden ser elevadas al OECE en un plazo de tres días hábiles siguientes de publicados, conforme las condiciones indicadas en la directiva respectiva del OECE. <u>La entidad contratante puede omitir la posibilidad de elevar al OECE el pliego de absolución de consultas y observaciones o las bases integradas en caso haya utilizado la herramienta de difusión del requerimiento en la interacción con el mercado.</u> 	Artículos 51, 66, 67 y 93 del Reglamento.
d) Evaluación de ofertas técnicas y económicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicop en un plazo no menor <u>de siete días hábiles</u> contabilizados desde la publicación de la integración de bases o el pronunciamiento con la integración definitiva de bases por parte del OECE. 2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases. 3. La evaluación de ofertas es <u>SIN PRECALIFICACIÓN</u> y consiste en: 	Artículos 72, 73, 74, 75 y 78 del Reglamento.

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES

	<p>a. Admisión de las ofertas: Los evaluadores revisan que la oferta contenga los documentos señalados en el Capítulo II de la Sección Específica de las bases, caso contrario la oferta se considera no admitida.</p> <p>b. Revisión de los requisitos de calificación: Los evaluadores califican a los postores verificando que cumplan con los requisitos de calificación detallados en el Capítulo III de la Sección Específica de las bases. Caso contrario la oferta se considera descalificada.</p> <p>c. Evaluación técnica: Los evaluadores aplican los factores de evaluación previstos en el Capítulo IV de la Sección Específica de las bases a las ofertas que cumplen los requisitos de calificación. La evaluación de la oferta económica es simultánea a la evaluación técnica, por lo cual la oferta económica es un factor de evaluación.</p> <p>4. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop, incluyendo la subsanación de ofertas.</p>	
e) Otorgamiento de la buena pro	<p>1. Definida la oferta ganadora, los evaluadores otorgan la buena pro, mediante su publicación en el SEACE de la Pladicop, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la admisión, calificación, evaluación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>2. En caso de haber sorteo por desempate, éste se realiza a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p>3. En caso se hayan presentado dos o más ofertas, el consentimiento de la buena pro es publicado a través del SEACE de la Pladicop al día siguiente de vencido el plazo correspondiente para interponer recurso de apelación, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer dicho recurso.</p> <p>En caso se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.</p>	Artículos 80, 81, 82, 83 y 84 del Reglamento.

2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

2.1.1. En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supere la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

- La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.

- b) De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor que obtuvo el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento.
- c) En caso el postor con el mejor puntaje no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en el orden de prelación que obtuvieron. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- d) En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la buena pro. Caso contrario, se puede optar por: negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- e) Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladipoc y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES:

- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladipoc utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 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.
- 2.3.4 Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.5 En el caso que el proveedor, al registrarse como participante, presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:

- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con inscripción vigente en el RNP como proveedor de bienes. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP, en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.

- 2.4.2 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. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.
- 2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
 - b) La designación del representante común de consorcio.
 - c) El domicilio común del consorcio.
 - d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
 - e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
 - f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.
- 2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada, con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.
- 2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio, en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.
- Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales).
- 2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma, sus nombres y apellidos completos.
- 2.4.7 La acreditación del requisito de calificación de la experiencia del postor se realiza en base a la documentación aportada por los integrantes del consorcio que se hubieran comprometido a ejecutar conjuntamente las obligaciones vinculadas directamente al objeto materia de la contratación, de acuerdo con lo declarado en la promesa de consorcio. Para ello se debe seguir los siguientes pasos:

- a) Primer paso: obtener el monto de facturación por cada integrante del consorcio, el cual se obtiene de la sumatoria de montos facturados por éste que, a criterio del evaluador han sido acreditados conforme a las bases, correspondiente a las contrataciones ejecutadas en forma individual y/o consorcio.

En caso un integrante del consorcio presente facturación de contrataciones ejecutadas en consorcio, se considera el monto que corresponda al porcentaje de las obligaciones del referido integrante consorcio. Este porcentaje debe estar consignado expresamente en la promesa o en el contrato de consorcio, de lo contrario, no se considera la experiencia ofertada en consorcio.

- b) Segundo paso: verificar si el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumple con un determinado porcentaje de participación. En caso la entidad contratante haya establecido en las bases un porcentaje determinado de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, debe verificarse que éste cumple con dicho parámetro a efectos de considerar su experiencia.
- c) Tercer paso: sumatoria de experiencia de los consorciados. Para obtener la experiencia del consorcio se suma el monto de facturación aportado por cada integrante que cumple con lo señalado previamente.

2.4.8 Para calificar la experiencia del postor no se toma en cuenta la documentación presentada por el o los consorciados que asumen las obligaciones referidas a las siguientes actividades:

- i) Actividades de carácter administrativo o de gestión como facturación, financiamiento, aporte de garantías, entre otras.
- ii) Actividades relacionadas con asuntos de organización interna, tales como representación u otros aspectos que no se relacionan con la ejecución de las prestaciones, entre otras.

Tratándose de bienes, solo se consideran las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la contratación, como la fabricación y/o comercialización. No corresponde considerar la experiencia presentada por los integrantes del consorcio que se obliguen a ejecutar las demás actividades de la cadena productiva y actividades accesorias, tales como el aporte de materias primas, combustible, infraestructura, transporte, envasado, almacenaje, entre otras.

2.4.9 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.

CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1. ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

Una vez otorgada la buena pro, la dependencia encargada de las contrataciones está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil siguiente de haberse solicitado por escrito.

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 contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago de la tasa por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.

3.2. 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, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física del Tribunal de Contrataciones Públicas y es resuelto por éste.

3.3. 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, como máximo, dentro de los ocho días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicop.

En el caso de 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 de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan los siguientes requisitos de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de bienes el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las Bases puede considerarse la presentación de: i) garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias y, ii) garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento o de prestaciones accesorias aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes. En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p>Excepciones: Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado. Asimismo, tampoco se otorga garantía de fiel cumplimiento en caso el objeto contractual sea la adquisición de bienes inmuebles de propiedad privada.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>

b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	<p>, El contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.3.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases. b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio. c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda. <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	Literal b) del artículo 88 del Reglamento.
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.	<p>Corresponde a la vigencia del poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos</p>	Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.

	deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.	
e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT ² . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputas (REGAJU).	Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento.
f) Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder.	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto el suministro de bienes, su monto supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación.	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículos 88 y 346 del Reglamento.

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladico o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1. Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato, durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el 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 pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

4.3.2. Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato

² De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

- 4.4.1. En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y 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.
- 4.4.2. 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>).
- 4.4.3. 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. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5. 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.
- 4.4.6. 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 la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos requeridos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, a los que no sea aplicable el Convenio de la Apostilla, se debe tener en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE, para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú.

4.6 DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento de selección no contemplados en las bases se rigen 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 CONTRATANTE DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO
CON LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

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

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS, SECOS E INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO, PERIODO JULIO 2025 A JUNIO 2026 PARA EL PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL

ÍTEM	SUB ÍTEM	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	1	BEBIDA HIDRATANTE X 500 ML	PAQUETES DE 12 UU	200
	2	CEREAL EN HOJUELAS	BOLSA X 1 KG	120
	3	CEREAL EN BARRA	CAJA DE 8 UND. X 144 GR	120
	4	ACEITE DE AJONJOLÍ	FRASCO X 0.50 LIT.	1000
	5	ACHIOTE ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	6	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	900
	7	AJI LIMO ENTERO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	900
	8	AJI PANCA ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
	9	AJO PELADO ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
	10	ALBAHACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	900
	11	APIO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
	12	BEBIDA CARBONATADA	PAQUETES DE 12 UND. X 0.600 ML	1176
	13	BEBIDA CARBONATADA	PAQUETES DE 6 UND X 1.500 LT	550
	14	BEBIDA CARBONATADA	PAQUETES DE 4 UND X 3.000 LT	550
	15	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	900
	16	CACAO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100
	17	CALDO CONCENTRADO DE CARNE EN PASTILLAS O CUBOS	TIRAS DE 12 UNIDADES	285.5
	18	CALDO CONCENTRADO DE GALLINA EN PASTILLAS O CUBOS	TIRAS DE 12 UNIDADES	285.5
	19	CAMU CAMU	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	5350
	20	CARAMELOS EN GRAGEAS	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	100
	21	CECINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	667

22	CEBADA TOSTADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
23	CEBOLLA CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
24	CHINCHO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	272
25	CARNE RES MOLIDA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1400
26	COL CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
27	COL DE CORAZON	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
28	CULANTRO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
29	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
30	CLAVO DE OLOR ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
31	COCO RALLADO	SOBRE DE 500 GR.	200
32	COCONA	BOLSA X 500 GR.	899
33	COLAPIZ A GRANEL	SOBRE DE 500 GR.	600
34	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	SOBRE DE 500 GR.	900
35	COMINO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
36	ESENCIA DE VAINILLA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
37	ESPINACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
38	FLAN INSTANTANEO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
39	GELATINA SABOR A FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
40	GELATINA SABOR A PIÑA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
41	GLUTAMATO MONOSODICO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	500
42	HARINA DE CHUÑO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
43	HARINA DE MAIZ	PAQUETE X 1 KG.	200
44	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	POTE X 5 LT	1000
45	HIERBA BUENA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	600
46	HIERBA LUISA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
47	HONGO SECO Y LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
48	HOT DOG DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
49	HUACATAY	PAQUETE X 1 KG.	600
50	JAMON INGLES	PAQUETE X 1 KG.	1000
51	JAMONADA DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1825
52	KETCHUP	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
53	KION FRESCO ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	301
54	KIWICHA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1000
55	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100
56	LECHE CONDENSADA	CAJA X 24 UNIDADES	1000
57	LECHUGA CRESPA	PAQUETE X 1 KG.	1000
58	MANÍ TOSTADO SIN CASCARA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	700
59	MANZANA DE AGUA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
60	MARACUYÁ	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
61	MAYONESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
62	MAZAMORRA MORADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
63	MERMELADA DE FRESA	FRASCO X 1 KG	3500
64	MOSTAZA	FRASCO X 1 KG.	300
65	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
66	OREGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
67	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
68	PAPRIKA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
69	PASAS	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	150
70	PASTA DE TOMATE	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
71	PASTA WANTAN	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1000
72	PEPINILLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
73	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
74	PIMIENTO MORRON	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
75	PIÑA HAWAIANA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	2000
76	POLVO DE HORNEAR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100
77	PORO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
78	QUESO FRESCO DE VACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
79	QUESO PARMESANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
80	QUESO TIPO EDAM	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
81	REFRESCO INSTANTÁNEO SABOR CHICHA MORADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	479
82	ROCOTO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500

	83	SALSA DE OSTION	FRASCO X 1 LIT.	380
	84	SALSA DE TAMARINDO	FRASCO X 1 LIT.	400
	85	SALSA DE MENSI	FRASCO X 1 LIT.	500
	86	SALSA DE TAUSI	FRASCO X 1 LIT.	400
	87	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.	100
	88	TOCINO AHUMADO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	700
	89	TOMATE ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	3759
	90	VERDURAS CHINAS SURTIDAS EN TROZOS	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	164.16
	91	VINAGRE BLANCO	BOTELLA X 1 LIT	300
	92	ZANAHORIA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	990
93	ZAPALLO ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600	
2	--	CAFÉ INSTANTÁNEO	LATA X 180 A 200 GR.	2000
3	--	LECHE EVAPORADA ENTERA	LATA X 395 A 410 GR.	65,000
4	--	FIDEO SPAGUETTI	BOLSA POLIETILENO X 9 KG	10,000
5	--	CEBOLLA ROJA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG	15,000
6	--	CARNE DE PORCINO	EVISCERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO X 10 KG	17,500
7	--	PESCADO DORADO (AL PESO)	EVISCERADO, CON CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO X 5 KG	5,578
8	1	ANIS ENTERO (AL PESO)	BOLSA X 5 KG	120
	2	LEVADURA INSTANTANEA X 500 gr	PAQUETE X 500 GR	3,300
	3	MANTECA VEGETAL ENVASE X 10 kg	BALDE / CAJA X 10 KG.	2,600
	4	MARGARINA CON SAL X 10 kg	BALDE / CAJA X 10 KG.	2320
	5	MEJORADOR DE MASA PARA PAN	BOLSA X 1 KG	3,300

Importante para la entidad contratante

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

1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN³

La cuantía de la contratación no se dará a conocer a los proveedores de conformidad con lo determinado en la estrategia de contratación y lo dispuesto en el numeral 53.4 del artículo 53 del Reglamento.

Importante para la entidad contratante

- Cuando se trate de una contratación por relación de ítems, se debe consignar la cuantía del ítem.
- Si durante la estrategia de contratación las entidades contratantes advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, debe tomarse en cuenta la regulación de la Décima Disposición Complementaria Final del Reglamento.
- Para que un consorcio acceda al beneficio de la Ley N° 27037, todos los integrantes que figuran en la promesa de consorcio deben reunir las condiciones exigidas en dicha Ley, salvo cuando participen proveedores en consorcio con contabilidad independiente que se encuentre constituido como tal mediante el respectivo contrato de consorcio con firmas legalizadas e inscrito en el Registro Único de Contribuyentes (RUC).

³ El monto de la cuantía de la contratación indicado en esta sección de las bases no debe diferir del monto de la cuantía de la contratación consignado en la ficha del procedimiento de selección en el SEACE de la Pladico. No obstante, de existir contradicción entre estos montos, primará el monto de la cuantía de la contratación indicado en las bases.

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 20 de mayo del 2025.

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS (R.O)

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante para la entidad contratante

- De acuerdo con lo señalado en el artículo 43 del Reglamento, si la entidad contratante realizó el anuncio de contratación futura a través del SEACE de la Pladicip y/o en su sede digital, con una anticipación no menor de cuarenta días calendario a la fecha de convocatoria, se puede reducir el plazo entre la fecha de convocatoria y la presentación de ofertas, considerando lo establecido en el numeral 64.3 del artículo 64 del Reglamento. En ningún caso la presentación de consultas y observaciones podrá tener un plazo menor a siete días hábiles contabilizados desde la convocatoria. Asimismo, la presentación de ofertas no podrá tener un plazo menor a tres días hábiles contabilizados desde la publicación de la integración de bases.
- De conformidad con lo establecido en el numeral 67.6 del artículo 67 del Reglamento, en caso la entidad contratante haya difundido el requerimiento a través del SEACE de la Pladicip o en su sede digital, siguiendo el procedimiento establecido en dichas disposiciones, es posible omitir la etapa de elevar el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases ante el OECE.

2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene un Índice de documentos⁴ y la siguiente documentación:

2.2.1 Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta:

Los evaluadores verifican la presentación de los documentos señalados en el presente acápite. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. Los evaluadores no pueden incorporar documentos adicionales para la admisión de la oferta a los establecidos en este acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- b) Pacto de integridad (Anexo N° 2)
- c) 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, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

⁴ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ 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.

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. **(Anexo N° 3)**
- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico 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° 4)**
- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento **(Anexo N° 5)**, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

Advertencia

- El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del impedimento.
- g) Oferta Económica **(Anexo N° 6)**. En caso el requerimiento contenga prestaciones accesorias, la oferta económica individualiza los montos correspondientes a las prestaciones principales y a las prestaciones accesorias.

De igual manera, para el caso de compras corporativas los postores deben formular su oferta económica de manera individual por cada entidad contratante.

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 3.5 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2 Documentación de presentación facultativa

2.2.2.1 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.

2.2.2.2 Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 16)**.

2.2.2.3 En el caso del factor de evaluación “precio” para acreditarlo se presenta el formato de oferta económica **(Anexo N° 6)**. En el caso de que los proveedores que gocen del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, presenten adicionalmente una Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV **(Anexo N° 13)**.

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

Advertencia

Los evaluadores no podrán 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, autorización de retención (**Anexo N° 7**) o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso (**Anexo N° 8**), de ser el caso.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI), adjuntar voucher de la Entidad Bancaria o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 9**).
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- h) Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 10**).

Importante para la entidad contratante

La entidad contratante, durante la estrategia de contratación, puede sustentar la necesidad de solicitar documentación adicional para la suscripción del contrato, siempre que sea indispensable para el inicio de la ejecución del contrato y se verifique que el postor ganador tiene un plazo razonable para conseguir la referida información, considerando los plazos para la suscripción del contrato.

- i) Declaración Jurada actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 15**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

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 contratante 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) del presente numeral.
- La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del

convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

- El requisito indicado en el literal m) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento en el procedimiento de selección.
- En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) del Poder Judicial presenta la Declaración Jurada respectiva (Anexo N° 18)

2.4 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

2.4.1 El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene.

2.4.2 La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

2.4.2 En caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en la Oficina de la Dependencia Encargada de las Contrataciones de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, sito en Av. La Marina S/N Cuadra 7, Estación Naval "Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga", Punchana -- Maynas -- Loreto.

Importante para la entidad contratante

En caso el procedimiento de selección se lleve a cabo por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, siempre que el monto de la contratación no supere lo establecido para una licitación pública abreviada para bienes y que la ejecución contractual no supere el año fiscal. En ese caso, se reemplaza este numeral por lo siguiente:

2.4.1 El contrato se perfecciona mediante la recepción de la orden de compra.

2.5 FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA.

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

- Documento de recepción y verificación del Jefe de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable (Jefe o 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 la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.
- Nota de Entrada al Almacén (NEA), firmada por el Jefe y Técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante en la Oficina de la Dependencia Encargada de las Contrataciones de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, sito en Av. La Marina S/N Cuadra 7, Estación Naval "Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga", Punchana – Maynas – Loreto.

Advertencia

En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Advertencia

Al elaborar las bases, los evaluadores incluyen en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento.

El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades.

3.1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

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.

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS, SECOS E INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO, PERIODO JULIO 2025 A JUNIO 2026 PARA EL PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL

ÍTEM	SUB ÍTEM	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	1	BEBIDA HIDRATANTE X 500 ML	PAQUETES DE 12 UU	200
	2	CEREAL EN HOJUELAS	BOLSA X 1 KG	120
	3	CEREAL EN BARRA	CAJA DE 8 UND. X 144 GR	120
	4	ACEITE DE AJONJOLÍ	FRASCO X 0.50 LIT.	1000
	5	ACHIOTE ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	6	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	900
	7	AJI LIMO ENTERO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	900
	8	AJI PANCA ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
	9	AJO PELADO ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
	10	ALBAHACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	900
	11	APIO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
	12	BEBIDA CARBONATADA	PAQUETES DE 12 UND. X 0.600 ML	1176
	13	BEBIDA CARBONATADA	PAQUETES DE 6 UND X 1.500 LT	550
	14	BEBIDA CARBONATADA	PAQUETES DE 4 UND X 3.000 LT	550
	15	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	900
	16	CACAO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100
	17	CALDO CONCENTRADO DE CARNE EN PASTILLAS O CUBOS	TIRAS DE 12 UNIDADES	285.5
	18	CALDO CONCENTRADO DE GALLINA EN PASTILLAS O CUBOS	TIRAS DE 12 UNIDADES	285.5
	19	CAMU CAMU	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	5350
	20	CARAMELOS EN GRAGEAS	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	100
	21	CECINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	667
	22	CEBADA TOSTADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	23	CEBOLLA CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
	24	CHINCHO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	272
	25	CARNE RES MOLIDA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1400
	26	COL CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	27	COL DE CORAZON	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	28	CULANTRO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	29	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200

	30	CLAVO DE OLOR ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	31	COCO RALLADO	SOBRE DE 500 GR.	200
	32	COCONA	BOLSA X 500 GR.	899
	33	COLAPIZ A GRANEL	SOBRE DE 500 GR.	600
	34	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	SOBRE DE 500 GR.	900
	35	COMINO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	36	ESENCIA DE VAINILLA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG..	300
	37	ESPINACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	38	FLAN INSTANTANEO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	39	GELATINA SABOR A FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	40	GELATINA SABOR A PIÑA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	41	GLUTAMATO MONOSODICO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	500
	42	HARINA DE CHUÑO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	43	HARINA DE MAIZ	PAQUETE X 1 KG.	200
	44	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	POTE X 5 LT	1000
	45	HIERBA BUENA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	600
	46	HIERBA LUISA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
	47	HONGO SECO Y LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
	48	HOT DOG DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
	49	HUACATAY	PAQUETE X 1 KG.	600
	50	JAMON INGLES	PAQUETE X 1 KG.	1000
	51	JAMONADA DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1825
	52	KETCHUP	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
	53	KION FRESCO ENTERO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	301
	54	KIWICHA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1000
	55	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100
	56	LECHE CONDENSADA	CAJA X 24 UNIDADES	1000
	57	LECHUGA CRESPA	PAQUETE X 1 KG.	1000
	58	MANÍ TOSTADO SIN CASCARA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	700
	59	MANZANA DE AGUA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
	60	MARACUYÁ	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400
	61	MAYONESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
	62	MAZAMORRA MORADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
	63	MERMELADA DE FRESA	FRASCO X 1 KG	3500
	64	MOSTAZA	FRASCO X 1 KG.	300
	65	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
	66	OREGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	67	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
	68	PAPRIKA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	69	PASAS	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	150
	70	PASTA DE TOMATE	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
	71	PASTA WANTAN	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1000
	72	PEPINILLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
	73	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
	74	PIMIENTO MORRON	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	75	PIÑA HAWAIANA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	2000
	76	POLVO DE HORNEAR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100
	77	PORO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	200
	78	QUESO FRESCO DE VACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300
	79	QUESO PARMESANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	80	QUESO TIPO EDAM	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	81	REFRESCO INSTANTÁNEO SABOR CHICHA MORADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	479
	82	ROCOTO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500
	83	SALSA DE OSTION	FRASCO X 1 LIT.	380
	84	SALSA DE TAMARINDO	FRASCO X 1 LIT.	400
	85	SALSA DE MENSÍ	FRASCO X 1 LIT.	500
	86	SALSA DE TAUSÍ	FRASCO X 1 LIT.	400
	87	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.	100
	88	TOCINO AHUMADO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	700
	89	TOMATE ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	3759
	90	VERDURAS CHINAS SURTIDAS EN TROZOS	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	164.16
	91	VINAGRE BLANCO	BOTELLA X 1 LIT	300
	92	ZANAHORIA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	990
	93	ZAPALLO ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	600
2	--	CAFÉ INSTANTÁNEO	LATA X 180 A 200 GR.	2000
3	--	LECHE EVAPORADA ENTERA	LATA X 395 A 410 GR.	65,000

4	--	FIDEO SPAGUETTI	BOLSA POLIETILENO X 9 KG	10,000
5	--	CEBOLLA ROJA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG	15,000
6	--	CARNE DE PORCINO	EVISCERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO X 10 KG	17,500'
7	--	PESCADO DORADO (AL PESO)	EVISCERADO, CON CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO X 5 KG	5,578
8	1	ANIS ENTERO (AL PESO)	BOLSA X 5 KG	120
	2	LEVADURA INSTANTANEA X 500 gr	PAQUETE X 500 GR	3,300
	3	MANTECA VEGETAL ENVASE X 10 kg	BALDE / CAJA X 10 KG.	2,600
	4	MARGARINA CON SAL X 10 kg	BALDE / CAJA X 10 KG.	2320
	5	MEJORADOR DE MASA PARA PAN	BOLSA X 1 KG	3,300

3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de SUMA ALAZADA, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Sistema de entrega

"NO APLICA"

c. Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el plazo de 12 MESES, en concordancia con lo establecido en la estrategia de contratación.

Todos los ítems serán internados por parte del proveedor el primer día hábil de cada mes, o a requerimiento conforme al anexo (1), cronograma de internamiento, alcanzando al CIENTO POR CIENTO (100%) del total de la entrega, el último día calendario de cada mes.

- Se anexa cronograma de internamiento

d. Lugar de entrega de los bienes

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan 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

e. Adelantos

"NO APLICA"

f. Penalidades

Penalidad por mora:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

Importante para la entidad contratante

La siguiente disposición solo debe ser incluida en el caso que la entidad contratante haya determinado durante la estrategia de contratación que resulta necesario establecer otras penalidades por incumplimiento injustificado del contratista, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación, y no afectar el equilibrio económico financiero del contrato, conforme al principio de valor por dinero:

OTRAS PENALIDADES:

"Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
---	---	---	---

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

g. Subcontratación

No aplicable

h. Fórmulas de reajustes

No aplicable

i. Solución de controversias contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se anexa SETENTA Y DOS (72) 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 CUATRO (104) productos

3.5 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

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.

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.

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.

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.

Advertencia

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.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

ITEM 1: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a DOS MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/. 2,700,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 2: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CON 00/100 SOLES (S/. 798,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 3: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 945,700.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 4: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a DOSCIENTOS CUATRO MIL CON 00/100 SOLES (S/. 204,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 5: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a TRESCIENTOS DIEZ MIL CUATROCIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 310,400.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 6: El postor deberá acreditar un monto facturado 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 diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 7: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL CON 00/100 SOLES (S/. 552,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 8: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a TRESCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/. 300,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren tener la condición de Micro y Pequeña Empresa:

ITEM 1: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a DOSCIENTOS VEINTISEIS MIL CON 00/100 SOLES (S/. 226,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 2: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a SESENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 66,500.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 3: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente A SETENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 78,800.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 4: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a DIECISIETE MIL CON 00/100 SOLES (S/. 17,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 5: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 25,800.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 6: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a OCHENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 86,500.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 7: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a CUARENTA Y SEIS MIL CON 00/100 SOLES (S/. 46,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM 8: El postor deberá acreditar un monto facturado equivalente a TREINTA Y SIETE MIL CON 00/100 SOLES (S/. 37,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al

objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de víveres y bebidas en general.

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 constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁷, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV, correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados⁸, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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 primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 11** 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 diez 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de 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° 14**.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

Quando 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° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

⁷ 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. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

⁸ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.

Advertencia

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato.

3.5.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS

C. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

Requisitos:

D.1 El número máximo de consorciados es DOS (2)

D.2 El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50% como mínimo.

D.3 El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50% como mínimo.

Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio.

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

Los factores de evaluación son determinados por los evaluadores. La evaluación se realiza sobre la base de cien puntos.

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

2.1. FACTOR DE EVALUACIÓN OBLIGATORIO

A. OFERTA ECONÓMICA

FACTOR DE EVALUACIÓN ECONÓMICO	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	40 puntos La evaluación consistirá en otorgar el mayor puntaje a la oferta del menor monto y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos montos ofertados, según la siguiente fórmula: $Po = \frac{Mb \times Pmax}{Mo}$ Po = Puntaje de la oferta económica a evaluar Mo = Monto de la oferta económica Mb = Monto de la oferta económica más baja Pmax = Puntaje máximo

2.2. FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS

Importante para la entidad contratante

De conformidad con el artículo 73 del Reglamento, adicionalmente, las bases incluyen factores de evaluación facultativos, según corresponda al objeto del procedimiento de selección y su modalidad.

De acuerdo con el artículo 75 del Reglamento, el factor de evaluación correspondiente a la oferta económica no puede superar los cuarenta puntos, por lo cual el puntaje del factor de evaluación de la oferta técnica debe ser la diferencia para obtener los cien puntos en total, de acuerdo con lo siguiente:

Factor de evaluación de la oferta económica	Máximo 40 puntos
Factor de evaluación de la oferta técnica	Mínimo 60 puntos
Puntaje total	100 puntos

La entidad contratante elige del siguiente listado de factores de evaluación facultativos al menos tres factores de evaluación considerando el objeto de la contratación los cuales deben sumar 60 puntos como mínimo.

D. SOSTENIBILIDAD SOCIAL	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una o más prácticas de sostenibilidad social.</p> <p>En caso de consorcios, los integrantes que realizan actividades relacionadas a la sostenibilidad social acreditan alguna de las prácticas, según las obligaciones que asumen en el consorcio que conforman.</p> <p><i>Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo⁹</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Copia de la Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo¹⁰</i></p>	<p>5 puntos</p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad social.</p> <p>5 puntos</p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad social.</p> <p>0 puntos</p>

Importante para la entidad contratante

Sostenibilidad Social:

En este factor se pueden calificar prácticas que busquen reducir las desigualdades sociales, así como promover la transparencia y el respeto a los Derechos Humanos, el cumplimiento y la adhesión a normativa y buenas prácticas internacionales de salud e higiene en el ámbito laboral.

Ejemplos:

- Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo¹¹.
- Certificación en el sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el "Social Accountability Accreditation Services" (SAAS). El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas¹².

⁹ De acuerdo con el Reglamento de la Ley N° 29963, Ley General de la persona con discapacidad, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2014-MIMP.

¹⁰ De acuerdo con el Reglamento de la Ley N° 29963, Ley General de la persona con discapacidad, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2014-MIMP.

¹¹ De acuerdo con el Reglamento de la Ley N° 29963, Ley General de la persona con discapacidad, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2014-MIMP.

¹² Entre las certificaciones voluntarias más difundidas mundialmente, referidas al desempeño social en aspectos de la responsabilidad social en los lugares de trabajo, se encuentra la correspondiente al estándar SA 8000, propuesto por la Social Accountability International (SAI).

- Reconocimiento del Ministerio de Trabajo¹³ o certificación en buenas prácticas laborales vinculadas al salario justo, entornos de trabajo seguros y sin riesgos para la salud, entornos de trabajo equitativos y con igualdad de oportunidades de desarrollo humano, sistemas o políticas sobre debida diligencia para erradicar el trabajo infantil y el trabajo forzoso. Los evaluadores deberán detallar específicamente los documentos para la acreditación respectiva.
- Inscripción vigente en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.¹⁴
- Certificación en prácticas de promoción de la diversidad mediante políticas de no discriminación aplicable a procesos de reclutamiento, selección y contratación. Los evaluadores deberán detallar específicamente los documentos para la acreditación respectiva.

E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una o más prácticas de sostenibilidad ambiental.</p> <p>En caso de consorcios, los integrantes que realizan actividades relacionadas a la sostenibilidad ambiental acreditan alguna de las prácticas, según las obligaciones que asumen en el consorcio que conforman.</p> <p>Certificación que acredite que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con el estándar ISO 14001 o su equivalente. El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁵, y estar vigente¹⁶ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de la Certificación que acredite que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con el estándar ISO 14001 o su equivalente. El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁷, y estar vigente¹⁸ a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p>5 puntos</p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad ambiental.</p> <p>5 puntos</p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad ambiental.</p> <p>0 puntos</p>

¹³ Mediante Resolución Ministerial N° 074-2019-TR, modificada por Resolución Ministerial N° 304-2020-TR y Resolución Viceministerial N° 001-2024-MTPE/2 del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo se aprueban los Lineamientos para el Otorgamiento del Reconocimiento de Buenas Prácticas Laborales.

¹⁴ La inscripción en el REPPCD tiene una vigencia de doce meses, a cuyo vencimiento queda sin efecto de manera automática. Antes de su vencimiento, puede ser renovado.

¹⁵ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁶ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁷ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁸ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

Importante para la entidad contratante

Sostenibilidad Ambiental:

Factores que procuran la contratación de bienes que generen el menor impacto ambiental posible a lo largo de todo su Ciclo de Vida, o que generen un impacto ambiental positivo mediante su proceso de producción.

Ejemplos:

- Certificación que acredite que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con el estándar ISO 14001 o su equivalente. El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁹, y estar vigente²⁰ a la fecha de presentación de ofertas.
- Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del "Programa Huella Hídrica"²¹.
- Certificación en políticas empresariales tendientes al fortalecimiento de la economía circular; procedimientos para el almacenamiento, uso y disposición final de cada tipo de material peligroso.
- Contar con algún tipo de seguro y/o reaseguro y/o autoseguro ambiental en caso de daño ambiental que requiera remediación por el ejercicio de sus actividades. Documento de verificación: Póliza de Seguro. Los evaluadores deberán detallar específicamente las condiciones para la acreditación respectiva.
- Certificación en prácticas de reducción o compensación de la huella de carbono causada por las actividades económicas, o reconocimiento Huella de Carbono Perú del MINAM²².
- Utilización de envases, embalajes y/o empaques utilizados en sus productos y/o para la prestación de sus servicios en donde se contiene algún porcentaje de material reciclado y/o son reciclables. Dependiendo el rubro, existen diversas certificaciones para acreditar ello, las cuales deberán ser precisadas por en las bases.

¹⁹ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

²⁰ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

²¹ Mediante Resolución Jefatural N° 023-2020-ANA, de fecha 30 de enero de 2020, se aprueba la "Norma que Promueve la Medición y Reducción Voluntaria de la Huella Hídrica y el Valor Compartido en las Cuencas Hidrográficas"

²² Visitar: <https://huellacarbonoperu.minam.gob.pe/>

F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.²³</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación²⁴, y estar vigente²⁵ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso de que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>5 puntos</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 5 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

I. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la oferta de capacitación a CUATRO (4) Personas de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, en "Gestión de almacén e inventario", la capacitación será presencial, en el área de la Comandancia de la Quinta Zona Naval y el perfil del capacitador, será como LICENCIADO Y/O TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN Y/O LOGISTICA. El postor que oferte esta capacitación se obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la entidad contratante.</p>	<p>25 puntos</p> <p>Más de 10 horas: 15 puntos</p> <p>Más de 12 horas: 20 puntos</p> <p>Más de 16 horas: 25 puntos</p>

²³ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

²⁴ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

²⁵ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<p>Advertencia</p> <p><i>Las calificaciones del capacitador que se pueden requerir son el grado académico de bachiller o título profesional, así como, de ser el caso, experiencia no mayor de dos años, vinculada a la materia de la capacitación relacionada con la operatividad de los bienes a ser contratados.</i></p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	
--	--

J. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>Evaluación:</p> <p>MEJORA EN LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de CONSIGNAR DECLARACIÓN JURADA O INDICAR DOCUMENTO ESPECÍFICO QUE ACREDITE LAS MEJORAS.</p> <p>Advertencia</p> <p><i>Constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en el requerimiento, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la entidad contratante.</i></p>	<p>20 puntos</p> <p>Mejora 1: 20 puntos</p>

CUADRO RESUMEN FACTORES DE EVALUACIÓN

FACTORES DE EVALUACIÓN OBLIGATORIOS	PUNTAJE
A. OFERTA ECONÓMICA	40 puntos
FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS	PUNTAJE
B. PLAZO DE ENTREGA	NO CORRESPONDE
C. SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA	NO CORRESPONDE
D. SOSTENIBILIDAD SOCIAL	5 puntos
E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	5 puntos
F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	5 puntos
G. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR	NO CORRESPONDE
H. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y RESPUESTOS	NO CORRESPONDE
I. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	25 puntos
J. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	20 puntos
K. VIDA ÚTIL DEL BIEN	NO CORRESPONDE
PUNTAJE TOTAL	100 puntos²⁶

²⁶ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

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

Conste por el presente documento, la contratación de **Adquisición de suministros de víveres secos, frescos e insumos para mejoramiento de rancho, periodo julio 2025 a junio 2026 para el personal de la Quinta Zona Naval**, que celebra de una parte Marina de Guerra del Perú – Comandancia de la Quinta Zona Naval, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° 20153408191, con domicilio legal en Avenida La Marina S/N cuadra 7 Distrito Punchana, Provincia de Maynas y Departamento de Loreto, representada por el Señor Contralmirante César Fishel TELLO Berenstein, identificado con DNI N° 44202987, designado mediante Resolución Suprema N° 179-2024-DE, de fecha 21 de diciembre del 2024; con las facultades otorgadas mediante Resolución Directoral R.D. N° 542-2025 MGP/DIRECOMAR de fecha 13 de mayo del 2025 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 [...], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1, para la contratación de la “Adquisición de suministros de víveres secos, frescos e insumos para mejoramiento de rancho, periodo julio 2025 a junio 2026 para el personal de la Quinta Zona Naval”, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la “Adquisición de suministros de víveres secos, frescos e insumos para mejoramiento de rancho, periodo julio 2025 a junio 2026 para el personal de la Quinta Zona Naval”.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²⁷

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS A CUENTA, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

²⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 del día siguiente de recibido el bien, 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Importante para la entidad contratante

- En caso de que la ENTIDAD CONTRATANTE verifique en la Pladicop que el CONTRATISTA tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [I]: COMPROMISO DE PAGO DE MULTA

Durante la ejecución del contrato la ENTIDAD CONTRATANTE retiene al CONTRATISTA de forma prorrateada desde el primer o único pago que se realice, según corresponda, hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas impagas impuestas en el marco de lo previsto en el artículo 89 de la Ley N° 32069, que no se encuentran en procedimiento coactivo.

- En el caso que, adicionalmente, el proveedor presente la DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM que autoriza descuento para el pago de deuda alimentaria, se debe indicar la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [I]: AUTORIZACIÓN DE DESCUENTO DE PENSIÓN ALIMENTARIA

EL CONTRATISTA autoriza que se le descuenta del pago de su contraprestación el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos ascendiente a [CONSIGNAR MONTO] seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE] en el trámite del expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL].

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de 12 MESES, el mismo que se computa desde EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO

Importante para la entidad contratante

En caso de contratos de contingencia utilizados de acuerdo con el artículo 285 del Reglamento se incluyen obligatoriamente las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA [...]: CONDICIÓN O EVENTO QUE ACTIVA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La activación de la ejecución del contrato se produce cuando [CONSIGNAR EL EVENTO FUTURO E INCIERTO QUE CONDICIONA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 284 DEL REGLAMENTO]

CLÁUSULA [...]: MECANISMOS DE ACTIVACIÓN (PROTOCOLO), CONTROL, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Los mecanismos de activación (protocolo), control, seguimiento y evaluación de la ejecución contractual son [CONSIGNAR LOS REFERIDOS MECANISMOS CONFORME LO SEÑALADO EN EL REQUERIMIENTO Y LA OFERTA GANADORA]

En caso de contratos de contingencia en los que se aplique la modalidad de pago "pago por disponibilidad" de acuerdo con el artículo 285 del Reglamento, se incluye obligatoriamente la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: CONDICIONES DE AMPLIACIÓN DE PLAZO DEL CONTRATO

Al culminar el plazo del contrato sin que se haya activado la ejecución del contrato, las partes acuerdan las siguientes condiciones para ampliar el plazo contractual por un periodo adicional: [CONSIGNAR LAS CONDICIONES ACORDADAS]

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, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

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 CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

Garantía de fiel cumplimiento del contrato: Por la suma de [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADA: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

Importante para la entidad contratante

En caso de que corresponda, debe incorporarse el siguiente texto:

- **Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias:** Por la suma de [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADA: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. El monto que es equivalente al 10% del monto contractual de la prestación accesorias, y que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto otorgar adelanto directo en el caso de bienes de alta complejidad que se ejecuten bajo el sistema de entrega de llave en mano o llave en mano con mantenimiento u otros que lo requieran por condiciones de mercado conforme lo sustentado en la estrategia de contratación, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 SEGÚN LAS BASES], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La **recepción** será otorgada por el Jefe de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval. y la **conformidad** será otorgada por el Jefe de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval o el técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento, en el plazo máximo de SIETE (7) días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable²⁸ correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE 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: GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de, **NO MENOR DE UN (1) AÑO** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

²⁸ En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

F = 0.40

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

En caso se haya incluido otras penalidades, se agrega el siguiente párrafo:

"Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	[[COMPLETAR ESTE CUADRO SEGÚN EL NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III REQUERIMIENTO DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]		
2			

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

- Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto durante la estrategia de contratación, la aplicación de la figura de resolución por terminación anticipada, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA

Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato el resultado de algún hito impida o haga innecesaria la continuidad del siguiente, sin que resulte atribuible a alguna de las partes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 121 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Los hitos del contrato son [INCLUIR EL DETALLE DE LOS HITOS DEL CONTRATO]

- Para el caso de contratos de contingencia con modalidad de pago por disponibilidad se incluye la siguiente cláusula:

"CLÁUSULA [...]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA

Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato en caso la entidad verifique que el

contratista incumple con mantener [LA ROTACIÓN, STOCK O CAPACIDAD DE RESPUESTA, SEGÚN CORRESPONDA AL REQUERIMIENTO];

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

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 Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación²⁹ y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato³⁰. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco³¹. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar³².

²⁹ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³⁰ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³¹ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

³² Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS³³

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, 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 N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y su Reglamento.

Importante para la entidad contratante

En caso de haberse pactado la conciliación como medio de solución de controversias, previo al inicio del arbitraje, debe incorporarse el siguiente texto:

"Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje"

En caso las partes opten por la Junta de Prevención y Resolución de Disputas (JPRD), como medio de solución de controversias, previo al inicio del arbitraje, debe considerarse lo siguiente:

- Los adjudicatarios que conforman la JPRD deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 329 del Reglamento y aquellos referidos a la experiencia específica establecida en las bases del procedimiento de selección, de ser el caso.
- Una vez establecido el centro de administración de la JPRD, las partes tramitan el contrato tripartito.
- El agotamiento del procedimiento ante la JPRD es un presupuesto de arbitrabilidad en aquellos contratos en los que se haya contemplado la inclusión de una cláusula de sometimiento a esta junta.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: CONVENIO ARBITRAL

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF]**.

³³ De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.

Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por árbitro único.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: 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 PRIMERA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD CONTRATANTE: Avenida La Marina S/N cuadra 7, Distrito de Punchana, Provincia de Maynas y Departamento de Loreto.

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

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

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladipoc:

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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco 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 CONTRATANTE"

"EL CONTRATISTA"

Advertencia

La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento.

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ³⁴	SI ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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

³⁴ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento.

Advertencia

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ³⁵	SI ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ³⁶	SI ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ³⁷	SI ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico común del consorcio:

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

³⁵ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

³⁶ Ibidem

³⁷ Ibidem

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del representante
común del consorcio**

Advertencia

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

ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD³⁸

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

El que 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]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, **suscribo el presente Pacto de Integridad** bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes³⁹; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM⁴⁰.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento⁴¹.

³⁸ De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

³⁹ Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

⁴⁰ Reglamento de la Ley N° 31564:

Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. (...)

⁴¹ Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

Artículo 68. Resolución del contrato

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

SEGUNDO: Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

[Solo para personas jurídicas] Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, conducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección⁴²; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la finalización del proceso de contratación.

CUARTO: Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior, iniciativas de veeduría autorizadas por la entidad contratante u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los () días del mes () de 20(), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General⁴³.

Firma
N° de DNI: _____

⁴² Artículo 92. Culminación de la fase de selección, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.

⁴³ 1.7 Principio de Presunción de Veracidad. - En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.

ANEXO N° 3 ⁴⁴

DECLARACIÓN JURADA

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

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

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. 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.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. 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

Advertencia

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

⁴⁴ Artículo 69 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF 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 [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.

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] [%]⁴⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]⁴⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

⁴⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁴⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%⁴⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 3
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....

⁴⁷ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

Advertencia

El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del inciso 2 del citado numeral, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de bienes y obras, el pariente debe haber ejecutado los contratos dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor.

ANEXO N° 5⁴⁸

DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

El que 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 de Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes⁴⁹, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal⁵⁰ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [...] con cargo [...] en la entidad [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de **[INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA]** dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente para la presentación de ofertas, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

⁴⁸ Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

⁴⁹ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

⁵⁰ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Importante para la entidad contratante

En caso de la contratación de bienes bajo la modalidad de pago suma alzada incluir el siguiente anexo:

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según corresponda**

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

Importante para la entidad contratante

- 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".
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

ANEXO N° 7

AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES NO MYPES

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.
- La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).

ANEXO N°7
AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL
CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES
MYPES

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de [PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS], en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF..

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.

ANEXO N° 9

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

ANEXO N° 10

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL⁵¹

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según corresponda

⁵¹ Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

ANEXO N° 11

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
EVALUADORES - COMITÉ
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁵²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁵³	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ⁵⁴	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁵⁵	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁵⁶
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										

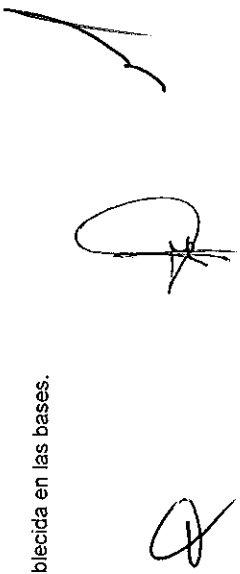
⁵² Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁵³ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato sea previa a los diez 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.

⁵⁴ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁵⁵ 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.

⁵⁶ 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 52	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 53	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE 54	TIPO DE CAMBIO VENTA 55	MONTO FACTURADO ACUMULADO 56
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, 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.

ANEXO N° 12

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de selección 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 O LLAVE EN MANO CON MANTENIMIENTO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 13

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

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa⁵⁷ 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.⁵⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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, así como adjuntar el contrato de consorcio con firmas legalizadas.

⁵⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía", aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF 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."

⁵⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 14

DECLARACIÓN JURADA

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro que la experiencia que acredito de la **empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA]** como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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 Públicas con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad a la dependencia encargada de las contrataciones o al órgano de la entidad contratante al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 15
DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE
IMPEDIMENTO

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes⁵⁹, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal⁶⁰ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:

NOMBRE DEL PARIENTE 1 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

NOMBRE DEL PARIENTE 2 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER SUSCRITO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069⁶¹, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda

⁵⁹ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

⁶⁰ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁶¹ Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

ANEXO N° 16

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA EN EL CASO DE ÍTEM CUYA CUANTÍA CORRESPONDA A UNA MODALIDAD ABREVIADA

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Importante

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

ANEXO N° 17⁶²

DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o apoderado de [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en Sede Registral de [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM), considerando lo siguiente:

EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO:

- Que, se ha remitido el/la [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS] con fecha de recepción [CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN] dirigido/a al [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA], mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS], para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, si me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE], para lo cual adjunto:
 - a) La sentencia emitida por el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA] en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]

⁶² De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

- b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda

ANEXO N° 18

ELECCIÓN DEL CENTRO DE JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

EVALUADORES - COMITÉ

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025 MGP/COMZOCINCO-1

Presente. -

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], elijo el Centro de Administración de la Junta de Resolución de Disputas del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZÓN SOCIAL DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE JUNTA DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS ELEGIDA, DE ACUERDO A LA NOTA IMPORTANTE PARA LA ENTIDAD, INDICADA EN NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda




CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO - LICITACIÓN PÚBLICA PERÍODO JULIO 2025 A JUNIO 2026

ITEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	AÑO 2025							AÑO 2026						CANTIDAD TOTAL	
					CANTIDAD JULIO - DICIEMBRE 2025	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	CANTIDAD ENERO - JUNIO 2026	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO		JUNIO
	1	BEBIDA HIDRATANTE X 500 ML	UND.	PAQUETES DE 12 UU	125.00	20	20	20	20	20	20	25	75.00	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	200
	2	CEREAL EN HOJUELAS	UND.	BOLSA X 1 KG	60.00	10	10	10	10	10	10	10	60.00	10	10	10	10	10	120
	3	CEREAL EN BARRA	UND.	CAJA DE 8 UND. X 144 GR	60.00	10	10	10	10	10	10	10	60.00	10	10	10	10	10	120
	4	ACEITE DE AJONJOJÍ	UND.	FRASCO X 0.50 LT.	600.00	100	100	100	100	100	100	100	400.00	66	66	66	66	70	1000
	5	ACHOITE ENTERO	UND.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100.00	16	16	16	16	16	20	100.00	16	16	16	16	20	200	
	6	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500.00	83	83	83	83	83	85	400.00	66	66	66	66	70	900	
	7	AJI LIMON ENTERO FRESCO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500.00	83	83	83	83	83	85	400.00	66	66	66	66	70	900	
	8	AJI PANCA ENTERO SECO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	250.00	41	41	41	41	41	45	150.00	25	25	25	25	25	400	
	9	AJO PELADO ENTERO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	250.00	41	41	41	41	41	45	150.00	25	25	25	25	25	400	
	10	ALBAHACA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	450.00	75	75	75	75	75	75	450.00	75	75	75	75	75	900	
	11	APIO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	250.00	41	41	41	41	41	45	150.00	25	25	25	25	25	400	
	12	BEBIDA CARBONATADA	LT	PAQUETES DE 12 UND. X 0.600 ML	588.50	98	98	98	98	98	98.5	587.50	97	97	97	97	102.5	1176	
	13	BEBIDA CARBONATADA	LT	PAQUETES DE 6 UND X 1.500 LT	300.00	50	50	50	50	50	50	250.00	41	41	41	41	45	550	
	14	BEBIDA CARBONATADA	LT	PAQUETES DE 4 UND X 3.000 LT	300.00	50	50	50	50	50	50	250.00	41	41	41	41	45	550	
	15	BETERRAGA	KG	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	500.00	83	83	83	83	83	85	400.00	66	66	66	66	70	900	
	16	CACAO EN POLVO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	75.00	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	25.00	4	4	4	4	5	100	
	17	CALDO CONCENTRADO DE CARNE EN PASTILLAS O CUROS	UND.	TIRAS DE 12 UNIDADES	225.00	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	60.50	10	10	10	10	10.5	285.5	
	18	CALDO CONCENTRADO DE GALLINA EN PASTILLAS O CUBOS	UND.	TIRAS DE 12 UNIDADES	225.00	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	37.5	60.50	10	10	10	10	10.5	285.5	
	19	CAMU CAMU	UND.	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	2675.00	445	445	445	445	445	450	2675.00	445	445	445	445	450	5350	
	20	CARAMELOS EN GRAGEAS	KG.	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	50.00	8	8	8	8	8	10	50.00	8	8	8	8	10	100	
	21	CECINA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	400.00	66	66	66	66	66	70	267.00	44.5	44.5	44.5	44.5	44.5	667	
	22	CEBADA TOSTADA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	150.00	25	25	25	25	25	25	50.00	8	8	8	8	10	200	
	23	CEBOLLA CHINA	KG	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	450.00	75	75	75	75	75	75	150.00	25	25	25	25	25	600	
	24	CHINCHO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	125.00	20	20	20	20	20	25	147.00	24.5	24.5	24.5	24.5	24.5	272	
	25	CARNE RES MOLIDA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	1000.00	166	166	166	166	166	170	400.00	66	66	66	66	70	1400	
	26	COL CHINA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300.00	50	50	50	50	50	50	200.00	33	33	33	33	35	500	
	27	COL DE CORAZON	KG	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300.00	50	50	50	50	50	50	200.00	33	33	33	33	35	500	
	28	CULANTRO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300.00	50	50	50	50	50	50	200.00	33	33	33	33	35	500	
	29	CHANCACA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	150.00	25	25	25	25	25	25	50.00	8	8	8	8	10	200	
	30	CLAVO DE Olor ENTERO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	150.00	25	25	25	25	25	25	50.00	8	8	8	8	10	200	
	31	COCO RALLADO	KG.	SOBRE DE 500 GR.	100.00	16	16	16	16	16	20	100.00	16	16	16	16	20	200	
	32	COCONA	KG.	BOLSA X 500 GR.	449.00	74	74	74	74	74	79	450.00	75	75	75	75	75	899	
	33	COLAPIZ A GRANEL	KG.	SOBRE DE 500 GR.	300.00	50	50	50	50	50	50	300.00	50	50	50	50	50	600	
	34	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	UND.	SOBRE DE 500 GR.	450.00	75	75	75	75	75	75	450.00	75	75	75	75	75	900	
	35	COMINO MOLIDO	UND.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100.00	16	16	16	16	16	20	100.00	16	16	16	16	20	200	
	36	ESENCIA DE VAINILLA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	150.00	25	25	25	25	25	25	150.00	25	25	25	25	25	300	
	37	ESPINACA	UNID.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	250.00	41	41	41	41	41	45	250.00	41	41	41	41	45	500	
	38	FLAN INSTANTANEO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300.00	50	50	50	50	50	50	200.00	33	33	33	33	35	500	
	39	GELATINA SABOR A FRESA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300.00	50	50	50	50	50	50	200.00	33	33	33	33	35	500	
	40	GELATINA SABOR A PIÑA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	300.00	50	50	50	50	50	50	200.00	33	33	33	33	35	500	
	41	GLUTAMATO MONOSODICO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	300.00	50	50	50	50	50	50	200.00	33	33	33	33	35	500	
	42	HARINA DE CHUNO	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100.00	16	16	16	16	16	20	100.00	16	16	16	16	20	200	
	43	HARINA DE MAIZ	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	100.00	16	16	16	16	16	20	100.00	16	16	16	16	20	200	
	44	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	LT	POTE X 5 LT	700.00	116	116	116	116	116	116	300.00	50	50	50	50	50	1000	
	45	HIERBA BUENA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	450.00	75	75	75	75	75	75	150.00	25	25	25	25	25	600	

[illegible]

ITEM	SUB ITEMS	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	AÑO 2025							AÑO 2026						CANTIDAD TOTAL
					CANTIDAD JULIO - DICIEMBRE 2025	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	CANTIDAD ENERO - JUNIO 2026	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	
2	--	CAFÉ INSTANTÁNEO	KG.	LATA X 180 A 200 GR.	1000.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	200.00	1000.00	160.00	160.00	160.00	160.00	200.00	2000
3	--	LECHE EVAPORADA ENTERA	UND.	LATA X 395 A 410 GR.	32500.00	5416	5416	5416	5416	5416	5420	32500.00	5416	5416	5416	5416	5420	65000
4	--	FIDEO SPAGUETTI	KG.	BOLSA POLIETILENO X 9 KG	5000.00	833	833	833	833	833	835	5000.00	833	833	833	833	835	10000
5	--	CEBOLLA ROJA	KG.	BOLSA POLIETILENO X 1 KG	7500.00	1250	1250	1250	1250	1250	1250	7500.00	1250	1250	1250	1250	1250	15000
6	--	CARNE DE PORCINO	KG.	EVISCERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO X 10 KG	8750.00	1458	1458	1458	1458	1458	1460	8750.00	1458	1458	1458	1458	1460	17500
7	--	PESCADO DORADO (AL PESO)	KG.	EVISCERADO, CON CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO X 5 KG	2789.00	464	464	464	464	464	469	2789.00	464	464	464	464	469	5578
8	1	ANÍS ENTERO (AL PESO)	KG.	BOLSA X 5 KG	60.00	10	10	10	10	10	10	60.00	10	10	10	10	10	120
	2	LEVADURA INSTANTANEA X 500 gr	KG.	PAQUETE X 500 GR	1650.00	275	275	275	275	275	275	1650.00	275	275	275	275	275	3300
	3	MANTECA VEGETAL ENVASE X 10 kg	KG.	BALDE / CAJA X 10 KG.	1300.00	216	216	216	216	216	220	1300.00	216	216	216	216	220	2600
	4	MARGARINA CON SAL X 10 kg	KG.	BALDE / CAJA X 10 KG.	1160.00	193	193	193	193	193	195	1160.00	193	193	193	193	195	2320
	5	MEJORADOR DE MASA PARA PAN	KG.	BOLSA X 1 KG	1650.00	275	275	275	275	275	275	1650.00	275	275	275	275	275	3300

 <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 escaldado, 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>	<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 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

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>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 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 |

 <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 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 (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><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 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</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: 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 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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.

	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 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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	Categorí a	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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077711</p>
JAMONES Y CARNES CURADAS		
<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



 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 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 (Proteína total
Proteína cárnica Proteínas no cárnicas 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:



 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 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 : 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:</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.



	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 2 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- (2) Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- (3) Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica.

c. Composición:

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


d. Requisitos microbiológicos:

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

	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 Normatividad con calidad	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)




	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 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:

	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 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)



	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 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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077145
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
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	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^4	10^5
<i>Salmonella</i> sp	10	2	5	0	Ausencia/25 g

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el sillao es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas

	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:

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


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

- h. Lugar de origen
i. Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
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 <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 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
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)

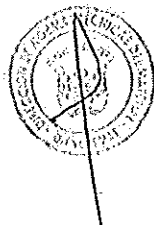
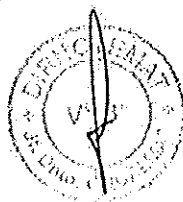
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa poseedora.


 <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>SÍLLAO</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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077036
TOMATE PINTO ITALIANO			
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 1 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

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 fanino, 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><i>Normatividad con calidad</i></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 |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.I. N° MGP-077036
TOMATE PINTO ITALIANO			
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 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-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>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077310</p>
<p>POLVO DE HORNEAR</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>

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077310</p>
<p>POLVO DE HORNEAR</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>

(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-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.



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

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>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 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
Emitido por | Registro Sanitario del producto
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
Emitido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: 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 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 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, aceite esencial, cenizas, fibra cruda, etéreo)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- 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 209.105:1976 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS.
Pimienta negra y blanca.

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

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- 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 físicoquímicos:

- (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.

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 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>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: 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 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 |
| Emitado 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.

 <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- 077154</p>
<p>PASTA WANTAN</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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


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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077130
PASTA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

PASTA DE TOMATE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de tomates maduros, frescos fitosanitariamente sanos y limpios, con o sin adición de sal.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La pasta de tomate no deberá presentar alteraciones debidas a microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos ni contendrá sustancias espesantes, ajenas al tomate o que lo sustituyen, no permitidas en su elaboración.

No deberá contener colorantes artificiales ni aromatizantes. Podrá agregarse benzoato de sodio hasta 0,2 % máximo.

Será permitido el agregado de sal (cloruro de sodio) hasta un máximo del 19 % del extracto seco.

El contenido del envase deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad de éste.


a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: pasta homogénea, exenta de grumos, de trozos de cáscara y de semillas.
- (2) Color: rojo uniforme.
- (3) Sabor y olor: característico del tomate fresco y maduro.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Extracto seco total (°Brix), mín: 22
- (2) Sal (cloruro de sodio), máx.: 5 %
- (3) Acidez expresada como ácido cítrico anhidro, porcentaje en peso, extracto seco libre de sal, máx.: 10 %
- (4) pH: 3,6 a 4,4
- (5) Vacío, mín: 150 mm de mercurio, referida a 760 mm de presión barométrica a 20 °C.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077130
PASTA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNIM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

c. Requisitos microbiológicos:

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

d. Contaminantes:

- (1) Arsénico (As): 0.1 ppm (máximo)
- (2) Plomo (Pb): 2 ppm (máximo)
- (3) Cobre (Cu): 10 ppm (máximo)
- (4) Estaño (Sn): 100 ppm (máximo)

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

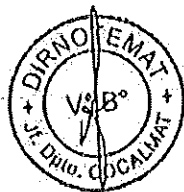
Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.


5.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	E.T. N° MGP-077130
PASTA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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


- (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
Emitted por
Base legal | Registro Sanitario del producto
Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre
Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos
Bebidas. |
| b. | Tipo
Documento
Emitted por
Tipo | Copia
Ficha Técnica del producto
Fabricante
Original |
| c. | Documento
Emitted por
Tipo | Certificado de garantía
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-077130
PASTA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001--18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	


- d. Documento Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe Incl.
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emitido por Fabricante o productor
- e. Documento Certificado de Validación Técnica Oficial del Plc
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
Bebidas.
Tipo Copia
- f. Documento Certificado de Análisis Microbiológico, según
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.0
para el tipo de producto.
Emitido por Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo Original
- g. Documento Certificado de Análisis Físico-Químico (extracto
seco, acidez, metales pesados).
Emitido por Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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



 <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-077130</p>
<p>PASTA DE TOMATE</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: Diciembre 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) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 200 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento Empleado por Base legal

Registro Sanitario del producto
Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.


Tipo Copia
 - (2) Documento Empleado por Tipo

Ficha Técnica del producto
Fabricante
Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- 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- 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.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077179</p>
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.

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 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:

- 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)

 <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- 077179</p>
PASAS		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>


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 <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 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 <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:

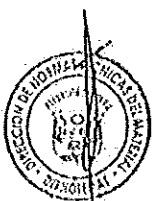
- (1) Color: característico.
- (2) Olor: característico, exento de olores extraños.
- (3) Sabor: característico, exento de sabores extraños.
- (4) Aspecto: grano.


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
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 DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.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: 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 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-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
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
Emilitido 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

Emilitido 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
Emilitido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

Emilitido por
Tipo | : 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
: Laboratorio acreditado por INACAL
: 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
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 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:

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento Emitido por : Autorización Sanitaria del establecimiento
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
 - Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG,
Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
 - Tipo : Copia
- d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

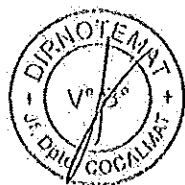
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:


- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción



	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 5 hasta 5	Fecha actualización	

- (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-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 especies, 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.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077123
KETCHUP			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 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 <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 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)



	<div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</div> <div>Normatividad con calidad</div>	<div>FICHA TÉCNICA DE:</div> <div>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</div>	<div>F.T. N°</div> <div>MGP-077123</div>
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 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023	


- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

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-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 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023	

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
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 <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 CARACTERISTICAS 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 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

	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 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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>
<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 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>


- 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



 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 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 (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:

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



	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 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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



	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 1 hasta 4	Fecha actualización:	

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

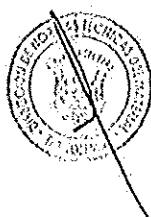
El tocino ahumado deberá ser preparado a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.

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 Normalidad con calidad	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
<i>Aerobios mesófilos</i>	3	3	5	1	5×10^4	5×10^4
<i>Escherichia coli</i>	8	3	5	1	10	10^3
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^3
<i>Clostridium perfringens</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	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
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 3 hasta 4	Fecha actualización:

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

Emitted 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) |
| h. | Documento

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

	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

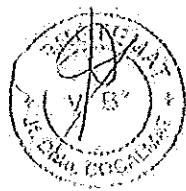
- | | | |
|-----|-------------|--|
| (1) | Documento | : Registro Sanitario del producto |
| | Emitido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| | Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| (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. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.


e. ROTULADO DE LA MUESTRA:

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

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



91

	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.



	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 2 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

(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.



	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 3 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

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.



 <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 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 31 Agosto 2023</p>

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:


- 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 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 5 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 31 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 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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 6 hasta 7	Fecha actualización: 31 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. 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)



	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 7 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 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) 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-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 1 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos fitosanitarios:

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

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

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

c. Requisitos microbiológicos:


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

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

d. Requisitos microbiológicos:

Para la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- 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

 <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-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 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

- 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 |
| | Emitido 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</p> <p><i>Normalidad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>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 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

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

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

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

c. Especificación técnica propia.

9.- MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN PARA CONTROL DE CALIDAD

No aplica.

	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 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

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

	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 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.



	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 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

NOTA:

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

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

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

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 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:

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

	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 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.224:1985 (revisada el 2017) SALSAS CONDIMENTADORAS.
Requisitos generales.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

	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 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

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

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



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



 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 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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:

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

- (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


 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 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 |


	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.

	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 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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 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 1 hasta 5	Fecha actualización	

CECINA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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

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

Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las buenas prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados según el CODEX STAN 96-1981, de tal manera que asegure su calidad.

a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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	0.01

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) |

	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 MAYC 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

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

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de 100 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<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 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

Tipo : Copia


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

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

	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 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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 descariado 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

	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 2 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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.

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 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.



	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 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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.

- | | | |
|--------------|---|---|
| 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-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
Emitado 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

Emitado 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:



	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 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

- (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-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 Normatividad con calidad	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.

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 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.

	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 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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




 <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 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.

 <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 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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.



29

 <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-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 <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 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.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-0770137</p>
<p>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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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

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

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

b. Vida útil:

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

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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


b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 500 gramos a 1000 gramos

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

 <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 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- 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)
- 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".

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

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

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos como mínimo

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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


d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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.



	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 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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

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

d. Requisitos físico-químicos:

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

e. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 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:

- (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



	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 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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077504</p>
<p>COCO RALLADO</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° 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.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077504
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	$\leq 0,3\%$ m/m medida como ácido láurico
(2) Humedad	$\leq 4\%$ m/m
(3) Contenido de aceite	$\geq 60\%$ m/m en el caso del coco desecado tal como describe en el párrafo (2), inciso (a), sub-inciso (1) y (2)
	$\geq 35 < 60\%$ m/m en el caso del coco desecado tal como se describe párrafo (2), inciso (a), sub-inciso (3)
(4) Contenido de cenizas	$\leq 2,5\%$ m/m
(5) <u>Materia vegetal extraña</u> : Materia vegetal inocua asociada con el producto.	≤ 15 fragmentos por cada 100 g
(6) <u>Materias extrañas</u> : 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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077504</p>
<p>COCO RALLADO</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° 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 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-077504
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 4 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077504</p>
<p>COCO RALLADO</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° 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>

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 |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077504
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 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. 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

- 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)



 <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>
<p>COCO RALLADO</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° 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



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

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

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

 <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-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 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

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:


- 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 QUINIENTOS (500) gramos.
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

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

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



8-3

 <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 [SRAC-1320].

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

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

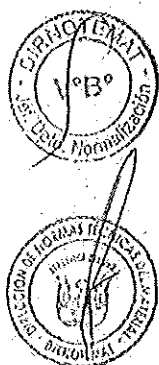
3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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 septiembre 2022

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

4.- ENVASE

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

5.- EMPAQUE


Empaque para internamiento: Caja de cartón de primer uso

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto



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


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	E.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.



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


10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

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

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



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

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.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FIGHA 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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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 gelatina instantánea es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 180 gramos como mínimo


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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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




	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 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

 <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 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

- 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

- a. 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



	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 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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.

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 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>
<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 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:

- 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 : 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 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 Fisicoquímico (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>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 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



42

	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 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 <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 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 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 sp.</i>	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.

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

b. Vida útil:

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



	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.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	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 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 interno)
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 <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 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 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>Normalidad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077309</p>
HARINA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

HARINA DE MAÍZ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido de granos de maíz (*Zea mays* L.), enteros, maduros, en buen estado, sin germinar y exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales, mediante el proceso de molturación en el que se tritura el grano hasta obtener el tamaño de partícula (grado de finura) y eliminando gran parte del salvado y del germen.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:


- (1) Tamaño de partícula: menor de 300 μ m +/- 10%
- (2) Humedad: 14.50 % máximo
- (3) Cenizas (m/m): 1.00 % máximo
- (4) Grasa (m/m): 2.00 % máximo
- (5) Fibra (m/m): 1.20 % máximo
- (6) Acidez: en H₂SO₄: 0.18 % máximo

c. Requisitos microbiológicos:

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

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

3.- VIDA ÚTIL

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077309</p>
<p>HARINA DE MAÍZ</p>		
<p>DEPARTAMENTO 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 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario


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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

a. Denominación del producto


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077309
HARINA DE MAÍZ			
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:	

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

7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emisido 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
Emisido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emisido 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)
Emisido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emisido 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-077309
HARINA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018			

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 : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (cenizas, acidez)

Emilito 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;
N.T.P 205.053 - 1987 Harina y sémola de maíz sin germen.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


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

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de DOS (2) kilogramos.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077309
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
HARINA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:	

- Tipo y Bebidas.
: Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emilito por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- (1) Presentación
 - (2) Número de lote
 - (3) Fecha de producción
 - (4) Fecha de vencimiento
 - (5) Registro sanitario
 - (6) Lugar de origen

44

	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, lúcuma, 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-DNTM 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.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	E.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 Emitido por Base legal Tipo : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,
: Copia
- 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)


 <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)
- Emilido por : Fabricante o productor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- 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
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (grasa, sólidos de leche, azúcar, sólidos totales)
- Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar.
- Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><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 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

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

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 202.057 – 2006 para Helados.

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) unidades
- b. Presentación: Cada unidad de 1000 ml
- 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. 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) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

47.

	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: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

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 aromatizado 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	10^2
<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



	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 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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</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 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACION: Cada unidad de 200 gramos
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)



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

BEBIDAS CARBONATADAS

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:


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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

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



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

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

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

b. Requisitos fisicoquímicos:

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

c. Requisitos microbiológicos:

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


d. Aditivos y coadyuvantes de elaboración:

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

e. Contaminantes:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077155
BEBIDAS CARBONATADAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019			

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida útil:

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

5.- EMPAQUE


a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 500 mililitros como mínimo



 <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-077155</p>
<p align="center">BEBIDAS CARBONATADAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha

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

- vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Cafeína, acidez, dióxido, ph, alcohol etílico)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 103.005:2023 REFRESCOS. Bebidas carbonatas (Bebidas gaseosas). Requisitos.


9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- Presentación: Cada botella de 500 mililitros
- Documentación técnica de presentación obligatoria:
 - 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
 - Documento : Ficha Técnica del producto
Emitted 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-077155</p>
<p>BEBIDAS CARBONATADAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-19-MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 7 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



 <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>
CACAO EN POLVO		
<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 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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)



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.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 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 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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:

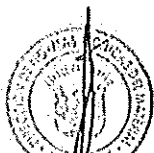
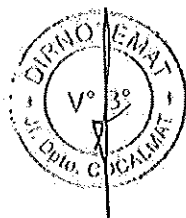
- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes


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)

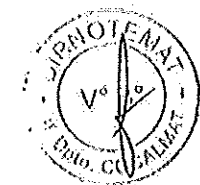



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077114</p>
CACAO EN POLVO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
- 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 <i>Normatividad con calidad</i></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: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018.</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- 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

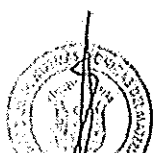
e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></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 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



	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 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	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	4	3	5	3	10	10^2
<i>Clostridium perfringens</i>	7	3	5	2	10^2	10^3
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 10 a 500 gramos

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

a. Embalaje para internamiento:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>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:

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emisido 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
Emisido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emisido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)



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


- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
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
Tipo : Original
- f. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (materia grasa, cloruro de sodio, glutamato de sodio o calcio).
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. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.036 - 1974 Caldos concentrados.



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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

b. Presentación: Cada unidad de 10 a 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

- | | | | |
|-----|-------------|---|--|
| (1) | Documento | : | Registro Sanitario del producto |
| | Emilito 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 |
| | Emilito 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



19, 32, 59, 75, 60, 72,

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

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, tunci, 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 ellos, que afecten al aspecto general del producto; exentos de

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077118
FRUTAS FRESCAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 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	10^3	10^3
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- VIDA ÚTIL.

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para 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>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-DNIM 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
Emilido 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.
Emilido por : Representante legal de la empresa o proveedor.
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emilido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas del lote a internar,
Emilido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

 <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 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 |

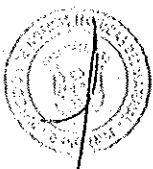
d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. 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><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077118</p>
<p>FRUTAS FRESCAS</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 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077050
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 1 hasta 6		Fecha actualización

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>E.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 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	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- Vida útil

El Tiempo de Vida Útil (TVU) aceptable para el producto 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><i>Normatividad con calidad</i></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>
<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 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077050
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 5 hasta 6	Fecha actualización	

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.

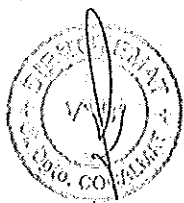
10.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición


- Cantidad: DOS (2) muestras
- Presentación: Cada muestra de DOS (2) kilogramos.
- Documentación técnica de presentación obligatoria:

- | | | | |
|-----|-------------|---|---|
| (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><i>Normatividad con calidad</i></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 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, contextura robusta y su vientre es de color blanco.
- b. El pescado dorado fresco eviscerado se presenta con cabeza, sin vísceras y sin agallas, sanitariamente apto para consumo humano que puede ser enfriado a una temperatura no menor de 1 °C (-1 °C), pero sin congelarlo.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

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

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

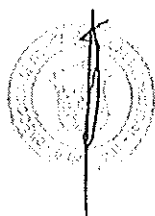
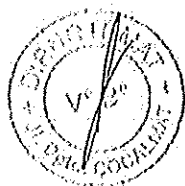
8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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 Normatividad con calidad	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:


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 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-077518</p>
<p>PALILLO MOLIDO</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha:</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo, 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>	

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 higiénicos-sanitarios, la cúrcuma molida, las impurezas serán determinadas por el método especificado en la NTP-ISO 1208.

b. Requisitos físicos:

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

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

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

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

c. Requisitos químicos:

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

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 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:



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

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

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

b. Vida útil:

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

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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


b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 200 gramos como mínimo

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

- 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)
- 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 (palillo)

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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


10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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)

 <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°</p> <p>MGP-077518</p>
PALILLO MOLIDO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19/MGP-DNTM Fecha:	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 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
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- 077128
ORÉGANO ENTERO SECO			
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: Marzo 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

ORÉGANO ENTERO SECO

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

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


b. Requisitos organolépticos:

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

c. Requisitos fisicoquímicos:

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



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

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 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 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 de orégano entero seco es de UN (1) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



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

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 1000 gramos como mínimo

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 <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- 077128</p>
<p align="center">ORÉGANO ENTERO SECO</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</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 : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad,
cenizas totales, cenizas insolubles y aceite
volátil)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.190:2011 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS.
Orégano. Requisitos.



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

NTP 209.190:2011/ENM 1 2013 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Orégano. Requisitos

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



 <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.

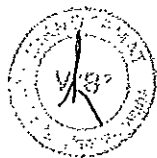
Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libres de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).

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 %




()

()

()

()

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

(2) Picadura: V.N. 0 %

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

No aplica.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>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 3 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-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: 1 hasta 5	Fecha actualización	

AJO PELADO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

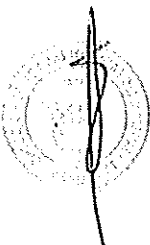
Dientes de ajo seco o semiseco que han sido pelados con aire a presión y seleccionados manualmente. Se lava en agua desinfectada y se empaqueta en bolsas de plástico micro perforado.


- 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:



	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 2 hasta 5		Fecha actualización

- (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 espinas.
- (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



[Handwritten signature]

	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.

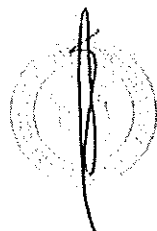
Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.


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
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) |



	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 número de lotes a internar)
- Emitted por : Fabricante o productor
- Tipo : Copia
- e. Documento : Certificado de validación técnica oficial del Plan HACCP
- Emitted 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
- 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.
- 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)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077602
AJO PÉLADO			
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 5 hasta 5	Fecha actualización	

b. Presentación: cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- | | | |
|-----|--|---|
| (1) | Documento
Emitted por

Base legal

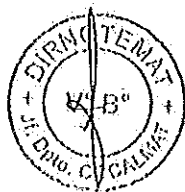
Tipo | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
: Copia |
| (2) | Documento
Emitted por | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante |

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



Prof.

[Signature]

	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 1 hasta 5		Fecha actualización

AJI

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos Físico-químico

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ³	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- VIDA ÚTIL


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

PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

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.

Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.

Tipo : Original (Hoja membretada)

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

d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas.

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

a. Normas técnicas internacionales:

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

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



	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-077170
ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO			
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 4	Fecha actualización:	

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.

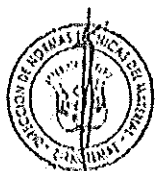
4.- PRESENTACIÓN


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 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 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 |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077170
ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 4	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 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</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>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 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	<div style="text-align: right;">5</div> F.T. N° MGP-077516
ACHIOTE			
DEPARTAMENTO DE 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	

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><i>Normatividad con calidad</i></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)


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077516
ACHIOTE			
DEPARTAMENTO DE 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

- 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:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.200.1982 (revisada el 2018) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Achiote. Requisitos

 <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-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



004

 <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-077015</p>
<p>SPAGUETTI</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° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

SPAGUETTI

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Fideos espagueti tipo de pasta con forma de cuerdas delgadas tubular. Estos tienen agregado cantidades variables de gluten, vitaminas, minerales y otros elementos nutritivos permitidos con el fin de mejorar sus cualidades dietéticas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- (1) Solamente se permitirá la elaboración de productos con masa frescas y sin desperdicios de procesos anteriores.
- (2) Serán declarados inaptos para el consumo los productos que contengan elementos extraños, así como los atacados por insectos, estén ácidos o rancios, tengan olores diferentes al característico al producto sano y normal.
- (3) Aspecto: Resistencia a presión, buena presentación después de cocción.
- (4) Color: Característico
- (5) Olor: Característico
- (6) Sabor: Característico

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad: 15.0 % Máx.
- (2) Acidez: 0.45 % Máx.
- (3) Este producto deberá elaborarse exclusivamente con agua potable.
- (4) Se podrá hacer uso de preservativos tales como ácido sórbico y sorbatos, etc., aprobados para consumo humano, en las dosis máximas permitidas de acuerdo a las prácticas correctas de fabricación.
- (5) En los fideos enriquecidos con vitaminas, sales minerales, malta u otros elementos nutritivos, el enriquecimiento deberá ser hecho en no menos de tres factores y en cantidades no inferiores al 50 % del



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077015
SPAGUETTI			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización Marzo 2021

requerimiento mínimo diario, contenido en una ración habitual (base 15% de humedad).

- (6) Los fideos de gluten deberán elaborarse a base de harina de trigo, privada parcialmente de su almidón y reforzados con gluten en polvo. No deberán contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón (base 15% de humedad).

c. Requisitos microbiológicos:

AGENTE MICROBIANO	CATEGORÍA	CLASE	n	c	LÍMITE POR g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	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 fideo espagueti es de UN (1) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

Unidad = QUINIENTOS (500) gramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de Fideo Espagueti 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-077015</p>
<p>SPAGUETTI</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° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</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 aproximado en kilogramos
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO



Bolsa de polipropileno (PP), 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.

- 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 (declarada jurada)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077015
SPAGUETTI			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización Marzo 2021

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 : 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 (humedad, acidez)

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original

h. Documento : Informe de Ensayo de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento

Emitido 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-077015
SPAGUETTI			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización Marzo 2021


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 206.010 - 2011 Pasta y Fideos para consumo humano. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de QUINIENTOS (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)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i> Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077015
SPAGUETTI			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización Marzo 2021


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

CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos fitosanitarios:

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

	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 2 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020

- (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>
<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 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>	

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

	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
		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018			

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.

()

()

	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 1 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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.



 <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 3 hasta 7</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 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 contralble, 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>	<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 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p>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><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p>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



 <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-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 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 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><i>Normatividad con calidad</i></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><i>Normatividad con calidad</i></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



	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		
DÉPARTAMENTO 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
Cófiliformes	4	3	5	3	10	10 ²
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10 ²
Bacillus cereus (*)	8	3	5	1	10 ²	10 ³
Salmonella sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

 <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-077150;</p>
<p>FLAN DE VAINILLA</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° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

(*) 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.

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 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 <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 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:


- 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 Emitido por | Registro Sanitario del producto
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><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077150</p>
<p>FLAN DE VAINILLA</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° 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 : Copia
Emitido por : Ficha Técnica del producto
Tipo : 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 <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 contramuestra).

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

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



	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 1 hasta 4		Fecha actualización

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

- a. Color: Café oscuro/amarillo – anaranjado/ translúcido.
- b. Aspecto: Líquido oleoso, límpido, homogéneo.
- c. Aroma: Característico a vainilla
- d. Sabor: Característico a la vainilla
- e. Solubilidad: Inmiscible en agua y miscible en alcohol.
- f. 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

- a. 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><i>Normatividad con calidad</i></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 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
Emiido 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).

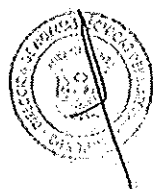
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077307
ESENCIA DE VAINILLA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización	


d. Envase unitario: Recipiente de plástico (PET/PEAD) con tapa de seguridad, 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) 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-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 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

COMINO

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

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

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos Generales:

- (1) El comino deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados. Los frutos tendrán forma lanceolada y medirán 5 mm a 7 mm de largo y hasta 1.5 mm de ancho.
- (2) No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor de 2.5%
- (3) No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- (4) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- (5) No podrá ser aromatizado artificialmente.

b. Requisitos organolépticos:

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</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 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

c. Requisitos fisicoquímicos:

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

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 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.

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 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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077115</p>
COMINO		
<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><i>Normatividad con calidad</i></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 Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077313
COLORANTE AMARILLO HUEVO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19-GP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización

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-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>

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
Emitted por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- b. Documento : Certificado de garantía
Emitted 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-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 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077313
COLORANTE AMARILLO HUEVO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización


e. Rotulado de cada muestra:

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

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



33

 <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	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM</p> <p>Fecha: 22 Mayo 2018</p>	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
Coliformes	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
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²

(*) Sólo para productos que contengan cereales.

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

 <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-077311</p>
<p>COLAPIZ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

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
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 | : Ficha Técnica 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-077311</p>
<p>COLAPIZ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018.</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- Emitado por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitado 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 informar)
Emitado por : Fabricante o productor
Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.
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
- g. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
Emitado 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>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.T. N° MGP-077311</p>
<p>COLAPIZ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- 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><i>Normatividad con calidad</i></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 Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (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-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 1 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

MERMELADA DE FRUTAS

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

La mermelada de frutas es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua.

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

b. Uso:

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


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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) El producto deberá ser elaborado en condiciones sanitarias, con frutas frescas, maduras, sanas y prácticamente libres de residuos de pesticidas u otras sustancias eventualmente nocivas, de acuerdo con las tolerancias permitidas por la autoridad competente.
- (2) Igualmente podrá prepararse con frutas previamente elaboradas o conservadas.
- (3) Se podrá adicionar pectina y cualquiera de los ácidos orgánicos, aislados y/o mezclados: ácido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido málico o jugo de limón para ayudar a la formación de gel



	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:
- | | |
|---|---------------------|
| | <u>Dosis Máxima</u> |
| (a) Ácido benzoico o benzoato de sodio | 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.

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

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto mermelada de frutas es de SEIS (06) MESES, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Empaque para internamiento:

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

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


b. Unidad de medida:

Unidad = 1 Kilogramo a 4 Kilogramos.

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mermelada de frutas deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de

 <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-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 5 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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)
- 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-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 6 hasta 8</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 Físicoquímico (Sólidos solubles, pH)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original
- h. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

	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 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



 <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 8 hasta 8</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:		F.T. N° MGP-077152
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
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 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>	3	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 Normatividad con calidad</p>	<p>FIGHA TÉCNICA DE: 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

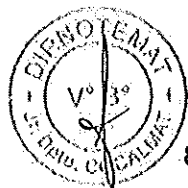
7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|--------------|--|
| a. Documento | : Registro Sanitario del producto |
| 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. |

	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.

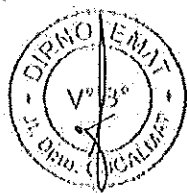



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077152</p>
<p>MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 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</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><i>Normatividad con calidad</i></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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077126
MAYONESA			
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 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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:


- 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



 <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".



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

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

MANÍ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

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

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


a. Características organolépticas:

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

b. Características físico-químico:

- (1) Humedad: 9,0 % máximo.
- (2) Granos enmohecidos, rancios o descompuestos: 0,2 % m/m máximo
- (3) Suciedad e impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos): 0,1 % m/m máximo.



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

(4) Granos dañados:


- (a) Los granos afectados por daños debidos a congelación que dan lugar a una pulpa dura, translúcida y descolorida: 1 % m/m máximo.
 - (b) Los granos arrugados que se han desarrollado imperfectamente y se han encogido: 5 % m/m máximo.
 - (c) Los granos dañados por cortes de insectos o gusanos: 2 % m/m máximo.
 - (d) Daños mecánicos: 2 % m/m máximo.
 - (e) Granos germinados: 2 % m/m máximo.
- (5) Granos descoloridos (descoloración de la pulpa (cotiledón) que es más oscura que el amarillo claro o presenta señales algo más oscuras que el color amarillo de la pulpa; y/o descoloración de la piel de color marrón oscuro, gris oscuro, azul oscuro o negro, y que cubre más del 25 % del grano): 3 % m/m máximo.
 - (6) Granos quebrados y partidos (quebrados son los granos de los que se ha desprendido más de una cuarta parte y los granos partidos son los que se han dividido en dos mitades): 3 % m/m máximo.
 - (7) Otras materias extrañas orgánicas e inorgánicas: 0,5 % m/m máximo.
 - (8) El maní y los productos del maní deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.
 - (9) El maní se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	l
Mohos	3	3	5	1	10^2	10^3
Levaduras	3	3	5	1	10^2	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 el maní es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país.

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

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- 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



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

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 |

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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	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: 3	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5		Fecha actualización Julio 2019

- 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

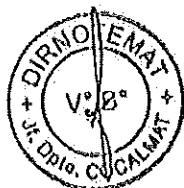
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emilido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA
Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emilido por : Fabricante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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077125
MANÍ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM. Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 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 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 1 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

LECHE CONDENSADA ENTERA

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

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


b. Requisitos organolépticos:

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

c. Requisitos fisicoquímicos:

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



 <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 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

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.

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

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la leche condensada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



	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 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

Los envases de leche condensada entera se internarán dentro de una caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo 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:

- 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




 <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 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original



	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:

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 202.003:2016 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche condensada. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

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



 <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



 <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 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>

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 (CXS 192-1995).
- (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).



 <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-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>

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:</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>

- 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 <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 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. 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 N° 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 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:

- Codex Alimentarius "Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar" CXS 256 – 2007.
- 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".



 <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-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>

- 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

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.

- 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)



	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 3 hasta 4	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	

(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)



 <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-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 4 hasta 4</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 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) 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-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 1 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	

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
Mohs	3	3	6	1	10	10 ²



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
CAFÉ SOLUBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	

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.



 <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 3 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>

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
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 (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: 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>
<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 4 hasta 5</p>	<p>R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023</p>


- | | |
|--------------|--|
| 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:

- 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-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 5 hasta 5	R.D. N° 013-2023/DNTM 12 Junio 2023	


- 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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	<div style="text-align: right;">0 03</div> 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 1 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023

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.



DIRECCIÓN DE
NORMAS
TÉCNICAS DEL MATERIAL
Normatividad con calidad

FICHA TÉCNICA DE:
PRODUCTOS E INSUMOS
ALIMENTICIOS

F.T. N°
MGP-077019

LECHE EVAPORADA

DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN

Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM
Fecha: 22 MAYO 2018

VERSIÓN: 5
R.D. N° 008-2023-MGP/DNTM

Fecha de entrada en vigencia:
Mayo 2018

Páginas desde 2 hasta 7

Fecha actualización
02 mayo 2023

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.



	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 3 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023	

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

 <div>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></div>	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 4 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023

- 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



	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 5 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023	


- 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.




	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 7 hasta 7	Fecha actualización 02 mayo 2023	

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-077187
BEBIDA REHIDRATANTE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 02-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

BEBIDA REHIDRATANTE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La bebida rehidratante es aquella destinada fundamentalmente a reponer agua y electrolitos perdidos durante la actividad física y el deporte, calmar la sed, mantener el equilibrio metabólico y suministrar fuentes de energía de fácil absorción y metabolismo rápido.

Llamadas también bebidas isotónicas o bebidas deportivas, tienen gran capacidad de rehidratación. Incluyen en su composición bajas dosis de sodio, normalmente en forma de cloruro de sodio o bicarbonato sódico, azúcar o glucosa y, habitualmente, potasio y otros minerales. Estos componentes ayudan a la absorción del agua, que es vital para el buen funcionamiento del cuerpo humano y del ser vivo.

También se le añade a su composición saborizantes y colorantes que sólo tienen funciones organolépticas.

Sabores: lima limón, mandarina, uva, manzana, naranja, tropical, mora, blueberry, multifrutas.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) La bebida rehidratante deberá presentar el color, olor y sabor característico del producto, el sabor no deberá ser añejo, mohoso, ni fermentado característica que denoten procesos defectuosos de fabricación se declaran no aptas para el consumo humano.

b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) Los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos que puedan representar un riesgo para la salud.
- (2) Los productos deberán estar exentos de hongos y microorganismos patógenos, así como de contener insectos o fragmentos de estos huevos larvas de insectos.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077187
	BEBIDA REHIDRATANTE		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 02-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

- (3) Los productos no deberá contener materias extrañas a su composición normal, tales como, fragmentos metálicos, partículas de vidrio u otros sedimentos.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	1	10
Lovaduras	2	3	5	2	1	10
Coliformes	5	2	5	0	<2.2	-----

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la bebida rehidratante es de SEIS (06) meses mínimo, 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 = 500 ml

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de bebida rehidratante 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077187
BEBIDA REHIDRATANTE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 02-19-MGP-DNIM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

Los envases deberán ser de material de naturaleza tal que no reaccionen con el producto, ni alteren las características sensoriales ni produzcan sustancias tóxicas.


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
Emitido por
Base legal

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


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077187
BEBIDA REHIDRATANTE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 02-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: 1°
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077187
BEBIDA REHIDRATANTE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 02-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización	

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades de cada sabor solicitado
(muestra y contra muestra)

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 mililitros

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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


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

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

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077151
CEREAL EN HOJUELAS			
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:	

CEREAL EN HOJUELAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto elaborado con granos de cereales sometidos a un tratamiento, por medio del cual se obtienen unas pequeñas hojas de cereal tostado, conocidas como hojuelas o copos de cereal.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El cereal en hojuelas deberá ser elaborado a partir de granos de cereales sanos y limpios, libres de parásitos y excretas de roedores.

El cereal en hojuelas deberá ser preparado, procesado y envasado bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

a. Requisitos organolépticos


- (1) Apariencia: hojuelas de tamaño uniforme.
- (2) Olor y sabor: característico, libre de olor o sabor a moho o fermentado, sabor a agrio o rancio, así como de otros olores y sabores indeseables.
- (3) Color: dorado a castaño claro
- (4) Consistencia: suaves y crujientes

b. Requisitos físico-químicos

- (1) Los productos podrán ser adicionados de sustancias nutritivas, tales como proteínas, vitaminas y minerales, para reforzar su valor nutritivo.
- (2) 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.

c. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 ³	10 ⁵
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
Bacillus cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad.</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077151
CEREAL EN HOJUELAS			
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.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el cereal en hojuelas 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 a 500 gramos.

5.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa laminada de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. Embalaje para internamiento:

Caja de cartón de primer uso.


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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077151
CEREAL EN HOJUELAS			
DEPARTAMENTO 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 5	Fecha actualización:

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077151
CEREAL EN HOJUELAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización:

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

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

Tipo : Copia

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


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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077151
CEREAL EN HOJUELAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

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>CEREAL EN BARRA</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° 004-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 05 Febrero 2024</p>

CEREAL EN BARRA

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 "Cereal en barra", 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 en forma de barra y que tiene como principal ingrediente los cereales, como son: trigo, avena, maíz, arroz, cebada, centeno, entre otros, pudiendo contener frutas deshidratadas, chocolate, frutos secos, con semillas, con soja, con yogur, con leche, incluso, enriquecidas con miel.

b. Uso:

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

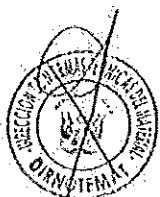
3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos organolépticos:

- (1) Olor y sabor: característico, libre de olor o sabor a moho o fermentado, sabor a agrio o rancio, así como de otros olores y sabores indeseables.
- (2) Color: característico al tipo de cereal
- (3) Consistencia: suaves y crujientes

b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Los productos podrán ser adicionados de sustancias nutrientes, tales como proteínas, vitaminas y minerales, para reforzar su valor nutritivo.
- (2) 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.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077158
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
CEREAL EN BARRA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N°001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	3 x 10 ³
Staphylococcus aureus (*)	8	3	5	1	10	10 ²
Bacillus cereus (**)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
(*) Sólo para productos que contienen leche						
(**) Sólo para productos que contengan cereales						

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Bolsa laminada 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 cereal en barra 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.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077158
CEREAL EN BARRA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N°001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 05 Febrero 2024	

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 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 cereal en barra 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 |


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077158
CEREAL EN BARRA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N°001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 05 Febrero 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

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-077158
CEREAL EN BARRA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N°001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 05 Febrero 2024	

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El cereal en barra 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 21 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, 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-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 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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 (*Sinápis 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</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 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 acrílico, 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 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.



	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 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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:

- 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




 <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 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



	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 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Acidez expresada como ácido acético, cenizas, cenizas solubles en agua, Isotiocianato de acrililo 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:


- 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 209.034:1991 (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

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

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

- (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>
<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: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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.



 <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: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (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	f.l.
Hongos	3	3	5	1	10^2	10^3
Levaduras	3	3	5	1	10^2	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>Normalidad 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: 1</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 membreada)



	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
- 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

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



	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: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización

- (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



15, 10, 82, 74, 53, 27, 28

 <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 1 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

93,
90,
55,
45,
46,
49,
57,
24,
23,
26,
77,
37

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

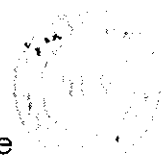
- Es la planta herbácea de distintas especies de huertas que se cultivan para consumir sus hojas, raíces, tallos, flores, frutos y semillas. Pueden ser consumidas en estado fresco y seco.
- Alcance: col china, espinaca, espinaca serrana, lechuga (americana), camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, plluco, espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarraga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de caballo, espárrago, hierba lusa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres marías (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pack choy, romero, siete hierbas, tomillo, sacha culantro, salvia, toronjil, cedrón, calgua, 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

- Características organolépticas:

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

- Color: característico al tipo de hortaliza y según el estado de madurez.
- Forma: característico al tipo de hortaliza
- Aspecto: característico al tipo de hortaliza
- Tamaño: uniforme de acuerdo al tipo de hortaliza



	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 2 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023	


- (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	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<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><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p>HORTALIZAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 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 Normatividad con calidad	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.
- Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor.
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

a. Normas técnicas internacionales:

- (1) Norma de Codex Alimentarius - FAO
- (2) Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003. **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 DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077321
CARAMELOS EN GRAGEAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

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.



 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 2 hasta 5	Fecha actualización

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	10^2	5×10^2
Mohos	2	3	5	2	10	5×10
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	10^4
Mohos	2	3	5	2	60	3×10^2

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.



Handwritten signature

	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 3 hasta 5	Fecha actualización

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.

- | | | | |
|----|-------------|---|--|
| 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 |


 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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	E.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 |
| Emitted por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo | : Copia |
| (2). Documento | : Ficha Técnica del producto |
| Emitted por | : Fabricante |
| Tipo | : Original (Hoja membretada) |

d. ENVASE UNITARIO: 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