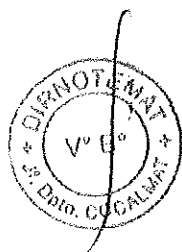

	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</b>	<b>ME 077001</b>
<b>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD</b>		Versión: 004	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018		Páginas desde 1 hasta 8 Fecha actualización: 02/02/2024	

## MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS

### 1.- SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material comprende el conjunto de tareas de verificación de la conformidad de las características y criterios técnicos de los bienes a ser adquiridos solicitados en las Fichas Técnicas MGP.
- b. El procedimiento de control de calidad de los bienes adquiridos se realiza en DOS (2) momentos:
  - (1) Control de calidad de las muestras presentadas por postores a los procesos de selección del área del Material.
  - (2) Control de calidad de los bienes previo al internamiento.
- c. El procedimiento de control de calidad de proceso de selección o al internamiento del bien (según sea el caso), se realiza en DOS (2) etapas:
  - (1) Control de calidad físico: Consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias ( $\pm$ ), mediante pruebas físicas (tamaño, peso, diámetro.) y organolépticas, utilizando equipos e instrumentos de medición calibrados por laboratorios acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL.
  - (2) Control de calidad documentario: Consiste en la lectura, análisis y comparación de los resultados de los parámetros técnicos, los cuales, para su aceptabilidad deben estar dentro de los rangos establecidos en la ficha técnica.
- d. El procedimiento de Control de calidad será realizado en el siguiente orden:
  - (1) Evaluación física
  - (2) Evaluación documentaria
- e. El resultado del control de calidad se informará en razón, si el bien evaluado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.



	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</p>	<p>ME 077001</p>
<p>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</p>			
<p>DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD</p>		<p>Versión: 004</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 8</p>	<p>Fecha actualización: 02/02/2024</p>	

## 2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características y criterios técnicos solicitadas o también conocido como el control de calidad de los víveres frescos realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material.

## 3.- PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD

### 3.1 Control de calidad de las muestras presentadas por los postores a los procesos de selección del área del Material

#### a. RECEPCION DE MUESTRAS:

- (1) El horario establecido para la recepción de muestras será de lunes a viernes de 08.30 a 15.30 horas.
- (2) El presidente del comité de selección realizará la entrega a la Dirección de Normas técnicas del Material, DOS (2) UNIDADES<sup>1</sup> por cada ítem del presente proceso de selección, que para efectos del presente documento se le denominará "muestra" y "contra muestra".
- (3) La Dirección de Normas técnicas del Material verificará que cada ítem a evaluar presente "muestra" y "contramuestra", exactamente iguales, asimismo, que se encuentren debidamente codificadas; caso las muestras presenten disconformidades, no serán recibidas.
- (4) La Dirección de Normas técnicas del Material verificará que cada ítem presente la documentación requerida; caso contrario, se dará por no recibida la muestra.

#### b. CONTROL DE CALIDAD:

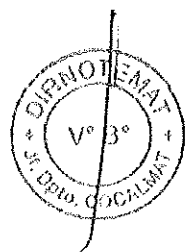
- (1) Para la verificación de las características solicitadas en la Ficha Técnica MGP del bien a ser evaluado se requiere que los postores hagan entrega de una muestra y contramuestra:

<sup>1</sup> DOS (2) UNIDADES del bien a adquirirse exactamente iguales, quiere decir que las DOS (2) muestras entregadas tienen las mismas características técnicas, la misma fecha de producción y pertenecen al mismo lote de fabricación, entre otras características de similitud.




	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</b>	<b>ME 077001</b>
<b>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD</b>			<b>Versión:</b> 004
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> 29/05/2018	<b>Páginas desde 3 hasta 8</b>	<b>Fecha actualización:</b> 02/02/2024	

- (a) La muestra o muestra de análisis sufrirá pruebas destructivas que ocasionaran su deterioro, esta muestra al término de las pruebas físicas y químicas será desechada.
  - (b) La contramuestra o muestra dirimente<sup>2</sup> deberá mantenerse *en custodia, intacta, sin abrir, ni evaluar. En caso surja alguna controversia con los resultados del departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material, esta muestra será entregada a un laboratorio de ensayo externo<sup>3</sup> acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) para su evaluación.*
- (2) La forma de presentación de las muestras se establece en la respectiva Ficha Técnica MGP del bien a adquirirse, el incumplimiento de estas disposiciones ocasionará que la muestra sea descalificada por no cumplir con las condiciones de presentación.
  - (3) Adicionalmente a la entrega de muestras, para realizar el control de calidad documental, las empresas postoras presentarán, en idioma español<sup>4</sup>, la siguiente documentación:
    - (a) Copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) o el Certificado Oficial Sanitario y de Calidad emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), según la naturaleza del producto.
    - (b) Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros<sup>5</sup> solicitados en la Ficha Técnica MGP. Este documento identificará de manera legible al firmante como el jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).



- 2 Según resolución N° 423 – 2013 - OSCE/PRE la entidad puede solicitar al proveedor la presentación de la muestra dirimente o muestra Nro. 2, a fin de que se pueda corroborar los resultados de la evaluación de la muestra original.
- 3 Los gastos de la evaluación por un laboratorio de ensayo externo serán asumidos por el postor, los procedimientos para dicha acción serán consultados a través del Comité Selección del respectivo proceso de adquisición.
- 4 Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. - Decreto Supremo N.º 056-2017-EF  
Artículo 38.- Idioma de la documentación y otras formalidades.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</b>	<b>ME 077001</b>
<b>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD</b>			<b>Versión:</b> 004
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> 29/05/2018	<b>Páginas desde 4 hasta 8</b>	<b>Fecha actualización:</b> 02/02/2024	

- (4) El resultado del control de calidad de las muestras será plasmado en un cuadro de evaluación, se informará en razón, si las muestras evaluadas "CUMPLE" o "NO CUMPLE" con los parámetros solicitados en:

**Tabla 1: TIPOS DE EVALUACIONES**

EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL	
FÍSICO Y QUÍMICO	DOCUMENTARIO		
CUMPLE	CUMPLE	SE ACEPTA	
CUMPLE	NO CUMPLE		
NO CUMPLE	NO SE REALIZA	SE RECHAZA	

- (5) El cuadro de evaluación del departamento de Control de Calidad será firmado, sellado por el evaluador y el jefe del departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858, Ley Nro. 16053).

**c. DEVOLUCION DE MUESTRAS:**


- (1) Al finalizar todos los actos del respectivo proceso selección, los postores que no fueron favorecidos con la buena pro podrán solicitar la devolución de su contramuestra.
- (2) La "contramuestra" del postor favorecido con la buena pro, permanecerá en custodia por el Departamento de Control de Calidad como referencia al momento del internamiento del bien.
- (3) Las "contramuestras" no reclamadas por los postores serán desechadas, pasados los CINCO (5) días hábiles, de la fecha de consentimiento de la buena pro, fecha de declaratorio desierto del proceso de selección o fecha de cumplimiento con el internamiento (según sea el caso).

**3.2 Control de calidad de los bienes previo al internamiento**

**a. LA EMPRESA PROVEEDORA:**

- (1) Obligaciones para el día del internamiento son las siguientes:



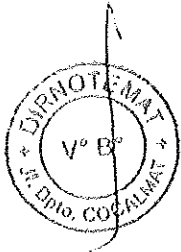
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 004	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 02/02/2024	


- (a) Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Víveres con el lote<sup>5</sup> a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 13.00 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.
  - (b) Copia del contrato u orden de compra.
  - (c) Guía de remisión, entregada por el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.
  - (d) El compartimiento de carga de los vehículos de transporte debe presentar condiciones sanitarias que aseguren la inocuidad del bien de acuerdo a la guía de buenas prácticas de producción e higiene (Guía sobre transporte de la Resolución Directoral N°154-2011 del SENASA-DIAIA).
  - (e) En el interior del vehículo de transporte debe estibarse la carga de forma que se asegure convenientemente, para cada caso, una buena circulación de aire.
  - (f) Del bien: deberá presentar una adecuada identificación del lote.
  - (g) De la documentación: deberá presentar lo establecido en el control de calidad documentario.
  - (h) La empresa proveedora deberá reponer a la Marina de Guerra del Perú, el número de muestras que por la naturaleza de las pruebas físicas hayan sufrido deterioro.
- b. De acuerdo, a lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los pañoles de la Dirección de Abastecimiento Naval, previamente, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de su Departamento de Control de Calidad, realizará las siguientes acciones:

(1) Actos preparatorios:

- (a) Recepción de la guía de remisión, debe contener la descripción del bien a internar (denominación del bien, razón social de la empresa proveedora, fecha y peso según lo establezca el contrato).
- (b) Verificar contrato del bien a internarse.
- (c) Comunicar al jefe del departamento de Control de Calidad.
- (d) El Jefe del Departamento de Control de Calidad seleccionará la Muestra de análisis del lote a internar, a la

<sup>5</sup> Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.



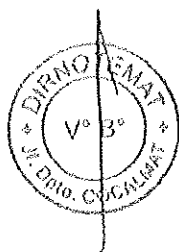
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normalidad con calidad	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 004	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización: 02/02/2024	

cual se le denomina "Muestra n°", de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos", nivel de inspección normal AQL 2.5%.

- (e) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n". Los productos que conforman la "Muestra n", al finalizar el control de calidad, serán reintegradas al lote a internar, salvo aquellas que hayan sufrido deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas.
- (f) En caso el evaluador no tenga acceso a la totalidad del lote a internar y no se logre extraer la "Muestra n" como corresponde; se procederá a realizar el muestreo al máximo nivel especial de inspección, de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos"; se deberá considerar la cantidad de muestras a extraer, solo aquellas que sean de fácil acceso.


## (2) Control de calidad físico:

- (a) Los criterios físicos de alimentos son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene un alimento por ejemplo su peso, tamaño, aspecto general entre otros; estos criterios son evaluados previo a la verificación química, apoyando los análisis en herramientas, equipos y instrumentos de medición (vernier digital, lupa, balanza, estereoscopio), métodos propios no normalizados y normas técnicas estandarizadas. La verificación física deberá cumplir según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.
- (b) Se procede a analizar las características de la muestra según lo requerido en la ficha técnica de las bases integradas.
- (c) En caso el producto no cumpla con el control de calidad físico se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.



6 Entiéndase por "Muestra n" al número de productos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	ME 077001
MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 004	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 7 hasta 8	Fecha actualización: 02/02/2024	

(3) Control de calidad documentario:

- (a) Consiste en la revisión del cumplimiento de los documentos establecidos en las fichas técnicas.
- (b) Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP. Este documento identificará de manera legible al firmante como el jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).
- (c) Original de los Informes de Ensayo de los resultados de los análisis detallados en la respectiva Ficha Técnica MGP. La muestra analizada deberá ser extraída del lote a internar a la Marina de Guerra del Perú.
- (d) Las pruebas serán realizadas en un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL con alcance en pruebas para alimentos.
- (e) El documento del Informe de Ensayo:
  1. No debe tener una fecha mayor a VEINTE (20) días calendario de la fecha de internamiento.
  2. En los Datos de identificación de la muestra del documento, debe considerar la descripción de la etiqueta y lote de fabricación.
  3. No debe presentar enmendaduras ni borrones.
- (f) Copia de la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) o el Certificado Oficial Sanitario y de Calidad emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).
- (g) En caso el producto no cumpla con el control documentario se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.



	<b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b>  <i>Normatividad con calidad</i>	<b>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</b>	<b>ME 077001</b>
<b>MÉTODO DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS</b>			
<b>DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD</b>			<b>Versión:</b> 004
<b>Fecha de entrada en vigencia:</b> 29/05/2018	<b>Páginas desde 8 hasta 8</b>	<b>Fecha actualización:</b> 02/02/2024	

- (4) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no se realizará el control de calidad ni el internamiento.
- (5) Las evaluaciones de control de calidad del bien a internar son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la evaluación físico-química, no se realizará la evaluación documentaria, como se indica en la Tabla 1. (tipos de evaluaciones)
- (6) En caso el producto no cumpla con el control de calidad documentario se rechazará, se elaborará el acta de rechazo correspondiente, la cual será firmada por el personal evaluador del laboratorio de la División de Víveres y Bromatología, jefe del departamento de Control de Calidad y el representante legal o acreditado por la empresa proveedora.

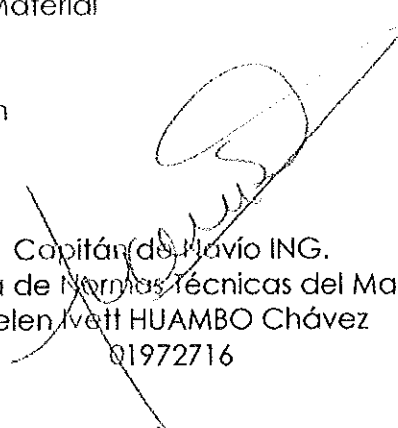
#### 4.- DISPOSICIONES ESPECIFICAS DEL CONTROL DE CALIDAD

- a. El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica es un método propio no normalizado, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos del tacto, olfato y gusto de las propiedades organolépticas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por la empresa proveedora. La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.
- b. La verificación del cumplimiento del envase que contiene el producto se realizará mediante inspección visual y deberá cumplir de acuerdo con lo establecido en la normativa nacional vigente.



#### 5.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

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

  
 Capitán de Navío ING.  
 Directora de Normas Técnicas del Material  
 Helen Ivett HUAMBO Chávez  
 01972716