

**MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
CAPITANÍA DE PUERTO DE PUERTO MALDONADO
JEFATURA DEL DISTRITO DE CAPITANÍAS 3**



**BASES ESTÁNDAR
LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA**

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, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
4	<div>Importante para la entidad contratante</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

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.

**BASES ESTÁNDAR
LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA PARA
BIENES**

INTEGRACIÓN DE LAS BASES

**LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA PARA BIENES N°
LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-1
(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS, FRESCOS E INSUMOS
PARA EL MEJORAMIENTO DE RANCHO PARA EL
PERSONAL DE LA CAPITANÍA DE PUERTO DE PUERTO
MALDONADO, PERIODO JULIO 2025 A JUNIO 2026 / BIEN
PP 0135**

P.A.C. N° 266

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA 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 abreviada para bienes se utiliza por la entidad contratante para lo siguiente: i) la adquisición de bienes según la cuantía establecida en la Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal correspondiente, ii) la adquisición de bienes homologados, iii) la adquisición de bienes de rehabilitación y reconstrucción posterior emergencias y desastres, iv) la segunda convocatoria de una licitación pública para bienes o bienes especializados, o v) se trate de insumos directamente utilizados en los procesos productivos por las empresas del Estado conforme la Séptima Disposición Complementaria Final de la Ley.

CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 ETAPAS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA PARA BIENES

Las etapas del presente procedimiento de selección 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 tres 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. 	Artículos 66, 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 tres días hábiles</u> contabilizados desde la publicación de la integración de bases. 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: <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 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 	Artículos 68, 72, 73, 74, 75 y 78 del Reglamento.

	<p>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 de que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.</p>	<p>Artículos 80, 81, 82, 83 y 84 del Reglamento.</p>

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 ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- 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.
- 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.
- 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 de selección, 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.
- Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladicop 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 Pladico 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 que el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumpla 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 o de la entidad contratante, según corresponda, según corresponda.

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 cinco 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 por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p><u>Excepciones:</u> Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes 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>

<p>b) Contrato de consorcio, de ser el caso.</p>	<p>Cuando el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, 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>	<p>Literal b) del artículo 88 del Reglamento.</p>
<p>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>	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, 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>
<p>d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.</p>	<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>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>

	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.	
e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT ¹ . 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 y supere 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 Pladicop 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

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

¹ 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.

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, 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-emitir-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, que no les 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 fiscal 2025.
- Ley N° 32186 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 32187 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Reglamento de la Ley N° 32069 – Ley General de Contrataciones Públicas.
- Directivas Vigentes Ley N° 32069 – Ley General de Contrataciones Públicas.

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : CAPITANÍA DE PUERTO DE PUERTO MALDONADO –
MARINA DE GUERRA DEL PERÚ

RUC N° : 201535408191

Domicilio legal : CALLE JUAN MANUEL POLAR N° 111 – AREQUIPA –
AREQUIPA – AREQUIPA

Teléfono: : (054) – 201989

Correo electrónico: : COMZOTRES.OECE.COMITE.ESPECIAL@GMAIL.COM

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de Adquisición de víveres secos, frescos e insumos para el mejoramiento de rancho para el personal de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado, periodo julio 2025 a junio 2026 / Bien PP 0135 – (Primera Convocatoria).

Ítem 1: Víveres secos, frescos e insumos para el mejoramiento de rancho

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1-1	Café Instantáneo Molido Descafeinado	Unidad	200.00
1-2	Leche Evaporada Entera X 400 G Aprox.	Unidad	1,500.00
1-3	Vinagre Destilado Blanco	Litro	50.00
1-4	Gelatina	Unidad	120.00
1-5	Sillao Oscuro	Unidad	50.00
1-6	Mantequilla con Sal	Unidad	70.00
1-7	Pudin Instantáneo	Unidad	200.00
1-8	Mermelada	Kilogramo	50.00
1-9	Manjar Blanco	Kilogramo	20.00
1-10	Yogurt X 1 Litro	Litro	80.00
1-11	Margarina con Sal	Unidad	20.00
1-12	Cebolla Roja	Kilogramo	400.00
1-13	Zanahoria	Kilogramo	400.00
1-14	Tomate	Kilogramo	450.00
1-15	Kion Fresco Entero	Kilogramo	61.00

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1-16	Salsa de Tomate	Unidad	84.00
1-17	Glutamato Monosódico	Kilogramo	20.00
1-18	Mostaza En Pasta	Kilogramo	90.00
1-19	Kétchup	Kilogramo	98.00
1-20	Glutamato Monosódico	Unidad	20.00
1-21	Galleta de Soda	Unidad	18.00
1-22	Mayonesa	Kilogramo	100.00
1-23	Cocoa en Polvo	Unidad	40.00
1-24	Leche Condensada X 400 G Aprox.	Unidad	70.00
1-25	Galleta Vainilla	Unidad	70.00
1-26	Crema de Leche X 1 L Aprox.	Litro	50.00
1-27	Flan Instantáneo	Unidad	120.00
1-28	Canela Entera	Kilogramo	85.00
1-29	Comino Molido	Kilogramo	30.00
1-30	Hot Dog de Pollo	Unidad	150.00
1-31	Pimienta Molida Negra	Unidad	50.00
1-32	Queso Fresco de Vaca	Kilogramo	90.00
1-33	Aceituna Negra Entera Deshidratada	Kilogramo	20.00
1-34	Pimienta Molida Negra	Kilogramo	150.00
1-35	Cebada Tostada.	Kilogramo	80.00
1-36	Manzana de Agua	Kilogramo	150.00
1-37	Espinaca	Unidad	80.00
1-38	Ají Amarillo Molido Fresco	Kilogramo	130.00
1-39	Lechuga de Seda	Unidad	160.00
1-40	Poro	Unidad	120.00
1-41	Beterraga	Kilogramo	80.00
1-42	Brócoli	Kilogramo	180.00
1-43	Rocoto	Kilogramo	120.00
1-44	Pimiento Rojo	Kilogramo	120.00
1-45	Maní Entero Tostado	Kilogramo	24.00
1-46	Ají Charapita Entero Fresco	Unidad	30.00
1-47	Ají Panca Entero Seco	Kilogramo	40.00
1-48	Culantro	Unidad	210.00
1-49	Perejil	Unidad	220.00
1-50	Cebolla China	Unidad	90.00
1-51	Pasta Wantan	Unidad	80.00
1-52	Champiñones en Conserva	Unidad	60.00
1-53	Pasa Negra	Kilogramo	30.00
1-54	Hongo Seco y Laurel	Kilogramo	40.00
1-55	Chicha de Jora	Litro	45.00
1-56	Huacatay	Unidad	60.00
1-57	Perejil	Unidad	80.00
1-58	Sémola de Trigo	Kilogramo	90.00
1-59	Hierba Buena	Kilogramo	60.00
1-60	Esencia de Vainilla	Litro	80.00
1-61	Harina Instantánea de Arveja	Kilogramo	140.00
1-62	Albahaca	Kilogramo	20.00
1-63	Morón Entero	Kilogramo	30.00

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1-64	Orégano Seco Entero	Unidad	50.00
1-65	Ají Amarillo Molido Fresco	Kilogramo	50.00
1-66	Piña Gold	Unidad	200.00

1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN²

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.

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Jefatura del Distrito de Capitanías 3 N° 004 – 2025 de fecha 4 de junio del 2025.

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS.

² 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.

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 Pladiscop.

2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene un índice de documentos³ y la siguiente documentación,:

2.2.1 Documentación de presentación obligatoria

2.1.1.1. 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

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 – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- 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

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

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

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 las prestaciones accesorias.

En el caso de compras corporativas los postores deben formular su oferta económica de manera individual por cada entidad contratante.

2.1.1.2. 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.

2.1.2. Documentación de presentación facultativa

- 2.1.2.1. 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.

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

- 2.1.2.3. En el caso del factor de evaluación “precio” para acreditarlo se presenta el formato de oferta económica (**Anexo N° 7**). 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**).

Advertencia

Los evaluadores no pueden 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”.

2.2. 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) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, o autorización de retención (**Anexo N° 7**), de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato **(Anexo N° 9)**.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete.
- j) Institución Arbitral elegida por el postor **(Anexo N° 10)**.
- k) Propuesta de Centro de Administración de JPRD elegida por el postor ganador de la buena pro, en caso se haya previsto la JPRD como medio de solución de controversias **(Anexo N° 18)**.
- l) 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 – PIDE 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 del Poder Judicial (Redam) presenta la Declaración Jurada respectiva (Anexo N° 17)*

2.3. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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.

El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: COMZOTRES.OECE.COMITE.ESPECIAL@GMAIL.COM, en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en JEFATURA DEL DISTRITO DE CAPITANÍAS 3, sito en CALLE JUAN MANUEL POLAR N° 111 – AREQUIPA – AREQUIPA – AREQUIPA.

2.4. 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 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 forma de ejecución PERIÓDICA.

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 Encargado de Pañol.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable de Área de Pañol General.
- Comprobante de pago.
- Consulta RUC
- Consulta RNP
- Consulta REMYPE de ser el caso

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 ADMINISTRACIÓN Y TESORERÍA DE LA CAPITANÍA DE PUERTO DE PUERTO MALDONADO, SITO AVENIDA BILLINGURST CUADRA 1 S/N, DISTRITO Y PROVINCIA TAMBOPATA, DEPARTAMENTO DE MADRE DE DIOS.

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, conforme lo propuesto en la Cláusula Cuarta de la proforma de contrato.

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 procedimiento de selección, busca satisfacer la necesidad de las Unidades y Dependencias de la Marina de Guerra del Perú, referente al abastecimiento de racionamiento para el personal de la dotación de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado.

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

La Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado requiere la adquisición de víveres secos, frescos e insumos para el mejoramiento de rancho, con la finalidad de asegurar la adecuada alimentación del personal naval durante el período comprendido entre julio de 2025 y junio de 2026, en cumplimiento de las disposiciones del Programa Presupuestal 0135: "Gestión Administrativa".

Este requerimiento tiene como objetivo garantizar el abastecimiento continuo, oportuno y de calidad de productos alimenticios que permitan el adecuado funcionamiento del sistema de rancho, contribuyendo al bienestar del personal en situación de actividad dentro de la jurisdicción de la Distrito de Capitanías 3. La adquisición incluye productos perecibles y no perecibles, entre los cuales se consideran: víveres secos, frescos e insumos para el mejoramiento de rancho.

La provisión de estos insumos deberá cumplir con los estándares de calidad sanitaria, inocuidad alimentaria y condiciones de almacenamiento exigidas por la normativa vigente. Asimismo, el proveedor deberá garantizar el abastecimiento regular, conforme a cronogramas de entrega establecidos por la unidad demandante.

3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. Modalidad de pago

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

b. Sistema de entrega

El contrato se rige por el sistema de entrega de suministro periódico, de conformidad con lo previsto en el artículo 129° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Dicho sistema implica la entrega de los víveres frescos, secos y carnes de manera programada y fraccionada, de acuerdo con el cronograma mensual que será aprobado por la Entidad, en función de las necesidades de abastecimiento del personal de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado, durante el período comprendido entre julio de 2025 y junio de 2026.

c. Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el plazo en el plazo de DOCE (12) MESES, ATENCIÓN DIARIA, SEMANAL O QUICENAL, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

d. Lugar de entrega de los bienes

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en EL PAÑOL DE VÍVERES DE LA CAPITANÍA DE PUERTO DE PUERTO MALDONADO – SITO AVENIDA BILLINGURST CUADRA 1 S/N, DISTRITO Y PROVINCIA TAMBOPATA, DEPARTAMENTO DE MADRE DE DIOS.

e. 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.

f. 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.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje del Colegio de Abogados de Arequipa.
- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa (CCIA).

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

INFORME TÉCNICO N° 002-2025

Puerto Maldonado, 24 de abril del 2025

La Oficina de Administración de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado, certifica que se ha efectuado la evaluación técnica correspondiente a la adquisición presentada con el documento que se indica y sus anexos con las especificaciones técnicas respectivas.

FORMATO REQUERIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS		
NRO.	FECHA	BIEN
002-2025	24/04/2025	Adquisición de víveres secos y verduras e insumos de mejoramiento de rancho para el personal de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado correspondiente a los meses de julio 2025 a junio 2026

Los bienes solicitados en el formato de requerimiento de especificaciones técnicas corresponden a la adquisición de víveres secos y verduras e insumos de mejoramiento de rancho para el personal de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado correspondiente a los meses de julio 2025 a junio 2026, mediante procedimiento de selección adjudicación simplificada.

Asimismo, se verificó que el formato de requerimiento consta de SESENTA Y SEIS (66) ITEMS y que esta adecuadamente especificado como adquisición de víveres secos y verduras e insumos de mejoramiento de rancho para el personal de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado correspondiente a los meses de julio 2025 a junio 2026, mediante procedimiento de selección adjudicación simplificada.

En tal sentido, se VALIDA TÉCNICAMENTE el requerimiento antes mencionado.

FECHA DE EMISIÓN		
REVISADO POR	Grado Esp. Apellidos y Nombres	Firma
	Oficial de Mar 3º Adm. Romel MAMANI Ccapi 00233067	
APROBADO POR EL JEFE DE LA OFICINA DE ADMINISTRACION	Alférez de Fragata Marcelo MANSILLA Loayza 00122786	

Requerimiento

Especificaciones Técnicas

Órgano y/ Unidad Orgánica	CAPITANIA DE PUERTO DE PUERTO MALDONADO
Actividad del POI:	
Denominación de la Contratación:	Adquisición de víveres secos y frescos e insumos de mejoramiento de rancho para el personal de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado correspondiente a los meses de julio 2025 a junio 2026

I. FINALIDAD PUBLICA

El presente procedimiento de selección, busca satisfacer la necesidad de las Unidades y Dependencias de la Marina de Guerra del Perú, referente al abastecimiento de racionamiento para el personal de la dotación de la Capitanía de Puerto de Maldonado.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Tiene como objetivo adquirir víveres secos, frescos e insumos de mejoramiento de rancho, para satisfacer la necesidad de la Capitanía de Puerto de Maldonado referente al abastecimiento de racionamiento para el personal de su dotación; y así mejorar la calidad de vida de sus tripulantes.

III. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Descripción de los bienes a contratar

Ítem	Cantidad	Unid. Med.	Descripción del bien
1	200.00	UNIDAD	CAFÉ INSTANTÁNEO DESCAFEINADO X 500 g APROX.
2	1500.00	UNIDAD	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.
3	50.00	UNIDAD	VINAGRE BLANCO X 1L
4	120.00	UNIDAD	GELATINA X 250 G
5	50.00	UNIDAD	SILLAO OSCURO X 500 mL
6	70.00	UNIDAD	MANTEQUILLA CON SAL X 200 G APROX.
7	200.00	UNIDAD	PUDIN INSTANTANEO X 175 G APROX.
8	50.00	UNIDAD	MERMELADA DE FRESA X 1 kg
9	20.00	UNIDAD	MANJAR BLANCO X 1 kg
10	80.00	UNIDAD	YOGURT X 1 LT.
11	20.00	UNIDAD	MARGARINA CON SAL X 400 g
12	400.00	KILOGRAMO	CEBOLLA ROJA

13	400.00	KILOGRAMO	ZANAHORIA
14	450.00	KILOGRAMO	TOMATE
15	61.00	KILOGRAMO	KION FRESCO
16	84.00	UNIDAD	SALSA DE TOMATE X 500 g
17	20.00	UNIDAD	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 kg
18	90.00	UNIDAD	MOSTAZA X 1 kg
19	98.00	UNIDAD	KETCHUP X 1 kg
20	20.00	UNIDAD	GLUTAMATO MONOSODICO X 500 g
21	60.00	UNIDAD	GALLETA DE SODA X 500 g APROX.
22	100.00	UNIDAD	MAYONESA X 1 kg
23	40.00	UNIDAD	COCOA EN POLVO X 400 g
24	70.00	UNIDAD	LECHE CONDENSADA X 400 g APROX.
25	70.00	UNIDAD	GALLETA VAINILLA X 250 g APROX.
26	50.00	UNIDAD	CREMA DE LECHE X 1 L
27	120.00	UNIDAD	FLAN INSTANTANEO SABOR A VAINILLA X 5 kg
28	5.00	KILOGRAMO	CANELA ENTERA
29	20.00	KILOGRAMO	COMINO MOIDO
30	150.00	EMPAQUE X 24	HOT DOG DE POLLO
31	12.00	UNIDAD	PIMIENTA MOLIDA NEGRA X 50 g
32	90.00	UNIDAD	QUESO FRESCO DE VACA X 1 kg
33	20.00	KILOGRAMO	ACEITUNA NEGRA DESHIDRATADA
34	150.00	KILOGRAMO	PIMIENTA NEGRA ENTERA
35	80.00	KILOGRAMO	CEBADA TOSTADA
36	150.00	KILOGRAMO	MANZANA DE AGUA
37	80.00	UNIDAD	ESPINACA (POR ATADO)
38	130.00	KILOGRAMO	AJI AMARILLO EN POLVO A GRANEL
39	160.00	UNIDAD	LECHUGA DE SEDA
40	120.00	UNIDAD	PORO
41	80.00	KILOGRAMO	BETERRAGA
42	180.00	KILOGRAMO	BROCOLI
43	120.00	KILOGRAMO	ROCOTO

44	120.00	KILOGRAMO	PIMIENTO ROJO
45	24.00	KILOGRAMO	MANI ENTERO TOSTADO
46	30.00	UNIDAD	AJI CHARAPITA X 100 g
47	40.00	KILOGRAMO	AJI COLORADO
48	210.00	UNIDAD	CULANTRO (POR ATADO)
49	220.00	UNIDAD	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)
50	90.00	UNIDAD	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)
51	80.00	UNIDAD	PASTA WANTAN X 500 g
52	60.00	UNIDAD	CHAMPIÑONES EN CONSERVA X 500 g
53	30.00	KILOGRAMO	PASA NEGRA DESHIDRATADA
54	40.00	KILOGRAMO	HONGO SECO Y LAUREL
55	45.00	UNIDAD	CHICHA DE JORA X 1 L
56	60.00	UNIDAD	HUACATAY (POR ATADO)
57	80.00	UNIDAD	PEREJIL (POR ATADO)
58	90.00	KILOGRAMO	SEMOLA DE TRIGO
59	60.00	KILOGRAMO	HIERBA BUENA (POR ATADO)
60	80.00	UNIDAD	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L
61	140.00	KILOGRAMO	HARINA DE ARVEJA
62	20.00	KILOGRAMO	ALBAHACA
63	30.00	KILOGRAMO	MORON ENTERO
64	50.00	UNIDAD	OREGANO SECO X 50 g
65	50.00	KILOGRAMO	AJI AMARILLO EN POLVO A GRANEL
66	200.00	UNIDAD	PIÑA

3.2 Características técnicas

3.2.1 Víveres Secos, Verduras e Insumos de Mejoramiento de

Rancho: Fichas técnicas aprobadas, las cuales se adjuntan al presente requerimiento.

3.3 Condiciones de operación

No aplica

3.4 Embalaje y rotulado

3.4.1 Embalaje

El envase primario debe encontrarse en perfecto estado de conservación

3.4.2 Rotulado

No aplica

3.5 Modalidad de ejecución de llave en mano

3.5.1 Instalación

No aplica

3.5.2 Puesta en funcionamiento

No aplica

3.6 Transporte

El contratista deberá contar con los medios de transporte necesarios para el abastecimiento oportuno de los víveres solicitados.

3.7 Seguros

No aplica

3.8 Garantía comercial

Los víveres internados deberán encontrarse en perfecto estado de conservación, asimismo, deberán contar con fecha de vencimiento no menor de TRES (3) meses.

3.9 Disponibilidad de servicios y repuestos

No aplica

3.10 Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.10.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No aplica

3.10.2 Soporte técnico

No aplica

3.10.3 Capacitación y/o entrenamiento

No aplica

3.10.4 Otras prestaciones accesorias

No aplica

3.11 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.11.1 Lugar

El lugar de ejecución de la prestación para el abastecimiento de víveres secos y verduras e insumos de mejoramiento de rancho a cargo de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado será en (Avenida Billigurst Cuadra 1 S/N- Tambopata- Tambopata- Madre de Dios), de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

3.11.2 Plazo

El plazo de ejecución de la prestación, será de DOCE (12) meses, contabilizados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

Los internamientos deberán efectuarse de la siguiente manera:

- **Viveres Secos:** El primer internamiento será el primer día del mes de julio 2025, posteriormente se realizará de forma mensual, de acuerdo a la cantidad requerida por el área usuaria, debiendo ser internado el primer día del mes en curso.
- **Verduras e Insumos de mejoramiento de rancho:** El primer internamiento será el primer día del mes de julio 2025, posteriormente se realizará cada TRES (3) días, de acuerdo a la cantidad requerida por el área usuaria.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

El contratista, deberá verificar que su personal cuente con experiencia en la entrega de víveres.

V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

5.1 Otras obligaciones

5.1.1 Otras obligaciones del contratista

Contar con una sede o centro de distribución dentro de un radio de 3.6 KM.

5.1.2 Otras obligaciones de la entidad

No aplica

5.2 Adelantos

No aplica

5.3 Subcontratación

No aplica

5.4 Confidencialidad

El contratista y el personal propuesto para el abastecimiento, deberán de dar cumplimiento a todas las políticas que imparte la Marina de Guerra del Perú, en materia de seguridad de la información, en ese sentido el contratista y el personal a su cargo deberán de mantener confidencialidad y reserva de la información a la que hayan tenido acceso durante la ejecución de la prestación.

5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

Las medidas de control de la presente contratación, estará supervisado por el Capitán de Puerto de Puerto Maldonado y el Jefe de la Oficina de Administración de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado

5.6 Conformidad de los bienes

5.6.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción de los víveres indicados en el párrafo 3.1, estará a cargo del encargado de abastecimiento de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado y la conformidad estará a cargo del Jefe de la Oficina de Administración de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado.

5.6.2 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

No aplica

5.6.3 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

No aplica

5.7 Forma de pago

La entidad realizará el pago de la prestación pactada a favor del contratista, en PAGO PARCIAL por consumo de los víveres indicados en el párrafo 3.1.

Para efectos del pago de la prestación ejecutada por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de conformidad, emitido por el Jefe de la Oficina de Administración de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado.
- Comprobantes de pago (factura y guía de remisión), emitido por el contratista.
- Nota de Entrada al Almacén (NEA)

El contratista deberá presentar la documentación solicitada en la mesa de partes de la secretaria general de la Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado, en (Avenida Billingurst Cuadra 1 S/N- Tambopata- Tambopata- Madre de Dios), de lunes a viernes en horario de 08:30 horas a 16:00 horas.

5.8 Formula de reajuste

No aplica

5.9 Otras penalidades aplicables

No aplica

5.10 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad por parte del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado, deberá de ser de TRESCIENTOS (300) días, contando a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

5.11 Condiciones de los consorcios

No aplica

Alférez de Fragata.
Jefe de la Oficina de Administración de la
Capitanía de Puerto de Puerto Maldonado
Marcelo André MANSILLA Loayza
09122786

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077071
CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización:	

CAFÉ INSTANTÁNEO LIOFILIZADO

1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento que contenga la descripción, características, especificaciones, otros datos técnicos y de calidad, que debe tener el "café instantáneo liofilizado", que al ser utilizada en los diversos procesos adquisitivos que realice la institución, permita obtener un producto de óptima calidad.

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

El café instantáneo liofilizado es un tipo de café instantáneo que se obtiene mediante un proceso de congelación y sublimación. Este proceso permite conservar el aroma y sabor del café.

b. Uso:

Este producto es un complemento en el desayuno para el personal de la institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

(1) El café instantáneo liofilizado deberá estar libre de todo cuerpo extraño y no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza del café.

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Color: característico al producto
- (2) Sabor: característico al producto
- (3) Olor: característico al producto

c. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad.: 3,5 % máximo
- (2) Cafeína: 0,9 % mínimo
- (3) Solubilidad en agua caliente: 30 segundos como máximo
- (4) Solubilidad en agua fría: 3 minutos como máximo
- (5) pH: 4,8 – 5,2



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077071
CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DINTE Fecha: 13 FEBRERO 2025	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización:	

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²

e. Aditivos Alimentarios:

Deberán cumplir con los niveles permitidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995).

f. Coadyuvantes de elaboración:

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en el producto café instantáneo liofilizado, deberá cumplir las directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010).

g. Contaminantes:

Deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes que se especifiquen para el producto en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CXS 193-1995).

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Lata de hojalata o frasco de vidrio, bolsa trilaminada o bolsa bilaminada de aluminio con polietileno o doy pack.

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 material reciclado o 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-077071
CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización:

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto café instantáneo liofilizado 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 de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Unidad de medida:

1 Unidad = 1 Lata de hojalata = 180 a 250 gramos

b. Para transporte y manipuleo:

Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento. Prohíbase la utilización de empaques fabricados con material reciclado o de segundo uso.

NOTA: De creerse conveniente el usuario podrá modificar el tipo de envase y unidad de medida en el objeto de la convocatoria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de café instantáneo liofilizado 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 de 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 especiales de conservación, cuando el producto lo requiera



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077071
CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización:

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 Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077071
CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización:

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas totales, cafeína, pH)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada, de no contaminantes del lote a internar.
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.
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. NTP 209.316:2019 CAFÉ SOLUBLE O INSTANTANEO. Requisitos.
- d. Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995, revisado 2024)
- e. Norma General para los Contaminantes (CXS 193-1995, revisado 2023)

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El Para realizar el control de calidad durante el internamiento del café instantáneo liofilizado, el Departamento de Control de Calidad del Material utilizará el "Método de Evaluación para Viveres Secos", previa entrega de la documentación indicada en el párrafo (7) de la presente ficha técnica por parte de la empresa proveedora, conforme a lo establecido en la base legal de cumplimiento obligatorio.

5 de 6



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077071
CAFÉ INSTANTANEO LIOFILIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 080-2025-MGP-DNTM Fecha: 13 FEBRERO 2025	VERSIÓN: 1	Fecha actualización:
Fecha de entrada en vigencia: Febrero 2025	Páginas desde 6 hasta 6		

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

b. Presentación: Cada unidad de 180 a 250 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077037
ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD (<i>Daucus carota</i>)		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025

ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD
(*Daucus carota*)

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 "Zanahoria de primera calidad", 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 zanahoria de primera calidad pertenece a la familia de los Umbelíferas, siendo su nombre científico *Daucus carota*, es una raíz vegetal de color naranja y textura leñosa alargada y cónica. Es una planta bianual cultivada por su raíz comestible.

b. Uso:

Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) La producción de vegetales para el consumo humano debe ceñirse a las Buenas Prácticas Agrícolas que dicta el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- (2) Queda prohibido el uso de aguas servidas, tratadas o sin tratar, para el riego de vegetales rastrojos y de tallo corto de consumo crudo, así como de frutales rastrojos.
- (3) 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, morderas y rajaduras.
- (4) 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.

	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 <i>(Daucus carota)</i>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	
		Fecha actualización: 29 enero 2025	

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Color: característico al producto
- (2) Textura dura y sólida.
- (3) Sabor ligeramente dulce.
- (4) Enteras y firmes.

c. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Tamaño: 15 a 17 cm aproximado.
- (2) Peso: entre 100 y 250 g. aproximado.
- (3) Aspecto: fresco y sano (se excluyen las zanahorias afectadas por podredumbre o daños que impidan el consumo humano).
- (4) Limpias: Exentas de materias extrañas (grasa, tierra, residuos visibles de agroquímicos, etc).
- (5) Exentas de humedad exterior anormal.
- (6) Libre de microorganismos, insectos y hongos.
- (7) 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.
- (8) 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.
- (9) Exentas de deformaciones severas que afectan severamente la apariencia del producto.
- (10) No debe de presentar consistencia leñosa (no zanahoria tronco).
- (11) Pudrición: V.N.: 0%
- (12) Picadura: V.N.: 0%

d. Requisitos microbiológicos:

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	----

	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 <i>(Daucus carota)</i>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025	

e. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la zanahoria primera calidad.

f. Contaminantes:

Para la zanahoria de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
- (2) Residuos de plaguicidas: La zanahoria de primera calidad deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

La zanahoria de primera calidad en Malla de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:


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

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

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

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



	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 CAUDAD (Daucus carota)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025	

b. 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 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:

1 Unidad = 1 saco = CINCUENTA (50) kg

b. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria

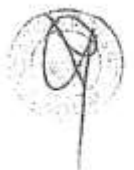
NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica


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 (semestral)
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento, datos del productor y fecha de cosecha
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)

4 de 5

	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 (<i>Daucus carota</i>)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 064-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 enero 2025	

- c. Documento : Declaración jurada, de libre contaminantes del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : El productor y/o empresa proveedor y firmado.
- 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° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 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 zanahoria de primera calidad 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

No Aplica.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077147
YOGURT SABORIZADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

YOGURT SABORIZADO

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

El yogurt es el producto obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche o sin modificaciones en la composición, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH, con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto, hasta la fecha de duración mínima.

El yogurt saborizado es el yogurt cuya composición ha sido modificada mediante la incorporación de un máximo de 50% (m/m) de ingredientes no lácteos (tales como carbohidratos nutricionales y no nutricionales, frutas y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, frutos secos y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos) y/o sabores.

Por el contenido de grasa podrá ser:


- a) Yogurt entero
- b) Yogurt parcialmente descremado
- c) Yogurt descremado

b. Uso:

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

c. Alcance: yogurt saborizado (frutado y/o aromatizado) sabores fresa, vainilla o durazno.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077147
	YOGURT SABORIZADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) La grasa de la leche no podrá ser sustituida por grasa de origen no lácteo.
- (2) Inmediatamente después de su elaboración el producto deberá ser mantenido en refrigeración, a una temperatura de 8 °C o menos, hasta su consumo.
- (3) Al yogurt aromatizado (frutado o saborizado) se le podrá agregar hasta un 50% (m/m) de ingredientes no lácteos.

b. Características organolépticas:

- (1) Color: característico a la fruta
- (2) Sabor y olor: característico a la fruta
- (3) Aspecto: homogéneo
- (4) Consistencia: viscosa semi fluida

c. Requisitos físico-químicos:

Requisitos	Yogurt entero	Yogurt parcialmente descremado	Yogurt descremado	Yogurt deslactosado (**)
Materia grasa Láctea % (m/m)	Min. 3,0	0,6 – 2,9	Max. 0,5	
Sólidos no grasos % (m/m)	Min. 8,2	Min. 8,2	Min. 8,2	
Acidez, Expresada en g de ácido % (m/m)	0,6 – 1,5	0,6 – 1,5	0,6 – 1,5	
Proteína de Leche % (m/m)	Min. 2,7 %	Min. 2,7 %	Min. 2,7 %	
Lactosa % (m/m)				Max 0,7

d. Requisitos microbiológicos:

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077147
YOGURT SABORIZADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- e. Aditivos alimentarios:
Se podrán usar los aditivos permitidos por la autoridad nacional competente o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius en su versión vigente para este producto


4.- ENVASE

- a. Forma y tipo de envase:
Botella plástica de polietileno de alta densidad, de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
NOTA:
El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.
Los envases, que estén fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, en su caso, no podrán:
(1) Contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados dañinos para la salud.
(2) Contener monómeros residuales de estireno, de cloruro de vinilo, de 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 yogurt saborizado es de UN (1) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



5.- EMPAQUE

- a. Para transporte y manipuleo:
Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

 <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-077147</p>
<p>YOGURT SABORIZADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 180 gramos como mínimo

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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


- 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077147
YOGURT SABORIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha
vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga
Validación Técnica Oficial del Plan HACCP,
para productos nacionales
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
sobre Vigilancia y Control Sanitario de
Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (materia
grasa, sólidos no grasos, acidez, proteína de
leche y lactosa)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de aditivos alimentarios del
lote a internar
Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe
de control de calidad
Tipo : Original



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077147
YOGURT SABORIZADO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 202.092:2014 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leches fermentadas. Yogurt. Requisitos

9.- CRITERIOS DE CAUDAD

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


10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 180 mililitros a 1000 mililitros
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077147
YOGURT SABORIZADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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-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 nutritivas, 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 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 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.

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 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.

3 de 7

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

b. Unidad de medida:

Unidad = de 200 a 5000 mililitros

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

6.- ROTULADO

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


- 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)



	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 5 hasta 7	Fecha actualización: 31 Agosto 2023	

- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
- Emitido por : Proveedor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez total, acidez fija, acidez volátil, alcohol etílico, cenizas totales, extracto seco, metanol)).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- f. Documento : Declaración jurada de contaminantes del lote a internar del lote a internar por cada internamiento.
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original



	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 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 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-077036
TOMATE PINTO ITALIANO <i>(Solanum lycopersicum)</i>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025

TOMATE PINTO ITALIANO
(Solanum lycopersicum)

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 "Tomate pinto italiano", 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 tomate pinto italiano siendo su nombre científico *Solanum lycopersicum*, es una hortaliza, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

b. Uso:

Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:



- (1) El Tomate pinto italiano deberán estar enteros.
- (2) Sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- (3) Limpios, y prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto.
- (4) Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- (5) Exentos de cualquier olor y/o sabores extraños.
- (6) Con aspecto de fresco.

b. Características organolépticas.

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

1 de 5

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077036
TOMATE PINTO ITALIANO (<i>Solanum lycopersicum</i>)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025	

c. Requisitos fitosanitarios:

- (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%

d. Requisitos microbiológicos:

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

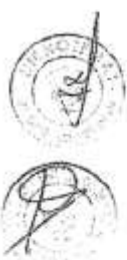
e. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en el tomate pinto italiano.

f. Contaminantes:

Para el tomate pinto italiano se deberá tener en cuenta lo siguiente:


- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
- (2) Residuos de plaguicidas: El tomate pinto italiano deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.



4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El Tomate pinto italiano estará en Cajón de madera, 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-077036
TOMATE PINTO ITALIANO <i>(Solanum lycopersicum)</i>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025

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 tomate pinto italiano es de SIETE (07) días, 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. Unidad de medida:

1 Unidad = 1 cajón = CINCUENTA (50) kg

b. Para transporte y manipuleo:

Será determinada por el área usuaria



NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077036
TOMATE PINTO ITALIANO (<i>Solanum lycopersicum</i>)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM	Fecha actualización: 29 Enero 2025
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5		

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica

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 (semestral)
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento, datos del productor y fecha de cosecha
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración jurada, de libre contaminantes del lote a internar por cada internamiento
Emitido por : El productor y/o empresa proveedora, firmado.
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° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- b. Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077036
TOMATE PINTO ITALIANO (<i>Solanum lycopersicum</i>)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 063-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025

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".

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El tomate pinto italiano 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

No Aplica.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalización con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077135
SÉMOLA 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 1 hasta 5	Fecha actualización:

SÉMOLA 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 sémola de maíz deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

La sémola de maíz deberá estar exenta de sustancias nocivas para la salud.

a. Requisitos organolépticos

- (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:
 - (a) Fina: de 300 μ m a 350 μ m +/- 10%
 - (b) Mediana: de 350 μ m a 450 μ m +/- 10%
 - (c) Gruesa: de 450 μ m a 800 μ m +/- 10%
- (2) Humedad: 14.50 % máximo
- (3) Cenizas (m/m): 0.70 % máximo
- (4) Grasa (m/m): 1.70 % máximo
- (5) Fibra (m/m): 1.20 % máximo
- (6) Acidez: en H₂SO₄: 0.18 % máximo



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalización con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077135
SÉMOLA 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 2 hasta 5	Fecha actualización:	

c. Requisitos microbiológicos

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

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

3.- Vida Útil

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la sémola 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

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de sémola 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:

- 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: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077135
SÉMOLA 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:

- 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
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 <i>Normalización con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077135
SÉMOLA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

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

- 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

- CANTIDAD: DOS (02) unidades
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos.
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - 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
 - Documento : Ficha Técnica del producto
Emilido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora

4 de 5



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077135
SÉMOLA 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 5 hasta 5	Fecha actualización:

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





5 de 5

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-07751.1
SALSA DE TOMATE			
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	

SALSA DE TOMATE

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 "Salsa de tomate" 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 que se obtiene por evaporación parcial del agua contenida en la pulpa de tomate y adición de sal, especias, vinagre. La salsa guarda las propiedades organolépticas del tomate

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos Generales:

- (1) Aspecto: Semilíquida.
- (2) Aditivos alimentarios: Se podrá utilizar aditivos alimentarios que están aprobados por el Codex Alimentarius en la versión vigente, en las dosis permitidas para leche en polvo.
- (3) La salsa de tomate no deberá presentar alteraciones debidas a microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos ni contendrá sustancias espesantes, ajenas al tomate o que lo sustituyen, no permitidos en su elaboración.
- (4) No presentará materias extrañas ajenas al producto.
- (5) No deberá contener colorantes artificiales ni aromatizantes.

b. Características organolépticas

- (1) Sabor: Agridulce
- (2) Color: Rojo
- (3) Aroma: Característico de la salsa de tomate



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077511
SALSA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 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. Requisitos microbiológicos:

La Salsa de tomate deberá cumplir con los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad, para ser considerados aptos para el consumo humano, que establece el Ministerio de Salud, de acuerdo al siguiente cuadro:

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

Sachet laminado, hojalata, 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.

Prohíbase 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-07751J
SALSA DE TOMATE			
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 3 hasta 6	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:

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

Cada envase de salsa de tomate 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077511
SALSA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 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	

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 | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante |
| | Tipo | : Original (Hoja membretada) |
| 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 | : 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-077511
	SALSA DE TOMATE		
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

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".

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La Salsa de tomate deberá cumplir con los criterios establecidos en la base legal de cumplimiento obligatorio, con la finalidad de mantener la inocuidad del producto, asimismo deberá cumplir lo siguiente:

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- Presentación: Cada unidad de 200 gramos
- Documentación técnica de presentación obligatoria

- 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
- Documento Emitido por: Ficha Técnica del producto
Fabricante

Tipo: Original (Hoja membretada)

5 de 6



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077511
SALSA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N°1024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 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-077143
QUESO FRESCO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

QUESO FRESCO

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

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

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

c. Alcance: Queso fresco con sal pasteurizado

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

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



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

- (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, garantizada 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:
Balsa 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:


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><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 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: 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

6 de 7



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

- (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 pastora.

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077325
PUDÍN INSTANTÁNEO			
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

PUDÍN INSTANTÁNEO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto elaborado en polvo que consiste en una mezcla de azúcar, gomas vegetales, con o sin fécula, esencia de vainilla, cacao en polvo y otros ingredientes permitidos; para prepararse por cocción con adición de leche.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) El pudín instantáneo deberá ser preparado, procesado y envasado bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.
- (2) El pudín instantáneo deberá estar exento de sustancias nocivas para la salud.
- (3) Exento de materias indeseables, hongos, parásitos, insectos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

c. Requisitos microbiológicos:

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

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077325
PUDÍN INSTANTÁNEO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	
		VERSIÓN: 1 Páginas desde 2 hasta 5	
		Fecha actualización	

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: envase de 100 gramos

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

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

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO




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



- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción

2 de 5

 <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-077325</p>
<p>PUDÍN INSTANTÁNEO</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>


- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen
- i. Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con entidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077325
PUDÍN INSTANTÁNEO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNEM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD: DOS (02) unidades
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de 100 gramos.
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

4 de 5



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077325</p>
<p>PUDÍN INSTANTÁNEO</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 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

(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



5 de 5

 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 plumizas (pimienta negra) o ceniza clara (pimienta blanca).
- (3) Olor: Característico, aromático y punzante.
- (4) Sabor: Picante.

1 de 6



	<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-077132</p>
<p>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM</p> <p>Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p>	<p>R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia:</p> <p>Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p> <p>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:

	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 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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

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

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

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:



	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 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024


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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.105:1976 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS.
Pimienta negra y blanca.

5 de 6



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

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

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

d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p align="center">MOSTAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

MOSTAZA

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

a. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

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

b. Características organolépticas:

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



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

2 de 6



 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

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

a. Vida Útil:

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

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1 kilogramo como mínimo

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


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

3 de 6



	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 4 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

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 e Inocuidad Alimentaria (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 | : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
: Proveedor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

Emitido por
Base legal

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

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077127</p>
<p>MOSTAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 04 Enero 2024</p>

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Acidez expresada como ácido acético, cenizas, cenizas solubles en agua, Isoiocianato de acrílico y Fibra cruda)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de metales pesados del lote a Internar
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el Jefe de control de calidad
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.034:1991 (revisada el 2010) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Mostaza preparada. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

5 de 6



	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 Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	
		VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM	
		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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

d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



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

MERMELADA DE FRUTAS

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

La mermelada de frutas es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua. La mermelada de frutas podrá ser preparada con frutas de una sola especie o con una mezcla de dos o más frutas diferentes.

b. Uso:

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

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) El producto deberá ser elaborado en condiciones sanitarias, con frutas frescas, maduras, sanas y prácticamente libres de residuos de pesticidas u otras sustancias eventualmente nocivas, de acuerdo con las tolerancias permitidas por la autoridad competente.
- (2) Igualmente podrá prepararse con frutas previamente elaboradas o conservadas.
- (3) Se podrá adicionar pectina y cualquiera de los ácidos orgánicos, aislados y/o mezclados: ácido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido málico o jugo de limón para ayudar a la formación de gel

1 de 8



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

e. Observación microscópica:

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

f. Aditivos:

- (1) Conservadores:
- | | |
|---|-----------------------------|
| (a) Ácido benzoico o benzoato de sodio | <u>Dosis Máxima</u>
0.1% |
| (b) Ácido sórbico o sorbato de sodio o de potasio | 0.125% |
| (c) Anhídrido sulfuroso libre | 40 mg/kg (ppm) |
- (2) Antioxidantes:
- (a) Ácido ascórbico 0.5%

(3) Sustancias amortiguadoras:

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

g. Requisitos microbiológicos:

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

4.- ENVASE



a. Forma y tipo de envase para internamiento:

La mermelada de fruta estará en envase de vidrio o balde de polietileno, siendo estos de primer uso. El envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

NOTA:

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera

3 de 8

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

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

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

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

Prohibase 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

4 de 8

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

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

- 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.


- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emitido por

Base legal

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

Emitido por
Tipo | : Declaración Jurada de origen.
(Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
: Proveedor
: Original (Hoja membretada) |



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

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



6 de 8

	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



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

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

d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



 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 1 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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 inferior al 5 % del peso de la



	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 2 hasta 6	
		Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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

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

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

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

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

(6) No deberá contener sustancias espesantes nocivas.

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

b. Características organolépticas:

(1) Aspecto: Masa homogénea semisólida, limpia libre de grumos o partículas duras. La emulsión deberá ser estable entre 5° C y 35° C y no mostrará evidencias de separación en estratos ni fisuras entre estas Temperaturas.

(2) Color: Amarillento blanquecino.

(3) Olor: Característico.

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

c. Características físico-químicas:

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

(2) Almidón, máximo: 0,5 %

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

d. Requisitos microbiológicos:

Agente 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

2 de 6



 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 3 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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



	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 5 hasta 6	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha
vencimiento y código de lote a internar)
- Emitida 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".

5 de 6



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad 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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077021</p>
<p>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 13 Septiembre 2021</p>

MARGARINA 70 % GRASA VEGETAL

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La margarina es la grasa para untar al 70% de grasa vegetal, es un producto comestible, que en su composición contiene aceites vegetales hidrogenados y líquidos, agua, sal, leche, emulsificantes, sustancia conservantes, acidulantes, antioxidantes, vitaminas (A y D3) y betacaroteno, adicionalmente contiene cloruro de sodio (NaCl).

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Olor y Sabor característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

b. Requisitos físico-químicos:


- (1) Deberá ser 70 % +/- 0.5 de grasa vegetal.
- (2) Contiene cloruro de Sodio de 2.6 a 3.1%
- (3) No deberá contener partículas extrañas.
- (4) Acidez % (Ex-Ac. Oleico): Máx. 0.30%
- (5) Humedad: 25.5 a 28 % +/- 0.5
- (6) Índice de peróxido: Max. 5 meq/Kg de grasa
- (7) Debe contener vitaminas A y D.
- (8) Se usaran sustancias saborizantes naturales o sintéticas, colorantes, aditivo (emulsificante) autorizadas por DIGESA

c. Requisitos microbiológicos:

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

1 de 5



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077021</p>
<p>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización 13 Setiembre 2021</p>

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la margarina 70 % grasa vegetal es de CINCO (05) MESES a partir de la fecha de internamiento, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Dirección de Abastecimiento Naval.

4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

Unidad = DIEZ (10) Kilogramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada caja de margarina 70 % grasa vegetal deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:



- 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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077021
MARGARINA 70% GRASA VEGETAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2021	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización 13 Septiembre 2021	

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

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de Cartón o balde de polipropileno de primer uso.


7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

3 de 5



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077021
MARGARINA 70% GRASA VEGETAL			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 036-2021/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2021	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización 13 Setiembre 2021	


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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO



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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar CODEX STAN 256-2007.


	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</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-077021</p>
<p align="center">MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM</p> <p>Fecha: 22 MAYO 2018</p>		<p>VERSIÓN: 4</p> <p>R.D. N° 036-2021/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia:</p> <p>Septiembre 2021</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>		<p>Fecha actualización</p> <p>13 Septiembre 2021</p>

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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



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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077709
MANTEQUILLA		
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 1 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

MANTEQUILLA

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 "Mantequilla", 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 graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

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.

c. Alcance: Mantequilla con sal

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS TÉCNICAS

a. Factores esenciales de composición y calidad:


- (1) Materias primas
 - (a) Leche y/o productos obtenidos de la leche
- (2) Ingredientes autorizados
 - (a) Cloruro de sodio y sal de calidad alimentaria.
 - (b) Cultivos de fermentos de bacterias productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma.
 - (c) Agua potable.

b. Requisitos Generales:

- (1) Debe presentar una consistencia homogénea y sólida a una temperatura de 10 °C a 12 °C.
- (2) Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.
- (3) El color debe ser uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.
- (4) La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deberán ser previamente pasteurizados.

1 de 7



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077709
MANTEQUILLA			
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

c. Requisitos físico-químicos:

- (1) Materia grasa de leche (g/100 g), mínimo: 80 %
- (2) Humedad (g/100 g), máximo: 16 %
- (3) Sólidos no grasos de la leche (g/100 g), máximo: 2 %
- (4) Acidez, expresada como ácido oleico (g/100 g) máximo: 0,3 %
- (5) Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa), máximo 1,0

d. 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

e. Aditivos alimentarios:

Se podrán usar los aditivos alimentarios permitidos por la entidad sanitaria nacional competente, así como los comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.1 Mantequilla (manteca).

f. 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:

Pote plástico o papel aluminio, originales de fábrica de primer uso y en buenas condiciones.

NOTA:

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077709
MANTEQUILLA		
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 3 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

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 a temperaturas de refrigeración, 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 de mantequilla se internan dentro de UNA (1) caja de cartón de tamaño acorde, 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 mantequilla deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077709
MANTEQUILLA			
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	


- 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 Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077709
MANTEQUILLA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM, Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (Materia grasa de leche, humedad, sólidos no grasos, acidez e índice de peróxido)
- 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077709
MANTEQUILLA			
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		Fecha actualización: 04 Enero 2024
	Páginas desde 6 hasta 7		

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 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La mantequilla 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 DOSCIENTOS (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)

6 de 7



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077709
MANTEQUILLA			
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 7 hasta 7	Fecha actualización: 04 Enero 2024	

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) 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-077303
MANJARBLANCO			
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: Marzo 2019	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

MANJARBLANCO

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 "Manjarblanco 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 manjarblanco es un producto obtenido por concentración, mediante calor, a presión atmosférica en todo o parte del proceso, de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/o otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias y aditivos permitidos, hasta alcanzar los requisitos especificados.

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) El color del manjarblanco podrá variar de crema a castaño acaramelado.
- (2) Olor y sabor serán característicos del producto, no deben tener olores ni sabores extraños.
- (3) Consistencia: cremosa o pastosa sin cristales perceptibles sensorialmente.

b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad (g/100g): 35.0 % máximo.
- (2) Materia grasa láctea (g/100g): 3.0 mínimo.
- (3) Azúcares totales expresados como azúcar invertido (g/100g): 50.0 máximo.
- (4) Proteína de leche (g/100g): 5.0 mínimo.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077303
MANJARBLANCO			
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: Marzo 2019	Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

(5) Cenizas (g/100g): 2.0 máximo.

c. Requisitos microbiológicos:

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

d. Aditivos Alimentarios:

Se podrán utilizar aditivos permitidos por la autoridad sanitaria competente, así como lo establecido en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995).

- e. El manjarblanco debe cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995). La leche utilizada en la fabricación del manjarblanco deberá cumplir con los niveles máximos para contaminantes y toxinas para la leche especificados en la Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995) y con los límites máximos de residuos para residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche en la NTS N° 120-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Balde o envase plástico con tapa, 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:



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077303
MANJARBLANCO			
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: Marzo 2019	Páginas desde 3 hasta 7	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.

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 manjarblanco es de SEIS (6) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 1 a 5 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 manjarblanco 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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077303
MANJARBLANCO			
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: Marzo 2019	Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

- 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077303
MANJARBLANCO			
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: Marzo 2019		Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- 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 láctea, azúcares totales, proteína de leche, cenizas)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- 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



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.

5 de 7



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077303
MANJARBLANCO			
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: Marzo 2019		Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

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

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
 N.T.P. 202.108.2023 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Manjarblanco. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El manjarblanco 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 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:


6 de 7



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077303
MANJARBLANCO			
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: Marzo 2019		Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- (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-077125
	MANÍ MOLIDO	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

MANÍ 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 "Maní 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:

El maní es la semilla sana y seca proveniente del fruto de la planta de maní (*Arachis hypogaea*), privada de la cáscara o vaina, pero provista del perisperma (cutícula).
El maní molido es el producto que se obtiene al triturar los granos de maní tostados.

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 maní que será utilizado para la molienda, deberá estar sano y limpio, asimismo deberá cumplir los requisitos establecidos en la NTP 011.300:1975 (revisada el 2016) MANÍ. Generalidades.

b. Requisitos organolépticos:

- (1) El maní molido deberá estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos, residuos de pesticidas, olores ajenos al maní, hongos, insectos, rancidez.

c. 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
Escherillia coli	5	3	5	2	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-077125
MANÍ MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 05 Febrero 2024	

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

El maní molido 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.

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 maní molido es de UN (1) mes, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE



a. Para transporte y manipuleo:

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077125
MANÍ MOLIDO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 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 maní 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:

- 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
- 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077125
MANÍ MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	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".

4 de 5

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077125
	MANÍ MOLIDO	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

El maní 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)
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>Normalidad 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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 actualización: 29 Agosto 2023
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6		

d. Requisitos microbiológicos:

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la leche condensada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



	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:

- 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



3 de 6

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077124
LECHE CONDENSADA ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



4 de 6

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

- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (materia grasa, sólidos lácteos totales, sólidos lácteos no grasos, proteína en los sólidos lácteos no grasos)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 202.003:2016 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche condensada. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

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

5 de 6



	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 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

- (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) 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-077067
LECHE EN POLVO ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 008-23-MGP/DNTM Fecha: 02 Mayo 2023	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización	

LECHE EN POLVO 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 en polvo 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:

Es el producto que se obtiene por eliminación casi total del agua de constitución de la leche entera.

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) Aspecto: Polvo uniforme sin grumo. No contendrá sustancias extrañas.
- (2) Aditivos alimentarios: Se podrá utilizar aditivos alimentarios que están aprobados por el Codex Alimentarius en la versión vigente, en las dosis permitidas para leche en polvo.
- (3) La leche en polvo entera deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasa y otras sustancias minerales de la leche entera y en las mismas proporciones relativas.

b. Requisitos Físico-Químicos:

Característica	Unidad	Leche en polvo entera
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 26,0
Proteína láctea en extracto seco magro *	g/100g	Mínimo 34
Humedad	g/100g	Máximo 5

Nota: El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077067
LECHE EN POLVO ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 008-23-MGP/DNIM Fecha: 02 Mayo 2023	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023		Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización

c. Requisitos Microbiológicos:

La leche en polvo debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria que establece el Ministerio de Salud.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	3×10^4	10^5
Coliformes	6	3	5	1	10	10^2
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

Nota:

Categoría: Grado de riesgo que representa los microorganismos en relación a las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

Clase: Es la clasificación que se da a los planes de muestreo por atributo, que pueden ser de dos o tres.

d. Contaminantes:

La leche en polvo entera 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.

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase para internamiento:

El envase que contenga el producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias, que puedan ser cedidas al mismo, afectando su inocuidad; debe ser fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.

(1) Envase primario

Bolsa de PEAD (polietileno de alta densidad), deberá ser 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.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077067
LECHE EN POLVO ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 008-23-MGP/DNTM Fecha: 02 Mayo 2023	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023		Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización

(2) Envase secundario
 Saco de papel Kraft de primer uso

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto leche en polvo entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción. 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 = UNA (1) bolsa de VEINTICINCO (25) kilogramos

Nota: La capacidad del producto será determinada por el usuario en el objeto de la convocatoria

6.- ROTULADO

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

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



7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077067</p>
<p>LECHE EN POLVO ENTERA</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 008-23-MGP/DNTM Fecha: 02 Mayo 2023</p>		<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>		<p>Fecha actualización</p>

- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento:
Emitido por:

Base legal:

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

Emitido por:
Tipo: | Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a interior)
Proveedor
Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento:

Emitido por:

Base legal:

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

Emitido por:
Tipo: | Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
Laboratorio acreditado por INACAL
Original |
| f. | Documento: | Informe de Ensayo Físico-Químico (materia grasa láctea, proteína láctea en extracto seco magro) |

4 de 6

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077067
LECHE EN POLVO ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 008-23-MGP/DNTM Fecha: 02 Mayo 2023	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización

	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 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".
- NTP 202.005:2017 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche en polvo. Requisitos.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077067
LECHE EN POLVO ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 008-23-MGP/DNTM Fecha: 02 Mayo 2023	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2023	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización	

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La leche en polvo 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 (2) muestras (muestra y contramuestra)
- 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 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) Presentación
- (2) Registro Sanitario
- (3) Número de lote
- (4) Fecha de producción
- (5) Fecha de vencimiento
- (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 especias, condimentos y aditivos permitidos; el cual es sometido a un tratamiento térmico adecuado que asegura su conservación.

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) El ketchup no deberá presentar alteraciones debidas a microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos ni tampoco contener sustancias espesantes ajenos al tomate o que lo sustituyan.
- (2) No se permitirá la adición de colorantes.

b. Requisitos organolépticos:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077123
KETCHUP			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 agosto 2023

c. Requisitos microbiológicos:

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto del ketchup es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalización 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:

- 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 membrelada) |

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077123
KETCHUP			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018		Páginas desde 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:

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

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

1 de 7



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalización 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	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.

	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° 001-16 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida útil:

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

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



5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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



b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 1 Kilogramo

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077138
HOT - DOG			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- 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.



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

4 de 7

	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 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 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 pastora. 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 pastora, con la siguiente información:

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



	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-DNIM 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 ²	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ⁴
<i>Escherichia coli</i> (*)	5	3	5	2	10	10 ⁴
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----

(*) Sólo para los productos de consumo directo

1 de 5



	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 2 hasta 5	Fecha actualización:

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>Normalización 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 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



3 de 5

 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 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



5 de 5

	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-DNEM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

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

4 de 5



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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): máximo ≤ 0.5
- (3) Ph (solución 1:20): 6.7 – 7.2
- (4) Cloruros (g/100g): ≤ 0.2
- (5) Plomo (mg/Kg) ≤ 1

1 de 5



	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.

Prohibase 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.



	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: 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete de 200 gramos como mínimo

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.



- a. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha
vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)

3 de 5

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

- c. Documento : Informe de Ensayo Físicoquímico (Pureza, humedad, pH, cloruros, plomo)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA y su modificatoria RM 225-2016 MINSA
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.039:2022 ADITIVOS ALIMENTARIOS. Glutamato monosódico monohidratado para uso doméstico e industrial. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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



10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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



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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad 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 5 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



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

GELATINA INSTANTÁNEA

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:

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

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos fisicoquímicos:

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



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

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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


NOTA:

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

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

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



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

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

b. Vida útil:

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

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 180 gramos como mínimo

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- 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.



 <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-077120</p>
<p>GELATINA INSTANTÁNEA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18 MGP-DNTM Fecha: 22 de Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 29 Agosto 2023</p>

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



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

- Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (tamaño de partícula, fuerza gelificante, sacarosa)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Declaración jurada del contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento
- Emitido por : Laboratorio del fabricante y firmado por el jefe de control de calidad.
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP. 209.231:1985 (revisada el 2017) POSTRE DE GELATINA.



9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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



10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

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

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida útil:


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la galleta salada es de UN (1) año, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

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

GALLETA SALADA

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

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

b. Requisitos fisicoquímicos:

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

c. Requisitos microbiológicos:

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



GALLETA SALADA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023


e. Rotulado de cada muestra:

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

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



6 de 6

 Normatividad con calidad		
GALLETA SALADA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 024-2023 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización: 29 agosto 2023

- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA y su modificatoria RM 225-2016 MINSA.
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 206.001:2016 PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Galletas. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 20 a 100 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

d. Envase unitario:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077166
GALLETA DULCE			
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	

GALLETA DULCE

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

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

b. Requisitos fisicoquímicos:


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

c. Requisitos microbiológicos:

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

1 de 6



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077166
GALLETA DULCE			
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 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida útil:


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto de la galleta dulce es de UN (1) año, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077166
GALLETA DULCE			
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 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = Caja conteniendo paquetes de sixpack

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de galleta dulce 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 |
| | Emilito por | : | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) |
| | Base legal | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : | Copia |



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.I. N° MGP-077166
GALLETA DULCE			
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 4 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

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

- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a Internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga 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

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:

4 de 6

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077166
GALLETA DULCE			
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 6 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

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



6 de 6

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077166
GALLETAS DULCES			
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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA y su modificatoria RM 225-2016 MINSA.
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 206.001:2016 PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Galletas. Requisitos.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 20 a 100 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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



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

FLAN DE VAINILLA

1.- OBJETO O FINALIDAD

La finalidad de la presente ficha técnica es contar con un documento técnico que contenga la descripción, características, especificaciones y otras condiciones técnicas y de calidad, que deberá poseer el producto "Flan de vainilla", que al ser 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 elaborado en polvo que consiste en una mezcla de azúcar, gomas vegetales, con o sin fécula, esencia de vainilla y otros ingredientes permitidos; para prepararse por cocción con adición de leche.

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁶
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
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 Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: 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.

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

b. Vida útil:


El Tiempo de Vida: Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto flan de vainilla es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, debiéndose garantizar este tiempo durante su almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra de Perú.



5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <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:

- 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.

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

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



8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

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

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

b. Presentación: Cada unidad de 80 a 150 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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

5 de 5



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077508</p>
ESPINACA MOLIDA			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>	

ESPINACA MOLIDA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Consiste en las hojas secas de espinaca, finamente molida, que se utiliza como condimento.

La espinaca es una planta de la familia de las amarantáceas, de hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) La espinaca molida deberá proceder de hojas secas, sanas y limpias.
- (2) Aspecto: molido
- (3) Color: verde característico
- (4) Olor: característico, exento de olores extraños.
- (5) Sabor: característico, exento de sabores extraños.

a. Requisitos físico-químicos:

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

b. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Sólo para los productos de consumo directo



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077508
ESPINACA MOLIDA			
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	

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

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


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de espinaca 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:

- 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

2 de 5



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077508
ESPINACA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

- e. Fecha de Producción
- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote
- h. Origen


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

3 de 5



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077508
ESPINACA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

4 de 5



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077508
ESPINACA MOLIDA			
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

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


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



5 de 5

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

CULANTRO MOLIDO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Sólo para los productos de consumo directo

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077506</p>
<p>CULANTRO MOLIDO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO




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



- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación
- Registro sanitario



2 de 5

 <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-077506</p>
<p>CULANTRO MOLIDO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- e. Fecha de Producción
- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote
- h. Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077506
CULANTRO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

4 de 5



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077506
CULANTRO MOLIDO		
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

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


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



5 de 5

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077317
LECHE EN POLVO DESCREMADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SEPTIEMBRE 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

LECHE EN POLVO DESCREMADA

1.- Descripción general

Es el producto que se obtiene por eliminación parcial del agua de constitución de la leche de vaca.

2.- Características de calidad


a. Características organolépticas:

- Color: blanco uniforme o cremoso claro.
- Olor y Sabor: característico al producto.
- Ausencia de conservadores, neutralizantes o de cualquier otra sustancia ajena a la composición natural de la leche.

b. Requisitos físico-químicos:

- Contenido máximo de materia grasa de la leche: 1,5% m/m
- Contenido máximo de agua: 5% m/m
- Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche(a): 34% m/m
- Acidez titulable: máx. 18,0
- Índice de solubilidad (ml): máx. 1,0
- La Leche en polvo descremada deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).
- Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican, y únicamente en las dosis establecidas en la Norma del Codex para las Leches en polvo y la Nata (crema) en polvo. CODEX STAN 207-1999.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077317
LECHE EN POLVO DESCREMADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización

c. Requisitos microbiológicos:

1.5 Leche y Cremas de leche en polvo						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	3×10^4	3×10^5
Coliformes	6	3	5	1	10	10^2
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—

3.- Vida útil

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


4.- Unidad de medida mínima

Unidad = VEINTICINCO (25) kilogramos.

5.- Rotulado del producto

Cada envase de leche en polvo descremada 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.
- 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-077317
LECHE EN POLVO DESCREMADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNEM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

6.- Envase primario para internamiento


Bolsa de polietileno, 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 |
| | Emitido por | : | Fabricante o distribuidor |
| | Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento | : | Constancia de origen
(Solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a Internar). |
| | Emitido por | : | Fabricante o productor |
| | Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento | : | Declaración Única de Aduanas (DUA)
(solo para productos importados) |
| | Emitido por | : | Autoridad Aduanera |
| | Tipo | : | Copia |
| e. | Documento | : | Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto. |
| | Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL |
| | Tipo | : | Original |



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077317
LECHE EN POLVO DESCREMADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: I	Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2018
Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:		

- f. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (materia grasa, acidez y proteína)
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original

8.- Base legal de cumplimiento obligatorio

Legislación Internacional y 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 Técnica Internacional CODEX STAN 207-1999: Norma para los leches en polvo y la nata (crema) en polvo.
 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.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (2) muestras
 b. Presentación: Cada muestra de QUINIENTOS (500) 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.
 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 Normalidad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077317</p>
<p>LECHE EN POLVO DESCREMADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SEPTIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Septiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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



5 de 5

 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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 2 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

c. Requisitos fisicoquímicos:

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

d. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Sólo para los productos de consumo directo

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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


NOTA:

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

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

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



 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 3 hasta 6	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

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

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para productos nacionales
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (humedad, cenizas, cenizas insolubles en ácido clorhídrico, extracto alcohólico, aceite esencial)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original



4 de 6

	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 <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077115</p>
<p>COMINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 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



6 de 6

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077505
COCOA EN POLVO		
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 1 hasta 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

COCOA 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 "Cocoa 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:

El "cacao en polvo", también denominado cocoa, es un producto obtenido de la torta de cacao, transformada en polvo.

b. Uso:

Este producto es un ingrediente en la preparación del desayuno de consumo masivo por el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) Se recomienda que los productos se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

b. Requisitos fisicoquímicos:

- (1) Humedad (m/m): 7.0 % Límite máximo
(2) Contenido de manteca de cacao (expresado en contenido mínimo de cacao en polvo referido al extracto seco): $\geq 20\%$ m/m.

c. Aditivos alimentarios:

Se podrán usar aditivos alimentarios permitidos por el Codex Alimentarius CODEX STAN 192-1995 Norma General para los Aditivos Alimentarios, así como aquellos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente.

1 de 6



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077505
COCOA EN POLVO		
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 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

Frasco de polietileno (PE) 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 cocoa 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 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.



 <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-077505</p>
<p>COCOA 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° 004-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 05 Febrero 2024</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 cocoa en polvo deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes 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 |



3 de 6


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077505
COCOA EN POLVO			
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 6	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 Físico-Químico (humedad y
contenido de manteca de cacao)
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- f. 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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077505</p>
<p>COCOA 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° 004-2024 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización: 05 Febrero 2024</p>

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 CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La cocoa 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 200 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 Reglamenta sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia



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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077505
COCOA EN POLVO		
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 6 hasta 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

d. Envase unitario:


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.I. N° MGP-077161
CHAMPIÑONES ENVASADOS			
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	

CHAMPIÑONES ENVASADOS

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto preparado con champiñones *Agaricus bisporus*, sanos, limpios; pelados o sin pelar, de distintas variedades envasados en una solución de sal, con o sin ácido cítrico málico o ascórbico y procesados de modo tal que el conjunto quede esterilizado industrialmente.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Los champiñones estarán bien formados, de buen color el cual deberá ser uniforme en todo el producto, libre de manchas oscuras o muy claras; exento de daños mecánicos, por insectos o por microorganismos.
- (2) Deberán tener características varietales similares, ser del mismo color, sin tendencia a deshacerse y cumplirán con las características de tamaño y color solicitadas.
- (3) El líquido de cada envase deberá ser límpido y libre de material suspendido y sedimento. El color, olor y sabor serán los característicos de los champiñones, sin sabores u olores extraños.
- (4) Debe estar libre de materias extrañas como hojas, insectos, tierra, etc.

b. Requisitos microbiológicos:

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial(*)	5	0	Estéril Comercialmente	No estéril Comercialmente



	<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-077161</p>
CHAMPIÑONES ENVASADOS			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>	

(*) De acuerdo con Métodos Normalizados o métodos descritos por Organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e Indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presenten ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de análisis microbiológico para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA ó Asociación Americana de Salud Pública APHA.

3. VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para los champiñones envasados 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 gramos mínimo


5. ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Hojalata o frasco de vidrio de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

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

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

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077161</p>
<p>CHAMPIÑONES ENVASADOS</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>	

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

Emitido por | : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
: Fabricante o productor |

3 de 5

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL. <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077161
CHAMPIÑONES ENVASADOS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-19- MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	VERSIÓN: 1 Fecha actualización

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 200 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de 4 de 5




 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077161
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

- Tipo : Alimentos y Bebidas.
 : 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



5 de 5

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD (<i>Allium cepa</i>)		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025

CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD

(*Allium cepa*)

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 "Cebolla roja criolla de primera calidad", 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 cebolla roja siendo su nombre científico *Allium cepa*, de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

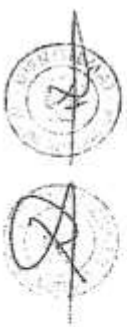
La cebolla roja a diferencia de la blanca, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.


b. Uso:

Este producto es un insumo en la preparación de alimentos para el personal de la Institución.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. 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 limpias y exentas 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
 - (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 %

	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 <i>(Allium cepa)</i>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025

b. Requisitos organolépticos.

- (11) Color: Característico al producto
- (12) Sabor: Característico al producto
- (13) Forma: Esférica, redonda aplanada, ovalada alargada

c. Requisitos microbiológicos:

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. Aditivos Alimentarios:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la cebolla roja primera calidad.

e. Contaminantes:

Para la cebolla roja de primera calidad se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- (1) Deberá cumplir con los niveles máximos del CODEX STAN 193-1995, revisado 2022, NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
- (2) Residuos de plaguicidas: la cebolla roja criolla de primera calidad (*Allium cepa*) deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.




4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

La cebolla roja criolla de primera calidad estará en Malla 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 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 (<i>Allium cepa</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Enero 2025</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, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos.
- (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 cebolla roja criolla de primera calidad es de SIETE (07) días, 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. Unidad de medida:

1 Unidad = 1 saco = CINCUENTA (50) kg

b. Para transporte y manipuleo:


Será determinada por el área usuaria

NOTA: De creerlo conveniente el usuario podrá modificar el tipo y unidad en el objeto de la convocatoria.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica



	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 (<i>Allium cepa</i>)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Enero 2025	

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 (semestral)
- b. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento, datos del productor y fecha de cosecha.
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración jurada, de libre contaminantes del lote a internar por cada internamiento
Emitido por : El productor y/o empresa proveedora y firmado.
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° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- b. Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 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. Norma del Codex para las cebollas y los chalotes CXS 348-2022

 <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-077009</p>
<p>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD (<i>Allium cepa</i>)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 4 R.D. N° 062-2025 MGP/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización: 29 Enero 2025</p>

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

La cebolla roja criolla de primera calidad 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

No Aplica.



	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 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 *dislichum* 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 Hectolitrica Kg/Hl	Grano sano %	Humedad	Grano dañado	Materia extraña	Grano descascarado y quebrado	Grano chupado
1	62	90	14,5	2	2	5	7

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵



	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.

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

3 de 6



	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
 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:



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalización con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077060
CEBADA (TOSTADA)			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 2 R.D. N° 001-2024 MGP/DNTM
		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-077502
CANELA EN POLVO			
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 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

CANELA EN POLVO

1.- OBJETO O FINALIDAD

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

2.- DESCRIPCIÓN Y USO

a. Descripción General:

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

b. Uso:

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

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS


a. Requisitos Generales:

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

b. Requisitos organolépticos:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077502
CANELA EN POLVO			
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 2 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

c. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Solo para productos de consumo directo

4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

NOTA:

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

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

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


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

b. Vida útil:

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

2 de 5



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077502
CANELA EN POLVO			
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 3 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

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

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:

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

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = bolsa de 200 gramos como mínimo


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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección. Deberá indicarse con fines de establecer responsabilidades, el nombre y domicilio legal del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.
- Autorización Sanitaria SENASA
- Código del lote
- Fecha de vencimiento
- País de origen
- Condiciones de conservación



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077502
CANELA EN POLVO			
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 4 hasta 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL BIEN

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- a. Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Declaración Jurada de origen.
Debe incluir fecha de producción o fecha vencimiento y código de lote a internar)
Emitido por : Proveedor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077502
CANELA EN POLVO			
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 5	Fecha actualización: 29 Agosto 2023	

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:

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

9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

d. Envase unitario:

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077501
ALBAHACA MOLIDA			
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

ALBAHACA MOLIDA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Consiste en las hojas secas de albahaca, finamente molida, que se utiliza como condimento.

La albahaca es una hierba aromática con hojas opuestas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa, que miden de 3 a 11 cm de longitud por 1 a 6 cm de anchura.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

a. Requisitos físico-químicos:

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


b. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Solo para los productos de consumo directo

1 de 5



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077501
ALBAHACA MOLIDA			
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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

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


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO



Cada envase de albahaca 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:

- 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

2 de 5

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077501</p>
<p>ALBAHACA MOLIDA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- e. Fecha de Producción
- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote
- h. Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



3 de 5

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normalidad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077501
ALBAHACA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	Fecha actualización
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5		

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACION: Cada unidad de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

4 de 5



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077501</p>
ALBAHACA MOLIDA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Fecha: 31 Enero 2019	Fecha actualización	
	Páginas desde 5 hasta 5		

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


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



5 de 5

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
	ACEITUNA	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

ACEITUNA

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 "Aceituna", 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 aceituna es el fruto de Olivo cultivado (*Olea europaea sativa* Hoffg. Link), sano, recolectado en un estado de madurez y de calidad tal que, sometido a las preparaciones comerciales resulte un producto de consumo y de buena conservación.

b. Uso:

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

c. Alcance: Aceitunas sin pedúnculo, con hueso o sin hueso.

- (1) Aceitunas verdes: Obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración antes del envero.
- (2) Aceitunas negras: Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pueden ser aceitunas negras con hueso o aceituna negra sin hueso.




3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos Generales:

- (1) Sanas
- (2) Limpias
- (3) Exentas de defectos que puedan afectar su consumo o adecuada conservación.
- (4) Exentas de materias extrañas. No se considerará como tales los ingredientes autorizados.
- (5) Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
ACEITUNA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 7	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

b. Requisitos organolépticos.

- (1) Exentas de olor y sabor anormales
- (2) De color uniforme.

c. Requisitos físicoquímicos: Aceitunas al natural

- (1) Límite máximo de pH : 4.3
- (2) Concentración mínima de cloruro sódico: 6 %

d. Ingredientes facultativos:

- (1) Agua, sal (cloruro de sodio o potasio), vinagre, aceite de oliva y azúcares.
- (2) Especies y hierbas aromáticas o sus extractos naturales.
- (3) Salmuera de acondicionamiento.

e. Requisitos microbiológicos:

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

f. Aditivos Alimentarios:

Deberán cumplir con los niveles permitidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995).

g. Contaminantes:

Deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CXS 193-1995).




4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077101
	ACEITUNA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización: 05 Febrero 2024	

NOTA:

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

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

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

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

b. Vida útil:

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto aceituna 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 según sea el caso del envase.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = 1000 gramos como mínimo (peso drenado)

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 DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
	ACEITUNA	
	DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- a. 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 DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
	ACEITUNA	
	DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 7	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
ACEITUNA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización: 05 Febrero 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 General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995).
- d. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CXS 193-1995).
- e. NTP 209.098:2022 ACEITUNA DE MESA. Definiciones, requisitos y rotulado.

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


La aceituna 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 muestra de mil (1,000) gramos de peso drenado en salmuera.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077101
	ACEITUNA	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 7 hasta 7	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

- (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) 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-077601
AJÍ			
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 1 hasta 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024	

AJÍ

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 "Ají", 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) 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.
- (2) El interior del Ají es hueco y posee semillas que contienen alcaloide piperina que le proporciona el característico gusto picante.
- (3) El ají puede presentarse en fruto inmaduro, maduro, secados o molidos según su uso o su procedencia.

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: 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.

3.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

a. Requisitos generales:

- (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; exentos de humedad externa anormal; exentos de cualquier olor y/o sabores 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.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077601
Ají			
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 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

- (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 desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.
- (4) El ají molido y el ají en polvo deberán proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.
- (5) El ají sin pepa se deberá retirar las semillas del interior en su totalidad.

b. Requisitos organolépticos:

- (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 característico a la variedad.
- (3) Forma del ají entero: característico de acuerdo a la variedad.
- (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:

(1) Productos frescos

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	—

(2) Productos semiprocados

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


(*) Sólo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas)



4.- ENVASE

a. Forma y tipo de envase:

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077601
Ají			
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 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024	

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

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 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 de Perú.

5.- EMPAQUE

a. Para transporte y manipuleo:


Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación.

b. Presentación y Unidad de medida:

Unidad = paquete 200 gramos como mínimo

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077601
AJÍ		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19 - MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSION: 2 R.D. N° 004-2024 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de ají deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 006-2022-MIDAGRI, Artículo 27° "Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG. La etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:


- a. Nombre del alimento.
- b. Contenido Neto.
- c. País de origen o lugar de procedencia.
- d. Nombre y Dirección del titular de la autorización sanitaria.
- e. Nombre y Dirección del importador, de corresponder.
- f. Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios.
- g. Identificación del Lote.
- h. Fecha de Vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- i. Instrucciones para el uso y 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 : 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)
- c. 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-077601
Ají			
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 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

- d. Documento : Declaración jurada de contaminantes (residuos de plaguicidas) del lote a internar
- Emitted 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° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, Decreto Supremo que modifica el Artículo 27° DEL Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobada por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- 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 General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

9.- CRITERIOS DE CALIDAD


El ají 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: Según requerimiento del usuario
- 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-077601
AJÍ			
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 6 hasta 6	Fecha actualización: 05 Febrero 2024

- (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) 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



3.5 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

El postor deberá contar con habilitación legal para el ejercicio de actividades económicas relacionadas con la comercialización y/o distribución de productos alimenticios, en sus diferentes presentaciones (víveres secos, productos frescos como carnes, verduras e insumos alimentarios), en concordancia con las disposiciones sanitarias y administrativas vigentes.

En ese sentido, el postor deberá contar con:

- Inscripción activa y habida en el Registro Único de Contribuyentes (RUC), con actividad económica principal o secundaria relacionada a:
 - a) CIIU 4630: Comercio al por mayor de productos alimenticios, bebidas y tabaco.
 - b) CIIU 4721 / 4729: Comercio al por menor de productos alimenticios.
 - c) U otras actividades afines compatibles con la provisión de alimentos.
- Licencia de funcionamiento municipal vigente, emitida por la autoridad competente del distrito donde opera el establecimiento.
- Carné de salubridad vigente, en copia simple, correspondiente al personal que manipula o entrega los alimentos, conforme a lo exigido por las autoridades sanitarias.
- No estar inhabilitado para contratar con el Estado, conforme al Registro Nacional de Proveedores (RNP) y las bases de datos del OSCE.

Acreditación:

La capacidad legal se acredita presentando:

- Copia Simple de la Ficha RUC, con impresión actualizada que acredite el estado activo y habido, así como las actividades económicas vigentes. **(Documento de presentación obligatoria)**
- Copia simple de la licencia de funcionamiento municipal vigente. **(Documento de presentación obligatoria)**
- Copia simple del carné de salubridad vigente del personal responsable de la manipulación, distribución o entrega de los productos alimenticios. **(Documento de presentación obligatoria)**
- Declaración Jurada de Habilitación Legal, conforme al formato incluido en los documentos de información complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS. **(Documento de presentación obligatoria)**
- Declaración jurada del representante legal, indicando que: a) La empresa se encuentra legalmente habilitada para la actividad económica materia de la contratación. b) No se encuentra inhabilitada para contratar con el Estado. **(Documento de presentación obligatoria)**

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:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a CIENTO OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES (S/ 180,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de

ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a aquellos que cumplen la misma función de uso final, naturaleza de consumo alimentario y se encuentra comprendido en el catálogo SEACE o listado de alimentos priorizados por el Ministerio de Defensa o el MIDIS para fines de nutrición colectiva.

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 la cancelación del mismo con comprobante de pago⁵, 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 privados⁶, 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 que le hubiesen transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 12** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

⁵ 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”).

⁶ Entendiéndose por estas a 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:

De acuerdo con lo dispuesto en la estrategia de contratación, se admite la participación de postores en consorcio para la ejecución del presente procedimiento de selección.

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

D.2 El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de CINCUENTA PORCIENTO (50%).

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
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el 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:</p> $Po = \frac{Mb \times Pmax}{Mo}$ <p>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</p> <p style="text-align: right;">40 puntos.</p>

2.2. FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS

B. PLAZO DE ENTREGA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en el requerimiento.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 12)</p> <div><p>Advertencia</p><p><i>En el caso del sistema de entrega llave en mano o llave en mano con mantenimiento, el plazo de entrega incluye además la instalación y puesta en funcionamiento, pero se evalúa el plazo correspondiente a la entrega del bien.</i></p></div>	<p>[Como mínimo 15 puntos]</p> <p>De 2 hasta 3 días calendario: 15 puntos</p> <p>De 1 hasta 2 días calendario: 20 puntos</p> <p>De 0 hasta 1 días calendario: 25 puntos</p>
G. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR ⁷	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de</p>	<p>Más de 0 hasta 4 MESES: 15 puntos</p>

⁷ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

<p>garantía exigido en el requerimiento.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p>	<p>Más de 4 hasta 8 MESES: 25 puntos</p> <p>Más de 8 hasta 12 MESES: 35 puntos</p>
<p>Advertencia</p> <p><i>De conformidad con el literal d) del artículo 87 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones Públicas “negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago”.</i></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	25 puntos
C. SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA	NO CORRESPONDE
D. SOSTENIBILIDAD SOCIAL	NO CORRESPONDE
E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	NO CORRESPONDE
F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	NO CORRESPONDE
G. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR	35 puntos
H. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y RESPUESTOS	NO CORRESPONDE
I. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	NO CORRESPONDE
J. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	NO CORRESPONDE
K. VIDA ÚTIL DEL BIEN	NO CORRESPONDE
PUNTAJE TOTAL	100 puntos⁸

⁸ 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 [**CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA**], que celebra de una parte [**CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE**], en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato [INDICAR SI ES UN CONTRATO DE CONTINGENCIA, DE SER EL CASO] tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo 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 PAGO⁹

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], 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.

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.

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

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.

CLÁUSULA NOVENA: 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 **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES]** y la conformidad será otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD]** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR PLAZO MÁXIMO DE SIETE (7) DÍAS O DE VEINTE (20) DÍAS, ESTO ÚLTIMO EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** 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 entregable¹⁰ 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 **[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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:

$$F = 0.40$$

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.

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

¹⁰ 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.

incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: 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 contratación¹¹ 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 contrato¹². Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula

¹¹ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹² Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco¹³. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar¹⁴.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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.

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 OCTAVA: 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 CONSTITUIDA 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]**.

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

¹³ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

¹⁴ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁵ 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.

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 DÉCIMA NOVENA 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: 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: [.....]

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 Pladicop:

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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-1

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ¹⁶	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 acuse de recepción.

Advertencia

¹⁶ 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.

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señores

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 ¹⁷	SI ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸	SI ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	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:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁷ 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.

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

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 INTEGRIDAD²⁰

Señores

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 denunciantes²¹; 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-PCM²².
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 incumplimiento²³.

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

²⁰ 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.

²¹ 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.

²² 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. (...)

²³ 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.

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, inconducta 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 selección²⁴; 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 General²⁵.

Firma
N° de DNI:

²⁴ **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.

²⁵ **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° 3²⁶

DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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.

²⁶ 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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 ABREVIADA PARA BIENES N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]**.

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 notificaran 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]** [%]²⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁸

²⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁹

[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

²⁹ 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° 5³⁰
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señores
COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS
LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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]**, **declaro que tengo los siguientes parientes³¹, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal³² 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.

³⁰ 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.

³¹ 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.

³² Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 en **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** e 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 incluyen 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.*

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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025.

[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 de su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, 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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, 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 de su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, 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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 su 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, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, 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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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

Advertencia

La notificación de la decisión de la entidad contratante respecto a solicitudes presentadas durante la ejecución contractual se efectúa por correo electrónico, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

ANEXO N° 10³³

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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

s y reducciones, de ser el caso.

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

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

ANEXO N° 11

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS
LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-1
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁸
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										

³⁴ 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.

³⁵ **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.

³⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁷ 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.

³⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁸
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 puede 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 puede acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante puede 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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-1

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de selección 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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 empresa³⁹ 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.⁴⁰

[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.

³⁹ 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 aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

⁴⁰ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 14

DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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/rnp/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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 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]**, **declaro que tengo los siguientes parientes⁴¹, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal⁴² 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° 32069⁴³, 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]

⁴¹ 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.

⁴² Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁴³ 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.

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

ANEXO N° 16

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

Señores

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 17⁴⁴

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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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 la localidad 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 CONSIGNARSÓLO 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, sí me encuentro en el registro de deudores alimentario moroso, 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]

⁴⁴ 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

COMITÉ DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

LICITACIÓN PÚBLICA ABREVIADA N° LP-ABR-1-2025-MGP/CAPIMADO-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