

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021 y junio de 2022



**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
001-2023 MGP/COMZOCINCO**

DERIVADA DE LA LICITACION PUBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE SUMNISTRO DE VÍVERES FRESCOS, SECOS E INSUMOS DE
MEJORAMIENTO DE RANCHO PERIODO JULIO 2023 A JUNIO 2024 PARA EL
PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL / BIEN PP 0135**

PAC N° 207

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

Handwritten signature and initials in the bottom left corner of the page.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

[Handwritten signatures and initials]

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.
- Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.
- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.
- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Quando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

Handwritten signature and initials on the left margin.

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

Advertencia

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

[Handwritten signature]

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MARINA DE GUERRA DEL PERÚ – COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL

RUC N° : 20153408191

Domicilio legal : AV. LA MARINA S/N ESTACIÓN NAVAL CAPITÁN DE CORBETA MANUEL CLAVERO MUGA

Teléfono: : 065-255185

Correo electrónico: : Luis.floresv@marina.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto ADQUISICIÓN DE SUMNISTRO DE VÍVERES FRESCOS, SECOS E INSUMOS DE MEJORAMIENTO DE RANCHO PERIODO JULIO 2023 A JUNIO 2024 PARA EL PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL

MEJORAMIENTO DE RANCHO - REFRIGERIO					
ITEM	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
1	1	400	UND.	GALLETAS SALADAS	CAJA X 40 UND.
	2	500	UND.	JUGO DE FRUTAS	CAJA X 235 ML
	3	500	UND.	LECHE CHOCOLATADA BEBIBLE	CAJA X 180 ML
	4	400	UND.	MANZANA FUNGHI	CAJA X 50 UNID
	5	350	UND.	PLATANO MANZANO	CAJA X 50 UNID
	6	450	UND.	YOGURT ENTERO BEBIBLE DE FRUTAS	EN FRASCO DE 150 ML.
	MEJORAMIENTO DE RANCHO				
	7	150	UND.	ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO	FRASCO DE 250 ML.
	8	2000	KG.	ACEITUNA NEGRA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	9	450	KG.	ACHIOTE	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	10	450	KG.	AJÍ AMARILLO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	11	150	KG.	AJÍ PANCA SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	12	150	KG.	AJÍ LIMO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	13	728	KG.	AJO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO DE 1/2 KG.
	14	500	KG.	ALBAHACA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	15	750	KG.	APIO COSTEÑO PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	16	350	KG.	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	17	350	KG.	BRÓCOLI	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	18	250	UND.	CACAO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	19	180	UND.	CALDO CONCENTRADO DE POLLO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
	20	180	UND.	CALDO CONCENTRADO DE RES	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
	21	180	UND.	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
	22	350	KG.	CAMU CAMU	PAQUETE X 2 KG
	23	100	KG.	CARAMELOS EN GRAGEAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
	24	150	KG.	CARNE MOLIDA DE BOVINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
	25	600	KG.	CEBOLLA CHINA	ATADO X 500 GR.

MARINA DE GUERRA DEL PERU - COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO
 DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

26	65	KG.	CECINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
27	200	KG.	CLAVO DE OLOR	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
28	95	KG.	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
29	105	KG.	CHINCHO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
30	200	KG.	CHUÑO BLANCO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 180 GR.
31	150	KG.	COCO RALLADO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
32	1000	KG.	COCONA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
33	490	KG.	COL (REPOLLO)	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
34	350	UND.	COLAPÍZ	SOBRE DE 25 GR.
35	250	UND.	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	SOBRE DE 250 GR.
36	350	KG.	COMINO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
37	450	KG.	CULANTRO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
38	400	KG.	ESPINACA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
39	700	KG.	FÉCULA DE MAÍZ	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
40	500	KG.	FLAN INSTANTÁNEO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
41	500	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
42	500	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE NARANJA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
43	903	KG.	GLUTAMATO MONOSÓDICO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
44	600	KG.	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	BALDE X 5 KG.
45	350	KG.	HIERBA BUENA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
46	350	KG.	HIERBA LUISA	PAQUETE X 500 GR.
47	400	KG.	HOT DOG DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
48	350	KG.	HUACATAY	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
49	732	KG.	JAMON INGLES	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG
50	1332	KG.	JAMONADA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
51	350	KG.	JENGIBRE (KION)	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
52	150	KG.	KETCHUP	PAQUETE X 1 KG.
53	160	KG.	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
54	300	UND.	LECHE CONDENSADA	LATA X 390 A 400 GR.
55	948	KG.	LECHUGA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
56	550	KG.	MANÍ TOSTADO SIN CASCARA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
57	673	KG.	MANZANA DE AGUA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
58	1368	KG.	MARACUYÁ	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
59	780	UND.	MAYONESA	PAQUETE X 500 GR.
60	4,680	UND.	MERMELADA DE FRUTA VARIOS SABORES	BOLSA POLIETILENO X 900 GR.
61	100	KG.	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
62	216	KG.	ORÉGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
63	293	KG.	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
64	216	KG.	PASAS MORENAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
65	791	KG.	PASTA WANTAN	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
66	227	UND.	PASTA DE TOMATE	FRASCO X 200 GR
67	1428	KG.	PEPINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
68	1080	KG.	PEREJIL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
69	150	KG.	PIMENTÓN MOLIDO COLOR ROJO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.

MARINA DE GUERRA DEL PERU - COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO
 DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

70	216	KG.	PIMIENTA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
71	216	KG.	PIMIENTO MORRÓN	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
72	1828	KG.	PORO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
73	250	KG.	POLVO DE HORNEAR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
74	4944	UND	PIÑA HAWAIANA	BOLSA POLIETILENO
75	757	KG.	QUESO EDAM	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG
76	288	KG.	QUESO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
77	110	UND.	REFRESCO INSTANTÁNEO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
78	312	KG.	ROCOTO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
79	216	UND.	SALSA MENSI	FRASCO X 1 LIT.
80	372	UND.	SALSA OSTIÓN	BOTELLA 250 ml.
81	397	UND.	SALSA DE TAMARINDO	FRASCO X 1 LT.
82	180	UND.	SALSA TAUSI	FRASCO X 1 LT.
83	648	UND.	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.
84	1,428	KG.	TOMATE PINTO ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
85	106	UNID.	VAINILLA ESCENCIA	FRASCO X 1 LIT.
86	1428	KG.	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
87	1908	KG.	ZAPALLO REGIONAL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
88	276	KG	COL CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
89	276	KG	VERDURA CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
90	324	UND	QUESO PARMESANO	SOBRE X 35 GR
91	180	KG	TOCINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
92	75	KG	HONGOS Y LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
93	660	KG	CEBADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
94	85	KG	MAZAMORRA INSTANTANEA MORADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.

VÍVERES SECOS

ITEM	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
5	1	2,945	KG	MARGARINA SEMISOLIDA	CAJA X 10 KG

VÍVERES SECOS

ITEM	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
6	1	399	UNID	MOSTAZA	PAQUETE X 1 KG.
	2	158	KG.	CANELA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
	3	1,072	KG	VINAGRE	BOTELLA X 1 LITRO
	4	206	KG	LEVADURA INSTANTANEA	EMBASE X 1/2 KG
	5	403	KG	MEJORADOR DE MASA	BOLSA X 1 KG
	6	88	KG	ANIS	BOLSA X 5 KG

VÍVERES FRESCOS

ITEM	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
7	1	11,515	KG	CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)	EVICERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO DE 20 KG.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante formato N° 01 Aprobación de expediente de Contratación N° 006-2023 de fecha 21 de junio del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO)

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo establecido según el cronograma de entrega por cada ítem, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, de forma gratuita a través del SEACE o en la Oficina de Administración de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, ubicada en la Av. La Marina S/N Estación Naval Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Importante para la Entidad

- *En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, considere evaluar otros factores además del precio, debe incluir el siguiente literal:*
 - c) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Factores de Evaluación**” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
 - d) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).*

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.
- j) Declaración jurada de compromiso anti soborno.
- k) Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el estado.
- l) Declaración jurada de no estar inhabilitado de contratar con el estado.
- m) Copia de Boucher con el Código de Cuenta Interbancaria (CCI).

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Administração de lá Comandância de lá Quinta Zona Naval, sito en AV. La Marina S/N Estaciona Naval Capitam de Corveta Manuel CLAVERO Muga.

Importante para la Entidad

- En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:

"El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en lá Quinta Zona Naval, sito en AV. La Marina S/N Estaciona Naval Capitam de Corveta Manuel CLAVERO Muga.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Importante para la Entidad

- En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del área usuaria (Jefe de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval).
- Informe del funcionario responsable por el Jefe y el Técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (factura) debidamente firmado al reverso por el Comandante de la Quinta Zona Naval, Jefe de la.
- Nota de entrada de almacén (NEA), firmada por el Jefe de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.

Dicha documentación, los comprobantes de pago y gíasde remisión se deberán presentar en la o se debe presentar en la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, sito AV. LA MARINA S/N ESTACIÓN NAVAL CAPITÁN DE CORBETA MANUEL CLAVERO MUGA.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de suministro de víveres frescos, secos e insumos de mejoramiento de rancho periodo julio 2023 a junio 2024 para el personal de la Quinta Zona Naval.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca mejorar el suministro de víveres para el Personal Superior, Subalterno, Marinería y Personal de Grumetes en formación que conforman las dotaciones de las Unidades y Dependencias del área de la Quinta Zona Naval, con la finalidad de alcanzar niveles óptimos de calidad y proporcionar al Personal Naval en actividad una alimentación balanceada y estandarizada para el mejor desempeño de las funciones, actividades y compromisos operacionales programados.

3. ANTECEDENTES

- a. El Decreto Legislativo N° 1132, en su Tercera Disposición Final, establece que corresponde al Pliego Ministerial de Defensa, proveer de alimentación al personal militar en actividad; así como, al personal del servicio militar acuartelado, que se encuentra embarcado, en las Unidades, Bases, Dependencias y Zonas de Emergencia o realizando funciones especiales.
- b. La Marina de Guerra del Perú, dentro de su política de bienestar del Personal Naval, a través de la Comandancia General de Operaciones de la Amazonía, viene adquiriendo mediante proceso de selección, en cada Año Fiscal, el racionamiento orgánico para el consumo de las dotaciones de las Unidades y Dependencias, del área de la Quinta Zona Naval.
- c. El Decreto Supremo N° 007-98 SA de fecha 24 de setiembre de 1998, el Ministerio de Salud, aprueba el reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y bebidas, cuya aplicación se efectúa para el manejo de los víveres, ingredientes y raciones necesarias para la alimentación del Personal Naval.
- d. Mediante la publicación de Normas de Seguridad e Higiene en la manipulación y preparación de alimentos (INSMAPAL-13202), se dictan disposiciones para implementar normas de higiene y salubridad en las diferentes etapas de la cadena alimenticia correspondiente a la recepción, almacenamiento, distribución, transporte, preparación y consumo de la ración orgánica.
- e. La Dirección de Abastecimiento Naval, mediante mensaje naval 252139 de fecha 25 de enero del 2023, asignó a la Comandancia de la Quinta Zona Naval un presupuesto para la adquisición de suministros de víveres secos, frescos e insumos de mejoramiento de rancho periodo julio 2023 a junio 2024 para el personal del área de la Quinta Zona Naval, por un periodo de DOCE (12) meses.

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

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Objetivo General:

Contratar el aprovisionamiento de víveres según relación de ítem, para la alimentación del personal superior, subalterno, marinería y personal de Grumetes en formación, que conforman las dotaciones de las Unidades y Dependencias del área de la Quinta Zona Naval, en cumplimiento de su función constitucional y de aquellas actividades y compromisos operacionales.

4.2. Objetivos específicos:

Proveer de manera oportuna y eficiente los víveres a los Centros de Racionamiento y Unidades Fluviales del área de la Quinta Zona Naval, así como almacenarlo y distribuirlos en la forma oportuna en cantidad y calidad establecida.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Descripción y cantidad de los bienes

El requerimiento de los suministros de víveres, cuenta con la información descrita de cada producto en las Fichas Técnicas de la Dirección de Normas Técnicas del Material de la Dirección General del Material de la Marina, que hacen un total de CIENTO DOS (102) productos, los que deberán ser entregados oportunamente, en muy buen estado de conservación y aptos para el consumo humano.

5.2. Características Técnicas

MEJORAMIENTO DE RANCHO - REFRIGERIO					
ITEM	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
1	1	400	UND.	GALLETA SALADA	CAJA X 40 UND.
	2	500	UND.	JUGO DE FRUTAS	CAJA X 235 ML
	3	500	UND.	LECHE CHOCOLATADA BEBIBLE	CAJA X 180 ML
	4	400	UND.	MANZANA FUNGHI	CAJA X 50 UNID
	5	350	UND.	PLATANO MANZANO	CAJA X 50 UNID
	6	450	UND.	YOGURT ENTERO BEBIBLE DE FRUTAS	EN FRASCO DE 150 ML.
	MEJORAMIENTO DE RANCHO				
	7	150	UND.	ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO	FRASCO DE 250 ML.
	8	2000	KG.	ACEITUNA NEGRA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	9	450	KG.	ACHIOTE	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	10	450	KG.	AJÍ AMARILLO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	11	150	KG.	AJÍ PANCA SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	12	150	KG.	AJÍ LIMO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	13	728	KG.	AJO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO DE 1/2 KG.
	14	500	KG.	ALBAHACA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	15	750	KG.	APIO COSTEÑO PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
	16	350	KG.	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.

MARINA DE GUERRA DEL PERU – COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO
 DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

17	350	KG.	BRÓCOLI	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
18	250	UND.	CACAO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.
19	180	UND.	CALDO CONCENTRADO DE POLLO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
20	180	UND.	CALDO CONCENTRADO DE RES	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
21	180	UND.	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U
22	350	KG.	CAMU CAMU	PAQUETE X 2 KG
23	100	KG.	CARAMELOS EN GRAGEAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
24	150	KG.	CARNE MOLIDAD DE BOVINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
25	600	KG.	CEBOLLA CHINA	ATADO X 500 GR.
26	65	KG.	CECINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
27	200	KG.	CLAVO DE OLOR	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
28	95	KG.	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
29	105	KG.	CHINCHO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
30	200	KG.	CHUÑO BLANCO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 180 GR.
31	150	KG.	COCO RALLADO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
32	1000	KG.	COCONA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
33	490	KG.	COL (REPOLLO)	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
34	350	UND.	COLAPÍZ	SOBRE DE 25 GR.
35	250	UND.	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	SOBRE DE 250 GR.
36	350	KG.	COMINO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
37	450	KG.	CULANTRO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
38	400	KG.	ESPINACA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
39	700	KG.	FÉCULA DE MAÍZ	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
40	500	KG.	FLAN INSTANTÁNEO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
41	500	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
42	500	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE NARANJA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
43	903	KG.	GLUTAMATO MONOSÓDICO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
44	600	KG.	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	BALDE X 5 KG.
45	350	KG.	HIERBA BUENA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
46	350	KG.	HIERBA LUISA	PAQUETE X 500 GR.
47	400	KG.	HOT DOG DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
48	350	KG.	HUACATAY	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
49	732	KG.	JAMON INGLES	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG
50	1332	KG.	JAMONADA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
51	350	KG.	JENGIBRE (KION)	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
52	150	KG.	KETCHUP	PAQUETE X 1 KG.
53	160	KG.	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
54	300	UND.	LECHE CONDENSADA	LATA X 390 A 400 GR.
55	948	KG.	LECHUGA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
56	550	KG.	MANÍ TOSTADO SIN CASCARA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
57	673	KG.	MANZANA DE AGUA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
58	1368	KG.	MARACUYÁ	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
59	780	UND.	MAYONESA	PAQUETE X 500 GR.

MARINA DE GUERRA DEL PERU – COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO
DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

60	4,680	UND.	MERMELADA DE FRUTA VARIOS SABORES	BOLSA POLIETILENO X 900 GR.
61	100	KG.	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
62	216	KG.	ORÉGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
63	293	KG.	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
64	216	KG.	PASAS MORENAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
65	791	KG.	PASTA WANTAN	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
66	227	UND.	PASTA DE TOMATE	FRASCO X 200 GR
67	1428	KG.	PEPINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
68	1080	KG.	PEREJIL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
69	150	KG.	PIMENTÓN MOLIDO COLOR ROJO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
70	216	KG.	PIMIENTA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
71	216	KG.	PIMIENTO MORRÓN	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
72	1828	KG.	PORO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
73	250	KG.	POLVO DE HORNEAR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
74	4944	UND	PIÑA HAWAIANA	BOLSA POLIETILENO
75	757	KG.	QUESO EDAM	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG
76	288	KG.	QUESO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
77	110	UND.	REFRESCO INSTANTÁNEO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
78	312	KG.	ROCOTO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
79	216	UND.	SALSA MENSÍ	FRASCO X 1 LIT.
80	372	UND.	SALSA OSTIÓN	BOTELLA 250 ml.
81	397	UND.	SALSA DE TAMARINDO	FRASCO X 1 LT.
82	180	UND.	SALSA TAUSÍ	FRASCO X 1 LT.
83	648	UND.	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.
84	1,428	KG.	TOMATE PINTO ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
85	106	UNID.	VAINILLA ESCENCIA	FRASCO X 1 LIT.
86	1428	KG.	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
87	1908	KG.	ZAPALLO REGIONAL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
88	276	KG	COL CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
89	276	KG	VERDURA CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
90	324	UND	QUESO PARMESANO	SOBRE X 35 GR
91	180	KG	TOCINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
92	75	KG	HONGOS Y LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
93	660	KG	CEBADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.
94	85	KG	MAZAMORRA INSTANTANEA MORADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.

VÍVERES SECOS

ITEM	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
5	1	2,945	KG	MARGARINA SEMISOLIDA	CAJA X 10 KG

VÍVERES SECOS

ITEM	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
6	1	399	UNID	MOSTAZA	PAQUETE X 1 KG.

2	158	KG.	CANELA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.
3	1,072	KG	VINAGRE	BOTELLA X 1 LITRO
4	206	KG	LEVADURA INSTANTANEA	EMBASE X 1/2 KG
5	403	KG	MEJORADOR DE MASA	BOLSA X 1 KG
6	88	KG	ANIS	BOLSA X 5 KG

VÍVERES FRESCOS					
ITEM	N° ORD	CANTIDAD	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
7	1	11,515	KG	CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)	EVICERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO DE 20 KG.

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

- Ley General de Salud – Ley N° 26842, Capítulo V De los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica, artículos del 88° al 95°.
- Resolución Ministerial N° 0094-2020-MINAGRI, que establece disposiciones para asegurar la adquisición, producción y abastecimiento de productos alimenticios con estricto cumplimiento de las normas que regulan el periodo de emergencia a fin de contener la propagación del COVID-19.
- Decreto Supremo Nro. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Título I Generalidades
 - Artículo 2° del Título I Generalidades
 - Artículos 58° y 61° del Capítulo VI De la Calidad Sanitaria e Inocuidad, del Título IV De la Fabricación de Alimentos y Bebidas
 - Artículos 62° al 64° del Capítulo VII de las Materias Primas, Aditivos Alimentarios y Envases del Título IV De la Fabricación de Alimentos y Bebidas
 - Artículos 75° al 77° del Capítulo II Del transporte del Título V Del Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Bebidas
 - Artículo 80° del Capítulo I De la Comercialización del Título VI De la Comercialización, Elaboración y Expendio de Alimentos y Bebidas.
 - Artículos 84° al 85° del Capítulo III De los Manipuladores de Alimentos del Título VI De la Comercialización, Elaboración y Expendio de Alimentos y Bebidas.
 - Artículos 102° y 103° del Capítulo I del Registro del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados.
 - Artículos 116° y 117° del Capítulo II Del Rotulado del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados
 - Artículos 118° y 119° del Capítulo III De los Envases del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, que tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Decreto Supremo N° 004-2011 - AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria por lo que El Contratista, para los internamientos de los insumos no industrializados, debe declarar bajo juramento cumplir con lo dispuesto en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, que se detallan a continuación.
 - Capítulo III: de los Alimentos Agroalimentarios Primarios y piensos.
 - Capítulo IV: Artículos 20° al 27°, de la Gestión de la Inocuidad Agroalimentaria.

- Capítulo V: Artículos 28° al 44°, de la Vigilancia Sanitaria de los Alimentos Agroalimentarios y piensos.
- Capítulo VI: Artículos 45° al 46° de los Servicios de Laboratorio.
- Capítulo VII: Artículos 47° al 48°, de los Programas de Acción Conjunta.
- Capítulo VIII: Artículos 54° al 56°, de las Infracciones y Sanciones.

5.3. Normas Técnicas

Las Fichas Técnicas de la Dirección de Normas Técnicas del Material de la Marina (DIRNOTEMAT).

5.4. Impacto Ambiental

No aplicable

5.5. Condiciones de Operación

No aplicable

5.7. Embalaje y Rotulado

5.7.1. Embalaje

Los productos deberán ser entregados de acuerdo a las características técnicas indicadas en el presente requerimiento, con el fin de facilitar el traslado, embarque, desembarque y almacenaje de las mismas, debiéndose cumplir con los protocolos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud.

5.7.2. Rotulado

Cada envase deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo indicado en las fichas técnicas con los siguientes datos:

- Denominación del producto (especie y variedad)
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social del importador
- Presentación
- Autorización sanitaria
- N° de lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Origen.

5.8. Modalidad de ejecución contractual

No aplicable

5.9. Transporte

El Contratista, deberá cubrir los gastos de transporte y entregar los víveres de mejoramiento de rancho en el almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, ubicado en la Avenida La Marina S/N cuadra 7 Distrito Punchana, Provincia de Maynas y Departamento de Loreto.

5.10. Seguros

El contratista, deberá asegurar y corroborar la vigencia del seguro del medio de transporte que trasladará los productos al lugar de entrega, en el almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, ubicado en la Avenida La Marina S/N, cuadra 7, distrito de Punchana, Provincia de Maynas, Departamento de Loreto, así como el seguro del personal que se encuentra a cargo del transporte y entrega de los productos. Asimismo, dicho personal deberá ser mayor de edad y contar con el Documento Nacional de Identidad (DNI) al momento de ingresar a las instalaciones de la

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

5.11. Garantía Comercial

Alcance de la Garantía

Causales que determinan la devolución/ reemplazo del producto

- Cuando se encuentre en mal estado de conservación y no cumpla con las reglas sanitarias, haya expirado la fecha de vencimiento.
- Cuando el embalaje y/o envase se encuentre perforado o en mal estado y haya afectado al producto.
- Contra embalajes y envases deformadas (achataadas).
- Contra la pérdida total de los bienes contratados antes de su internamiento y conformidad en almacén del contratista.

En el caso se presentara alguna de las causales antes mencionadas, el proveedor suministrará de manera inmediata los víveres en buenas condiciones, reemplazando a los que no cumplen con lo requerido.

Periodo de Garantía:

En relación a la fecha de vencimiento de los productos, se requiere contar con la siguiente manera:

- Como mínimo DOS (2) meses de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes, para los víveres envasados.
- Como mínimo UNA (1) semana de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes, para los víveres frescos (verduras, frutas, hierbas).

Inicio del cómputo del periodo de Garantía:

A partir de la fecha en la que se otorga la conformidad y recepción del bien.

5.12. Disponibilidad de Servicios y Repuestos

No aplicable

5.13. Prestaciones Accesorias a la Prestación Principal

5.13.1. Mantenimiento Preventivo

No aplicable

5.13.2. Soporte Técnico

No aplicable

5.13.3. Capacitación y/o Entrenamiento

No aplicable

5.14. Lugar y Plazo de Ejecución de la Prestación

5.14.1. Lugar

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

Naval, en el horario de 08:00 horas a 13:00 horas, y de 15:30 horas a 17:00 horas solo los días laborables, excepcionalmente podrá ser entregado los días no laborables a la misma hora, con autorización del Comandante de la Quinta Zona Naval en coordinación con el Jefe de servicio.

5.14.2. Plazo

- Para el ítem 1 el proveedor deberá internar los productos de manera diaria o a requerimiento de área usuaria conforme al anexo (1), cronograma del internamiento, alcanzando al CIENTO POR CIENTO (100%) del total entrega, el último día calendario de cada mes.
- En el caso del ítems 5,6 y 7 serán internados por parte del proveedor el primer día hábil de cada mes, conforme al anexo (1), cronograma de internamiento.

6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

6.1. Del proveedor

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

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

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. Otras Obligaciones

7.1.1. Otras Obligaciones del Contratista

El contratista será responsable directo y absoluto de la entrega del producto y bienes que realizará a través de su personal quien deberá cumplir con los protocolos sanitarios al ingresar a las instalaciones de la oficina de Abastecimiento, procediéndose a efectuar la inspección del personal y vehicular a cargo del Oficial de Guardia, para lo cual deberán dejar en la prevención el/los Documento Nacional de Identidad (DNI) del personal, tarjeta de propiedad del vehículo y licencia de conducir del chofer, así como algún documento que acredite la relación laboral con la empresa, los que quedarán en custodia del citado oficial, entregándosele un pase para su ingreso.

7.1.2. Otras Obligaciones de la entidad

Supervisar la correcta entrega de los bienes en los días y horas establecidas en el contrato, así como indagar sobre la procedencia de los bienes que se recepcionan o cuando exista duda con la finalidad de verificar que reúna las condiciones de calidad y cantidad establecidas en el requerimiento.

7.2. Adelantos

No aplicable

7.3. Sub-contratación

No aplicable

7.4. Confidencialidad

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

7.5. Medidas de Control durante la Ejecución Contractual

Durante la ejecución contractual la entidad efectuará visitas inopinadas a las instalaciones del almacén del postor adjudicado con la finalidad de verificar estiba, limpieza y custodia de los productos en almacén, que se han adquirido en el contrato.

7.6. Conformidad de los bienes

7.6.1. Áreas de coordinación con el proveedor

El proveedor deberá coordinar con el Jefe de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona naval, para la entrega de los víveres solicitados.

7.6.2. Áreas responsables de medidas de control

En los almacenes de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, se realizará la entrega del bien, siendo supervisada e inspeccionada por el Jefe de Abastecimiento conjuntamente con el Oficial de Seguridad de guardia. Debiendo firmarse un acta de la recepción de todos los víveres internados, en relación a las medidas de control hasta la entrega de los productos según cronograma establecido.

7.6.3. Áreas que brindarán la recepción y conformidad

La conformidad del bien se regula por lo dispuesto en el artículo 168° del reglamento de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.

- Recepción: la recepción será responsabilidad del Jefe de la Oficina de Abastecimiento de Víveres de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.
- Verificación: la verificación será por parte un personal de la Oficina de Inspectoría Interna de la Comandancia General de Operaciones de la Amazonía y el Jefe de Servicio de la Quinta Zona Naval
- Conformidad: la conformidad será emitida por el Jefe de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, el Técnico de cargo de la Oficina de Abastecimiento y por el Comandante de la Quinta Zona Naval, en relación a las medidas de control hasta la entrega de los productos según cronograma establecido en el anexo (1).

7.6.4. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

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

7.6.5. Pruebas de puesta en funcionamiento

No aplicable

7.7. Forma de pago

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

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

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

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

7.8. Forma de reajuste

No aplicable

7.9. Otras penalidades aplicables

7.9.1 Penalidades por mora en la ejecución de la prestación

En caso que el contratista durante la ejecución del contrato, entregue los productos en el plazo establecido y el área usuaria determine que el producto(s) no cuenten con la calidad establecida, se le aplicará una penalidad del 10% del monto contractual, no obstante efectuar el cambio correspondiente del producto(s), en un plazo no mayor a los DIEZ (10) días hábiles, de conformidad con lo dispuesto en numeral 161.2 del artículo 161° del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

7.10. Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados, no deberá ser menor de SEIS (06) meses contados a partir de la conformidad otorgada.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

1. Capacidad Legal

La autorización de una entidad pública o privada autorizada, que verifique que los establecimientos deben cumplir con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para el almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano con el fin de proteger la vida y la salud de las personas con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria, requisito que sirvan para verificar si los postores cuentan con la capacidad necesaria para ejecutar el contrato, el postor debe contar con la atribución de llevar a cabo la actividad en materia de contratación.

1.1. Acreditación

- Copia simple del certificado o constancia de inspección higiénica sanitaria de almacenes de alimentos y/o cámaras frigoríficas emitidos por la autoridad de salud o sanitaria.
- Copia simple de la ficha RUC (registro único del contribuyente) con la actividad materia de contratación hasta la culminación del contrato.

- Copia de registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad de Alimentos – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98 SA y sus modificaciones del fabricante, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Copia de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procedimiento primario de alimento agropecuario y piensos. (SENASA, según el artículo 33 del reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG), del fabricante, distribuidor y/o proveedor, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Copia de constancia y/o certificado de inspección técnica de seguridad en edificaciones con el aforo correspondiente al local.
- Copia de la licencia de funcionamiento del local con actividad relacionada al objeto de la contratación del procedimiento de selección.
- Copia de contrato de compra-venta, alquiler y/o carta de compromiso de alquiler de servicio frigorífico de una cámara frigorífica con capacidad de 10,000 kilos

2. Experiencia del Postor

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

El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 7, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a DOSCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES (S/ 250,000.00), por el ítem.

El postor deberá acreditar, por la venta de bienes iguales o similares al ítem N° 5 y 6, que es objeto de la convocatoria, un monto facturado acumulado equivalente a CIENTO MIL CON 00/100 SOLES (S/ 100,000.00), independientemente por cada ítem.

Por la venta de bienes similares al objeto de la convocatoria, durante los OCHO (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Por cada ítem se considerará como bienes similares los diferentes tipos y/o variedades de productos considerados del ítem N° 1, 5, 6 y 7.

III. ANEXOS:

- 1) UN (1) Cronograma de entrega.
- 2) CIENTO DOS (102) Fichas Técnicas.
- 3) UN (1) Cuadro de estimación de precio referencial

MEJORAMIENTO DE RANCHO REFRIGERIO																		
Nº ÍTEM	SUB ÍTEM	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	2023						2024						TOTAL
						JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	
1	1	400	UND.	GALLETA SALADA	CAJA X 40 UND.	33	33	33	33	33	33	33	33	34	34	34	34	400
	2	500	UND.	JUGO DE FRUTAS	CAJA X 235 ML	41	41	41	41	42	42	42	42	42	42	42	42	500
	3	500	UND.	LECHE CHOCOLATAD A BEBIBLE	CAJA X 180 ML	41	41	41	41	42	42	42	42	42	42	42	42	500
	4	400	UND.	MANZANA FUNGHI	CAJA X 50 UNID	33	33	33	33	33	33	33	33	34	34	34	34	400
	5	350	UND.	PLATANO MANZANO	CAJA X 50 UNID	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
	6	450	UND.	YOGURT ENTERO BEBIBLE DE FRUTAS	EN FRASCO DE 150 ML.	37	37	37	37	37	37	38	38	38	38	38	38	450
MEJORAMIENTO DE RACNHO																		
	CANT.	U/M		PRESENTACIÓN	2023						2024						TOTAL	

MARINA DE GUERRA DEL PERU – COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO
DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

SUB ITEM			DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO		JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	
7	150	UND.	ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO	FRASCO DE 250 ML.	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	150
8	2000	KG.	ACEITUNA NEGRA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	166	166	166	166	167	167	167	167	167	167	167	167	2,000
9	450	KG.	ACHIOTE	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	37	37	37	37	37	37	38	38	38	38	38	38	450
10	450	KG.	AJÍ AMARILLO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	37	37	37	37	37	37	38	38	38	38	38	38	450
11	150	KG.	AJÍ PANCA SECO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	150
12	150	KG.	AJÍ LIMO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	150
13	728	KG.	AJO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO DE 1/2 KG.	60	60	60	60	61	61	61	61	61	61	61	61	728
14	500	KG.	ALBAHACA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	41	41	41	41	42	42	42	42	42	42	42	42	500
15	750	KG.	APIO COSTEÑO PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	62	62	62	62	62	62	63	63	63	63	63	63	750
16	350	KG.	BETERRAGA	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
17	350	KG.	BRÓCOLI	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
18	250	UND.	CACAO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO DE 1 KG.	20	20	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	250
19	180	UND.	CALDO CONCENTRAD O DE POLLO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
20	180	UND.	CALDO CONCENTRAD O DE RES	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
21	180	UND.	CALDO CONCENTRAD O DE PESCADO	TIRA X 10 UNIDADES DE 7 GR C/U	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
22	350	KG.	CAMU CAMU	PAQUETE X 2 KG	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
23	100	KG.	CARAMELOS EN GRAGEAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	8	8	8	8	8	8	8	8	9	9	9	9	100
24	150	KG.	CARNE MOLIDAD DE BOVINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	150
25	600	KG.	CEBOLLA CHINA	ATADO X 500 GR.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
26	65	KG.	CECINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	6	65
27	200	KG.	CLAVO DE OLOR	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	16	16	16	16	17	17	17	17	17	17	17	17	200
28	95	KG.	CHANCACA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	95
29	105	KG.	CHINCHO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	8	8	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	105
30	200	KG.	CHUÑO BLANCO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 180 GR.	16	16	16	16	17	17	17	17	17	17	17	17	200
31	150	KG.	COCO RALLADO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	150

MARINA DE GUERRA DEL PERU – COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO
DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

32	1000	KG.	COCONA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	83	83	83	83	83	83	83	83	84	84	84	84	1,000
33	490	KG.	COL (REPOLLO)	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	40	40	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	490
34	350	UND.	COLAPÍZ	SOBRE DE 25 GR.	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
35	250	UND.	COLORANTE AMARILLO DE HUEVO	SOBRE DE 250 GR.	20	20	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	250
36	350	KG.	COMINO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
37	450	KG.	CULANTRO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	37	37	37	37	37	37	38	38	38	38	38	38	450
38	400	KG.	ESPINACA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	33	33	33	33	33	33	33	33	34	34	34	34	400
39	700	KG.	FÉCULA DE MAÍZ	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	58	58	58	58	58	58	58	58	59	59	59	59	700
40	500	KG.	FLAN INSTANTÁNEO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	41	41	41	41	42	42	42	42	42	42	42	42	500
41	500	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE FRESA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	41	41	41	41	42	42	42	42	42	42	42	42	500
42	500	KG.	GELATINA INSTANTÁNEA DE NARANJA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	41	41	41	41	42	42	42	42	42	42	42	42	500
43	903	KG.	GLUTAMATO MONOSÓDICO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	76	76	903
44	600	KG.	HELADO DE CREMA VARIOS SABORES	BALDE X 5 KG.	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
45	350	KG.	HIERBA BUENA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
46	350	KG.	HIERBA LUISA	PAQUETE X 500 GR.	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
47	400	KG.	HOT DOG DE POLLO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	33	33	33	33	33	33	33	33	34	34	34	34	400
48	350	KG.	HUACATAY	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
49	732	KG.	JAMON INGLES	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	732
50	1332	KG.	JAMONADA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	1,332
51	350	KG.	JENGIBRE (KION)	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	30	30	350
52	150	KG.	KETCHUP	PAQUETE X 1 KG.	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	150
53	160	KG.	LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	13	13	13	13	13	13	13	13	14	14	14	14	160
54	300	UND.	LECHE CONDENSADA	LATA X 390 A 400 GR.	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
55	948	KG.	LECHUGA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	948
56	550	KG.	MANÍ TOSTADO SIN CASCARA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	45	45	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	550
57	673	KG.	MANZANA DE AGUA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	57	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	673

MARINA DE GUERRA DEL PERU – COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO
DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

58	1368	KG.	MARACUYÁ	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	114	114	114	114	114	114	114	114	114	114	114	114	1,368
59	780	UND.	MAYONESA	PAQUETE X 500 GR.	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	780
60	4,680	UND.	MERMELADA DE FRUTA VARIOS SABORES	BOLSA POLIETILENO X 900 GR.	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	4,680
61	100	KG.	NUEZ MOSCADA ENTERA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	8	8	8	8	8	8	8	8	9	9	9	9	100
62	216	KG.	ORÉGANO ENTERO SECO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
63	293	KG.	PALILLO MOLIDO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	24	24	24	24	24	24	24	25	25	25	25	25	293
64	216	KG.	PASAS MORENAS	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
65	791	KG.	PASTA WANTAN	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	65	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	791
66	227	UND.	PASTA DE TOMATE	FRASCO X 200 GR	18	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	227
67	1428	KG.	PEPINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	1,428
68	1080	KG.	PEREJIL	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1,080
69	150	KG.	PIMENTÓN MOLIDO COLOR ROJO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	150
70	216	KG.	PIMIENTA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
71	216	KG.	PIMIENTO MORRÓN	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
72	1828	KG.	PORO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	152	152	152	152	152	152	152	152	153	153	153	153	1,828
73	250	KG.	POLVO DE HORNEAR	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	20	20	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	250
74	4944	UND	PIÑA HAWAIANA	BOLSA POLIETILENO	412	412	412	412	412	412	412	412	412	412	412	412	4,944
75	757	KG.	QUESO EDAM	EN LÁMINAS, BOLSA POR KG	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	64	757
76	288	KG.	QUESO FRESCO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
77	110	UND.	REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	10	10	110
78	312	KG.	ROCOTO	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	312
79	216	UND.	SALSA MENSÍ	FRASCO X 1 LIT.	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
80	372	UND.	SALSA OSTIÓN	BOTELLA 250 ml.	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	372
81	397	UND.	SALSA DE TAMARINDO	FRASCO X 1 LT.	34	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	397
82	180	UND.	SALSA TAUSÍ	FRASCO X 1 LT.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
83	648	UND.	SILLAO	FRASCO X 1 LIT.	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	648
84	1,428	KG.	TOMATE PINTO ITALIANO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	1,428
85	106	UNID.	VAINILLA ESCENCIA	FRASCO X 1 LIT.	8	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	106
86	1428	KG.	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	1,428

MARINA DE GUERRA DEL PERU – COMANDANCIA DE LA QUINTA ZONA NAVAL
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO
DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO

87	1908	KG.	ZAPALLO REGIONAL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	159	159	159	159	159	159	159	159	159	159	159	159	1,908
88	276	KG	COL CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	276
89	276	KG	VERDURA CHINA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	276
90	324	UND	QUESO PARMESANO	SOBRE X 35 GR	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	324
91	180	KG	TOCINO	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
92	75	KG	HONGOS Y LAUREL	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	7	75
93	660	KG	CEBADA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	660
94	85	KG	MAZAMORRA MORADA INSTANTANEA	BOLSA POLIETILENO X 1 KG.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	8	85

N° ÍTEM	SUB ÍTEM	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	2023						2024						TOTAL
						JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	
5	1	2,945	KG	MARGARINA SEMISOLIDA	CAJA X 10 KG	245	245	245	245	245	245	245	246	246	246	246	246	2,945

N° ÍTEM	SUB ÍTEM	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	2023						2024						TOTAL
						JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	
6	1	399	UNID	MOSTAZA	PAQUETE X 1 KG.	33	33	33	33	33	33	33	33	33	34	34	34	399
	2	158	KG.	CANELA	BOLSA POLIETILENO X 500 GR.	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	14	14	158
	3	1,072	KG	VINAGRE	BOTELLA X 1 LITRO	89	89	89	89	89	89	89	89	90	90	90	90	1,072
	4	206	KG	LEVADURA INSTANTANEA	ENVASE X 1/2 KG	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	18	18	206
	5	403	KG	MEJORADOR DE MASA	BOLSA X 1 KG	33	33	33	33	33	34	34	34	34	34	34	34	403
	6	88	KG	ANIS	BOLSA X 5 KG	7	7	7	7	7	7	7	7	8	8	8	8	88

N° ÍTEM	SUB ÍTEM	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	2023						2024						TOTAL
						JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	
7	1	11,515	KG	CARNE DE PORCINO CONGELADA	EVICERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO DE 20 KG.	959	959	959	959	959	960	960	960	960	960	960	960	11,515

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad debe adoptar son los siguientes:

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

La autorización de una entidad pública o privada autorizada, que verifique que los establecimientos deben cumplir con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para el almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano con el fin de proteger la vida y la salud de las personas con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria, requisito que sirvan para verificar si los postores cuentan con la capacidad necesaria para ejecutar el contrato, el postor debe contar con la atribución de llevar a cabo la actividad en materia de contratación.

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

- Copia simple del certificado o constancia de inspección higiénica sanitaria de almacenes de alimentos y/o cámaras frigoríficas emitidos por la autoridad de salud o sanitaria.
- Copia simple de la ficha RUC (registro único del contribuyente) con la actividad materia de contratación hasta la culminación del contrato.
- Copia de registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad de Alimentos – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98 SA y sus modificaciones del fabricante, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Copia de registro sanitario vigente del bien correspondiente (SENASA, según el artículo 33 del reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG), del fabricante, distribuidor y/o proveedor, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Copia de la licencia de funcionamiento del local con actividad relacionada al objeto de la contratación del procedimiento de selección.
- Copia de contrato de compra-venta, alquiler y/o carta de compromiso de alquiler de servicio frigorífico de una cámara frigorífica con capacidad de 2,000 kilos para el ítem 7

Importante

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.

Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea la adquisición de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:

Requisitos:

El postor debe contar con:

- *Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria*

Acreditación:

- *Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.*

- La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.

Importante para la Entidad

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

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a la suma de bienes iguales o similares a cada ítem objeto de la convocatoria de acuerdo a lo siguiente:

- Ítem N° 1: UN MILLON CON 00/100 SOLES (S/ 1,000,000.00)
- Ítem N° 5 y 6: CIEN MIL CON 00/100 SOLES (S/ 100,000.00), independientemente por cada ítem.
- Ítem N° 7 DOSCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES (S/ 250,000.00), independientemente por ítem.

por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de ÍTEM N° 1: CIENTO CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS CUARENTA CON 04/100 SOLES (S/ 148,340.04) EN RELACIÓN AL ÍTEM N° 5 DIEZ MIL SEISCIENTOS CUATRO CON 85/100 SOLES (S/ 10,604.85) EN RELACIÓN AL ÍTEM N° 6 SIETE MIL NOVECIENTOS TREITA Y OCHO CON 87/100 SOLES (S/ 7,938.87) EN RELACIÓN AL ÍTEM N° 7 CUARENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS SETENTA CON 46/100 SOLES (S/ 41,470.46), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se considera como bienes similares a los diferentes tipos y/o variedades de productos considerados en los ítems del N° 1, 5, 6 y 7

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

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

debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo 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 PAGO¹¹

LA ENTIDAD 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 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹²

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL

¹² De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

DOCUMENTO emitida por **[SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD otorgará **[CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE]** adelantos directos por el **[CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL]** del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de **[CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD]**, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES]** y la conformidad será otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD]** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso, y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ff
D
H

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

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 ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

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	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²⁰

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

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

²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION
PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION
PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION
PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2

Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

[Handwritten signatures]

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION PUBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

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 empresa²⁴ 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.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁴ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										

²⁶ 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.

²⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 26	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 27	EXPERIENCIA PROVENIENTE 28 DE:	MONEDA	IMPORTE 29	TIPO DE CAMBIO VENTA 30	MONTO FACTURADO ACUMULADO 31
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION
PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO DERIVADO DE LA LICITACION PÚBLICA N° 001-2023 MGP/COMZOCINCO.

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:	

SALSAS CONDIMENTADORAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son mezclas líquidas condimentadas consideradas como un potenciador del sabor empleadas en diversos platos culinarios.

Alcance:

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


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- Sabor: característico
- Color: característico al producto
- Olor: agradable, característico del producto.
- Consistencia: fluida característica al producto
- El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.

b. Requisitos físico-químicos:

- Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- Podrá contener aditivos permitidos en las dosis máximas indicadas en la norma sanitaria correspondiente.
- El contenido del envase será como mínimo el 95 % del peso neto declarado.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018.	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite 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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las salsas condimentadoras 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: 250 a 1000 mililitros

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.

El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
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:	


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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


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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|--|---|---|
| 



 | <ol style="list-style-type: none"> Documento
Emitido por
Base legal Tipo Documento
Emitido por
Tipo Documento
Emitido por
Tipo Documento | <ol style="list-style-type: none"> Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Copia Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) Constancia de origen |
|--|---|---|

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077148
	SALSAS CONDIMENTADORAS		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

b. **PRESENTACIÓN:** Cada unidad de 500 mililitros.

c. **DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA**

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


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

e. **ROTULADO DE CADA MUESTRA:**

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077050
CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización	

CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)

1.- Descripción general

Se aplica a las carcasas y cortes de porcinos, para consumo humano y/o procesamiento industrial, que solamente hayan sido sometidas a limpieza, desinfección, enfriadas y envasadas.

2.- Características de calidad

Las carcasas y cortes de carne de porcinos, deberán proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y deberán proceder de plantas faenadoras autorizadas por la autoridad competente (SENASA).

Deberán cumplir con los criterios de clasificación para CALIDAD EXTRA: Carcasas o cortes provenientes de machos sin castrar o enteros hasta 150 días de edad, con un peso de hasta 90 Kg.

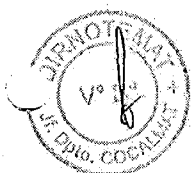
a. Criterios de calidad: Extra

b. Características organolépticas:

- Aspecto general: debe presentar buen acabado, abundante masa muscular y buena apariencia de la carne (piernas, brazuelos y lomos) y aprobado mediante la inspección sanitaria. La grasa dorsal deberá ser de color blanco y firme al tacto, con un espesor no mayor de 25 mm.
- Color: característico de acuerdo a la especie.
- Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.
- No deberá presentar lesiones que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.
- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.

c. Requisitos físico-químicos:


- pH: 5.5 a 6.4



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077050
	CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización	

- Las carcasas y cortes de carne de porcinos, no deberán contener sustancias tales como residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.

d. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos (30° C)	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁷
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g

3.- Vida útil

El Tiempo de Vida Útil (TVU) aceptable para el producto carne de porcino (fresca), garantizado en buenas condiciones de almacenamiento, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú:


		TEMPERATURA	VIDA ÚTIL MÁXIMO
Tipo de adquisición	Carne de porcino (fresca)	Ambiente	1 día
Tipo de almacenamiento	Refrigeración	0°C a 4°C	3 a 5 días
	Congelación	≥ 0°C	2 semanas

4.- Unidad de medida

A solicitud del usuario.

5.- Rotulado del producto

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077050</p>
<p>CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Calidad.
- Fecha de faena.
- Fecha de vencimiento.
- Tiempo de vida útil.
- Peso neto.
- Lugar de origen.

6.- Envase primario para internamiento

Bolsas de polietileno de doble densidad (PEAD) de primer uso, que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.


- a. Embalaje para internamiento: Sacos de polietileno (PE) y/o cajas de cartón corrugado de primer uso, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la autoridad sanitaria.

7.- Transporte para internamiento

Los vehículos destinados al transporte de la carne de porcino (fresca) deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura no mayor a 4 °C.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077050
CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018	Páginas desde 4 hasta 6		Fecha actualización

8.- Evaluación documental del producto

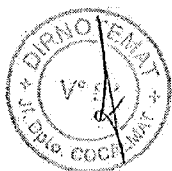
Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien:

- | | | |
|----|--|---|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal


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

Emitido por
Tipo | : Permiso sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal
(solo para productos extranjeros)
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
: Copia |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado sanitario de faena, donde declare la calidad de la carne.
: Médico veterinario del establecimiento
: Copia |
| d. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Empresa proveedora
: Original (Hoja membretada) |
| e. | Documento

Emitido por
Tipo | : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de procesamiento y números de lote a internar)
: Empresa proveedora
: Original (Hoja membretada) |



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077050</p>
<p>CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

9.- Base legal de cumplimiento obligatorio

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


- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma Técnica Peruana: Según lo establecido en la N.T.P. 201.003 – 2012 para Carne y productos cárnicos. Definición, requisitos y clasificación de las carcasas y carne de porcinos.

10.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

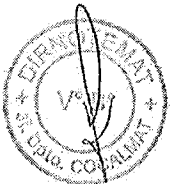
- Cantidad: DOS (2) muestras
- Presentación: Cada muestra de DOS (2) kilogramos.
- Documentación técnica de presentación obligatoria:
 - Documento : Autorización Sanitaria del establecimiento
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)

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


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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077050</p>
<p>CARNE DE PORCINO CALIDAD EXTRA (FRESCA)</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- Presentación
 - Número de lote
 - Fecha de producción
 - Fecha de vencimiento
 - Registro sanitario
 - Lugar de origen



[Handwritten signatures]

	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 1 hasta 5	Fecha actualización: 13 Setiembre 2021	

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	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²




	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: Setiembre 2021	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización 13 Setiembre 2021	

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:


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

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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



[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-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 3 hasta 5	Fecha actualización 13 Setiembre 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
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 o con firma digital (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía (Declaración jurada)
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

Emitido por
Tipo | : Constancia de origen (Declaración jurada)
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
: Fabricante o productor
: Original (Hoja membretada) |
| e. | Documento

Emitido por | : Declaración Única de Aduanas (DUA)
(solo para productos importados)
: Autoridad Aduanera |



	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: Setiembre 2021	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización 13 Setiembre 2021	

- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- g. Documento : 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.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	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 5 hasta 5	Fecha actualización 13 Setiembre 2021	

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



29

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

CLAVO DE OLOR

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son los botones florales enteros desecados de *Eugenia caryophyllus* (Spreng.) Bullock & S.G.Harrison. Los clavos de olor son una especia que se obtiene de los brotes de las flores del árbol del clavo. El ingrediente se obtiene cuando las flores se secan hasta adquirir un color marrón.

Su consistencia es dura, pero en su interior contiene sustancias oleosas que son la base de sus propiedades nutricionales y sabor.

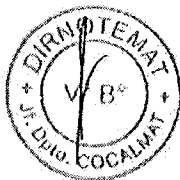
2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos

- (1) El clavo de olor deberá estar constituido por botones florales cosechados antes de la madurez, sanos y limpios. Los botones florales deberán estar desecados y medirán en promedio de 10 a 15 mm de longitud con 3 a 4 mm de ancho.
- (2) No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- (3) No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- (4) Deberá contener, por lo menos, un mínimo de 15 % de aceite esencial.
- (5) Deberá estar exento de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismo que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- (6) Clavo de olor "madre", máximo 0.5 %
- (7) Clavo de olor sin cabeza, máximo 2.0 %
- (8) Clavo de olor "khoker", máximo 0.5 %
- (9) Materia extrañas, máximo 1.0 %
- (10) Humedad máxima: 10.0 %



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

- (11) Aceite volátil, mínimo: 17,0 %
- (12) Cenizas totales, máximo: 7.0 %
- (13) Fibra cruda, máximo: 10.0 %

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Clavo de Olor 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.



[Handwritten signatures and initials]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.T. N° MGP- 077503</p>
<p>CLAVO DE OLOR</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</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 Clavo de Olor, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- 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
- Fecha de Vencimiento
- N° de Lote
- Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

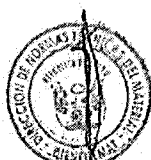
Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto


Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía

Emitido por : Fabricante o distribuidor

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Constancia de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

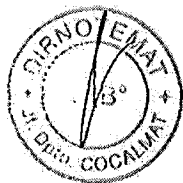
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)


- | | | |
|-------------|---|----------------------------|
| Emitido por | : | Fabricante o productor |
| Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- | | | |
|-------------|---|-----------------------------------|
| Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL |
| Tipo | : | Original |
- f. Documento : Certificado de Análisis Físico químico del lote a internar.
- | | | |
|-------------|---|-----------------------------------|
| Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL |
| Tipo | : | Original |

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Normas Técnicas Peruanas:
N.T.P. 209.127 – 1976 Especies y condimentos. Clavo de olor.



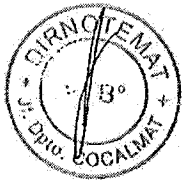
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077503
CLAVO DE OLOR			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:	

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACION: Cada unidad de 200 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: 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



30

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077137
CHANCACA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

CHANCACA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto dulce, sólido obtenido de la evaporación de jugo de caña de azúcar y la cristalización de la sacarosa.

La chancaca deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

La chancaca deberá estar exenta de sustancias nocivas para la salud.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticos:


- (1) Color: marrón oscuro
- (2) Olor: característico al producto
- (3) Sabor: dulce característico
- (4) Consistencia: sólida y compacta

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) La chancaca deberá estar exenta de defectos como: manchas de color diferente al característico de la chancaca, cámaras de aire, consistencia blanda (amelcochada), despostillada o partida, infestada con insectos vivos, presencia de impurezas o materia extraña.
- (2) Deberá estar libre de ataques de hongos, mohos, insectos y roedores;
- (3) La chancaca deberá estar exenta de materia extraña vegetal (tallos, hojas y otros), materiales extraños sólidos de origen animal, materias extrañas inorgánicas (piedras, arena, polvo, fragmentos metálico y otros) y de sustancias de uso no permitido.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4×10^2	2×10^3
Enterobacteriaceas	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-077137
CHANCACA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACION

Unidad: mínimo de 200 gramos.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) La chancaca debe comercializarse en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas, físicas, resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento; y que salvaguarde las cualidades higiénicas, nutricionales y organolépticas.
- (3) 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 chancaca deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto



LA
[Signature]
[Signature]

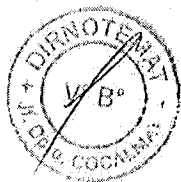
 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077137</p>
<p>CHANCACA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>


- 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



 <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. Nº MGP-077137</p>
<p>CHANCACA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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 Nº 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS Nº 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- Presentación: Cada unidad de 200 gramos como mínimo
- Documentación técnica de presentación obligatoria
 - Documento Emitido por Base legal : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 - Tipo : Copia
 - Documento Emitido por Tipo : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: 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
- Rotulado de cada muestra:

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

 - Presentación
 - Número de lote
 - Fecha de producción




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077137</p>
<p>CHANCACA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (4) Fecha de vencimiento
(5) Registro sanitario



[Handwritten signatures]

32

 <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-077186</p>
HARINA DE CHUÑO		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

HARINA DE CHUÑO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido a partir de la molienda del chuño.

La harina de chuño se utiliza principalmente como espesante en guisos, sopas cremas y bebidas. También se emplea en postres tradicionales del altiplano sudamericano y para la elaboración de masas de galletas, tamales, empanadas o alfajores, entre otros.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

a. Características organolépticas

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

b. Requisitos microbiológicos:

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

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

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la harina de chuño 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.



A

C

M

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077186
HARINA DE CHUÑO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

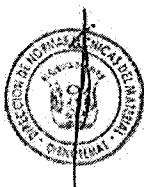
La harina de chuño estará en saco tipo recto de fondo pegado, de papel kraf original de fábrica, con impresiones a base de tinta flexográficas elaboradas con pigmentos orgánicos, quedando prohibido cualquier tipo de transvase; siendo su presentación de acuerdo a lo determinado por el usuario en el objeto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

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


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077186
HARINA DE CHUÑO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5		Fecha actualización:


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077186</p>
<p>HARINA DE CHUÑO</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

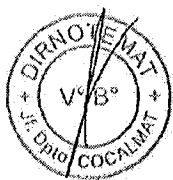
- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de DOS (2) kilogramos.
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - Documento Emitido por : Registro Sanitario del producto
Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
 - Documento Emitido por : Ficha Técnica del producto
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
- ROTULADO DE CADA MUESTRA:



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077186</p>
<p>HARINA DE CHUÑO</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

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


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077504
COCO RALLADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

COCO RALLADO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se obtiene al rallar la pulpa del coco seco, que es una fruta tropical obtenida del cocotero (*Cocos nucifera*).

El coco rallado es un ingrediente habitual empleado en las cocinas como complemento y/o saborizante en repostería. El color y sabor del coco rallado se atribuye a su alto contenido de azúcares y aceites.

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

a. Características organolépticas:

- (1) El coco rallado deberá proceder de frutos secos, sanos y limpios.
- (2) Aspecto: rallado
- (3) Color: blanco característico
- (4) Olor: aromático característico, exento de olores extraños.
- (5) Sabor: característico aromático dulce.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) No deberá contener materias extrañas.
- (2) No deberá presentar insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores.

c. Requisitos microbiológicos:


Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos	1	3	5	3	10 ⁴	10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	10 ⁴
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----
<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

(*) Solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas).



A
[Signature]

M

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077504
COCO RALLADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 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 coco rallado 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 PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

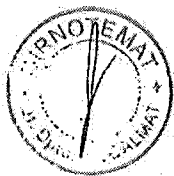
El coco rallado debe conservarse en envases limpios y buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles.

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


- 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
- Fecha de Vencimiento



A

[Signature]

[Signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077504
COCO RALLADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

- f. N° de Lote
g. 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)
- 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



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077504
COCO RALLADO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 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 muestra de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077504</p>
<p>COCO RALLADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

d. 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) Autorización sanitaria
- (6) Lugar de origen



[Handwritten signature]

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

FRUTAS FRESCAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

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


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

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077118
FRUTAS FRESCAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 6	Fecha actualización	

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

4.- PRESENTACIÓN

Caja de madera para fruta en kilogramos.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077118
FRUTAS FRESCAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

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

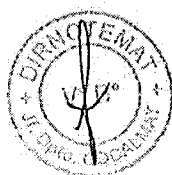
7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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



[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077118</p>
FRUTAS FRESCAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización

a. Normas técnicas internacionales:

- (1) Norma del Codex alimentarius.
- (2) Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003.

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

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

d. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) muestras

b. Presentación: Según requerimiento del usuario

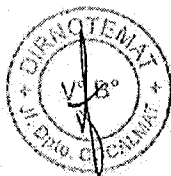
c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

- | | |
|---------------|---|
| (1) Documento | : Autorización Sanitaria del establecimiento |
| 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:



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

COLAPIZ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas

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

b. Requisitos físico-químicos:

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Sólo para productos que contengan cereales.


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: sobre de 20 gramos

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario


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

b. Embalaje para Internamiento

- (1). Los envases a internar estarán agrupados de acuerdo a la presentación de la empresa o a requerimiento del usuario en el objeto de la convocatoria.



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto


Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto




[Handwritten signatures and initials on the right margin]

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

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación 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 Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077311
COLAPIZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D.N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización	

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


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. Presentación: Cada unidad de 20 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:



[Handwritten signature]


[Handwritten signature]

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

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



[Handwritten signatures and initials]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077313</p>
<p>COLORANTE AMARILLO HUEVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

COLORANTE AMARILLO HUEVO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un colorante artificial ampliamente utilizado en la industria alimentaria. Se presenta en polvo, al colorear no cambia el sabor y permite una mejor presentación al producto final.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas

- (1) Aspecto: polvo fino homogéneo
- (2) Color: amarillo yema de huevo
- (3) Exento de materias indeseables, parásitos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 20 a 200 gramos

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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


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



39

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077313</p>
<p>COLORANTE AMARILLO HUEVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Peso neto
- (6) Número de lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de origen
- (9) Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- b. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077313</p>
<p>COLORANTE AMARILLO HUEVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

- c. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
- Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Copia
- d. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

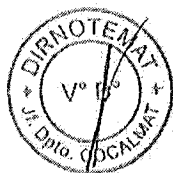
- a. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. Presentación: Cada muestra de 200 gramos.
- c. Documentación Técnica De Presentación Obligatoria


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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077313
COLORANTE AMARILLO HUEVO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19- GP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización


e. Rotulado de cada muestra:

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

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.I. N° MGP-077115
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
COMINO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 4		Fecha actualización

COMINO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

Alcance: Comino entero, comino molido.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) El comino deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.
- (2) Aspecto: fruto alargado, desecado o molido.
- (3) Color: pardo verduzco
- (4) Olor: aromático característico.
- (5) Sabor: característico


b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Los frutos enteros 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 a 2.5 %.
- (3) No deberá presentar parásitos, ni insectos vivos o muertos.
- (4) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- (5) Humedad máxima: 13 %
- (6) Cenizas máxima: 10 %
- (7) Aceite esencial mínimo: 1.5 %

c. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Sólo para los productos de consumo directo

	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: I	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización	

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Comino 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: 50 gramos mínimo

En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, 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 bolsa 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:

- 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
- Fecha de Vencimiento
- N° de Lote
- Origen



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <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>CÓMINO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

 <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: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.133 – 1979 Especies y Condimentos. Comino.

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

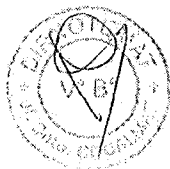
- | | | |
|-----|--|--|
| (1) | Documento
Emitido por
Base legal | : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| (2) | Documento
Emitido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

- a. Presentación
- b. Número de lote
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Registro sanitario
- f. Lugar de origen



A

M

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. Nº MGP-077184</p>
<p>FÉCULA DE MAÍZ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. Nº 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>

FÉCULA DE MAÍZ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por fécula de maíz o almidón de maíz, al polisacárido obtenido a través de la molienda húmeda de las diversas variedades del Zea Maíz L. familia de las Gramíneas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

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

a. Requisitos organolépticos:

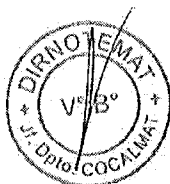
- (1) Color: blanco.
- (2) Olor: característico al cereal, exento de olores extraños.
- (3) Sabor: casi neutro muy ligeramente ácido almidonoso, feculento.
- (4) Aspecto: polvo fino, homogéneo, libre de materia extraña.

b. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077184</p>
<p>FÉCULA DE MAÍZ</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>

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 saco de fécula 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
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.



A


mas

M

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077184</p>
<p>FÉCULA DE MAÍZ</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>

- 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077184
FÉCULA DE MAÍZ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	

V.01 para el tipo de producto

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

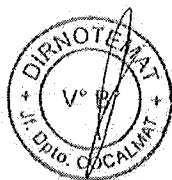
Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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


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



A

[Signature]

M

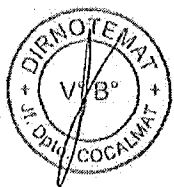
 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077184</p>
<p>FÉCULA DE MAÍZ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

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




A

gms

M

43/44

 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 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

GELATINA INSTANTÁNEA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:


- (1) La gelatina comestible será prácticamente insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 a 10 veces su peso en agua.
- (2) La gelatina se disolverá completamente en agua caliente formando una solución coloidal, la que al enfriarse dará una jalea.
- (3) La solución de gelatina al 1 % tendrá un pH entre 4 y 7.5 a 20° C.
- (4) Humedad: 16.0 % máximo
- (5) Cenizas: 3.0 % máximo
- (6) Arsénico (As): 1.0 ppm máximo
- (7) Plomo (Pb): 2.0 ppm máximo
- (8) Cobre (Cu): 30.0 ppm máximo
- (9) Zinc (Zn): 100.0 ppm máximo
- (10) Hierro (Fe): 100.0 ppm máximo
- (11) Anhídrido sulfuroso (SO₂): 200.0 ppm máximo



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077120
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
GELATINA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

c. Requisitos microbiológicos:

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

(*) Sólo para productos que contengan cereales.

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 180 a 5000 gramos

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

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.

7.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de gelatina deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <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 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

"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

8.- 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 |
| e. | Documento

Emitido por
Base legal | : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento |

45

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077308</p>
<p>GLUTAMATO MONOSÓDICO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

GLUTAMATO MONOSÓDICO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es la sal sódica del ácido L-Glutámico, que se presenta en finísimos cristales blancos con más de 99% de pureza.

Es un sazonzador umami que realza el sabor natural de las comidas y es elaborado a base de las mieles y melazas de la caña de azúcar.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas

- (1) Color: Blanco
- (2) Olor: Inodoro
- (3) Sabor: Característico
- (4) Aspecto: Polvo cristalino
- (5) Claridad y color de solución: Clara e incolora

b. Requisitos físico-químicos:


- Humedad (5h a 98 C): 0.5 % máx.
- pH de la solución: neutro al papel tornasol
- Cloruros (Cl): 0.28 % máx.
- Pureza: 99.1 % mín.
- Arsénico: 2 mg/Kg (ppm) máx.
- Metales pesados: 20 mg/Kg (ppm) máx.
- Nitrógeno: 7.42 – 7.53 %

c. Requisitos microbiológicos:

Ausencia de microorganismos patógenos.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto glutamato monosódico monohidratado es de SEIS (06) MESES, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas

	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: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

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: 100 gramos mínimo

Nota: En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno (PP) transparente, 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.


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

Embalaje para internamiento:

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.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

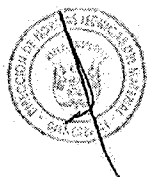
 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077308
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
GLUTAMATO MONOSÓDICO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

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



[Handwritten signatures and initials: A, J, M]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	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: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización


- e. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (cloruros, arsénico, metales pesados, nitrógeno y pureza).
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- 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 209.039-1974 Glutamato Monosódico Monohidratado.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077308
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
GLUTAMATO MONOSÓDICO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

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

d. Envase unitario: 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




[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

40

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077121</p>
HELADO DE CREMA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM</p> <p>Fecha: 22 Mayo 2018</p>	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

HELADO DE CREMA

1.- Descripción general

- a. El helado es el producto llevado al estado sólido o pastoso por medio de la congelación, elaborados con dos o más de los ingredientes siguientes: leche o productos lácteos en sus diferentes formas, grasa de leche, grasas vegetales deodorizadas, edulcorantes permitidos, huevos, agua, jugos y pulpas de frutas, frutas, chocolate, nueces y/o productos similares, aditivos permitidos y otros.
- b. El helado de crema es aquel que tiene un alto contenido de grasa vegetal deodorizada o de grasa de leche.
- c. Alcance: helado de crema de sabores fresa, chocolate, vainilla, lúcum, tricolor y choco chip.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico agradable
- (2) Sabor y olor: característico agradable
- (3) Apariencia y textura: atractiva, de textura suave y de consistencia uniforme y no tendrá hielo visible y/o cristales de lactosa, además estará libre de gránulos de grasa.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Grasa vegetal deodorizada o grasa de leche: 7.0 % mínimo
- (2) Sólidos de leche, no grasos: 8.0 % mínimo
- (3) Azúcar: 12.0 % mínimo
- (4) Sólidos totales: 32.0 % mínimo
- (5) El helado terminado, no deberá tener una incorporación de aire, mayor del 100 % del volumen de la crema base.
- (6) Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentarius y la legislación vigente, teniendo en cuenta que los niveles deben ser el mínimo utilizado como sea tecnológicamente posible.
- (7) Todos los ingredientes deberán ser de calidad aptos para el consumo humano y ajustarse a los requisitos de las normas pertinentes.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.I. N° MGP-077121
HELADO DE CREMA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización:

- (8) Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	---
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	< 100	---

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto helado de crema es de SEIS (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de congelación, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACION

Unidad: envase de 50 a 5000 mililitros

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) Poliestireno de alto impacto / Polipapel (papel recubierto con polietileno) / Bolsa de polietileno.
- (2) Los helados de crema emplearán envases de primer uso y que contribuyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte.
- (3) Los materiales usados para envasar el producto, deberán ser suficientemente resistentes, impermeables y estarán libres de contaminación microbiológica.

b. Embalaje para internamiento:


- (1) Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termocontraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.



A

[Signature]

M

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077121
HELADO DE CREMA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

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

Nota: En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación y el tipo de envase.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|---|---|
| a. Documento
Emitido por
Base legal

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



A

gus

M


	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077121</p>
HELADO DE CREMA			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>		<p>Fecha actualización</p>

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077121</p>
<p>HELADO DE CREMA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) unidades
- b. Presentación: Cada unidad de 1000 ml
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1). Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2). Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.
- e. Rotulado de cada muestra:

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

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




A

gms

M

49

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad.</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077138</p>
<p>HOT - DOG</p>		
<p>DÉPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

HOT-DOG

1.- 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, a los cuales se les embute en tripas naturales o artificiales. Además se le puede agregar otros aditivos permitidos.

Alcance: Hot-Dog de pollo y Hot-Dog de ternera.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

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

Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las buenas prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados según la NTP 201.019:1999, de tal manera que asegure su calidad.

a. Características organolépticas

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

b. Requisitos físico-químicos

- (1) Proteína total: 10 % mínimo
- (2) Proteína cárnica: 8 % mínimo



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077138
HOT - DOG			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

- (3) Proteínas no cárnicas: 2 % máximo
- (4) Grasas: 30 % máximo
- (5) Féculas: 5.00 % máximo

c. Requisitos microbiológicos

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto Hot-Dog es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: paquete de 200 a 1000 gramos

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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


a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga a la 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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077138
	HOT - DOG		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:	


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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077138
HOT - DOG			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original

f. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (proteína, total, proteína cárnica, proteína no cárnica, grasas, fécula).

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
 N.T.P. 201.006 - 1999 Carnes y productos cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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


- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 4 de 5



A

[Signature]

M

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077138
HOT - DOG			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:


Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)

d. **EMPAQUE UNITARIO:** Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.

e. **ROTULADO DE LA MUESTRA:**

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077711
JAMONES Y CARNES CURADAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

JAMONES Y CARNES CURADAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

Alcance: jamón inglés, jamón de país.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

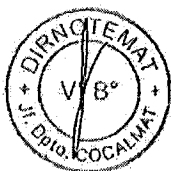
Los jamones o carnes curadas deberán ser preparados a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.

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

Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las buenas prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados según la NTP 201.019:1999, de tal manera que asegure su calidad.

a. Características organolépticas


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



A

L

M

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077711
JAMONES Y CARNES CURADAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

b. Requisitos físico-químicos

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

c. Requisitos microbiológicos

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto jamones o carnes curadas es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: paquete de 1000 gramos

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Funda biorientada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.
El envase y el embalaje deberán ser de materiales adecuados e inocuos.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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



A

Handwritten signature

Handwritten signature

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad.	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077711
JAMONES Y CARNES CURADAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

total, proteína cárnica, proteína no cárnica, fécula).

Emitido por
Tipo

: Laboratorio acreditado por INACAL
: Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 201.006 - 1999 Carnes y productos cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077711
	JAMONES Y CARNES CURADAS		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:	

d. **EMPAQUE UNITARIO:** Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.


e. **ROTULADO DE LA MUESTRA:**

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

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



A
[Signature]
M

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

JAMONADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un embutido elaborado a base de carnes rojas y/o blanca, y/o blancas, y/o grasa de porcino, y/o aves, y/o vacuno, y/o equino, bien triturados y mezclados. A esta masa se le puede agregar o no trozos de carnes rojas y/o blancas, puede tener o no agregado de vegetales y algunos aditivos permitidos, especias y ligantes.

Alcance: jamonada de pollo, jamonada de cerdo, jamonada de pavita, jamonada de ternera.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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


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

Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las buenas prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados según la NTP 201.019:1999, de tal manera que asegure su calidad.

a. Características organolépticas

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

b. Requisitos físico-químicos

- (1) Proteína total: 10 % mínimo
- (2) Proteína cárnica: 8 % mínimo
- (3) Proteínas no cárnicas: 2 % máximo
- (4) Grasas: 30 % máximo
- (5) Féculas: 5.00 % máximo

c. Requisitos microbiológicos

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto jamonada de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: paquete de 1000 gramos

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

ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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


a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

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

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



Handwritten signatures and initials on the right margin.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077710
JAMONADA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

- h. 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
- i. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (proteína, total, proteína cárnica, proteína no cárnica, grasas, fécula).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 201.006 - 1999 Carnes y productos cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.

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
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



Handwritten signature and initials.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP- 077710
JAMONADA		
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

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

d. EMPAQUE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.


e. ROTULADO DE LA MUESTRA:

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

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

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

KETCHUP

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios, adicionado de algunas o todas de las siguientes sustancias: sal, azúcar, especias, vinagre, cebollas y ajos.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. 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.
- b. No se permitirá la adición de colorantes.
- c. No podrá agregarse benzoato de sodio hasta 0.2 % como máximo.
- d. El contenido del envase deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad de éste.

(1) Características organolépticas:


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

(2) Requisitos físico-químicos:

- (a) Extracto seco total (°Brix), min: 33
- (b) Vacío, min: 150 mm de mercurio, referida a 760 mm de presión barométrica a 20 °C.

(3) Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o 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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077123</p>
<p>KETCHUP</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

(4) Metales pesados:

- a) Arsénico (As): 0.1 ppm (máximo)
- b) Plomo (Pb): 2.0 ppm (máximo)
- c) Cobre (Cu): 10.0 ppm (máximo)

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el ketchup 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.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 100 a 4000 gramos.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario


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

- (1) El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.
- (2) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

b. Embalaje para internamiento:

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.

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077123
<i>Normatividad con calidad</i>			
KETCHUP			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

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

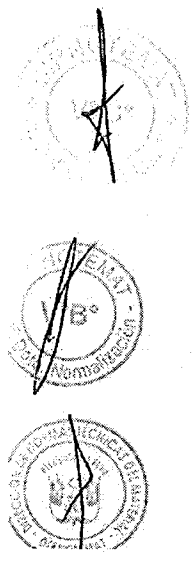
7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

[Handwritten signatures and initials]




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077123
<i>Normatividad con calidad.</i>			
KETCHUP			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018	Páginas desde 4 hasta 5		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
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (metales pesados).
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- Base legal de cumplimiento obligatorio

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

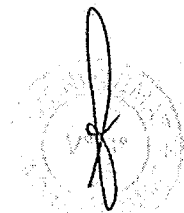
- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 203.028 – Ketchup.

 <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-077123</p>
<p>KETCHUP</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: MAYO 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- 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 (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento
 sobre Vigilancia y Control Sanitario de
 Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2). Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
 Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

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




[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

56

	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			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

LECHE CONDENSADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por leche condensada 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.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Sólo podrán utilizarse en su composición las materias primas, ingredientes y los aditivos alimentarios, únicamente en las dosis establecidas, que se indican en la Norma CODEX STAN 282-1971 para leche condensada.

a. Características organolépticas:

- (1) Color: blanco – cremoso
- (2) Sabor y olor: característico
- (3) Aspecto: homogéneo

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 8 % m/m.
- (2) Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 28 % m/m.
- (3) Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche(a): 34 % m/m.

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. Contaminantes:


- (1) El producto deberá cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).
- (2) El producto deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.



A

M

M

	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			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- UNIDAD DE MEDIDA

Unidad: de 350 a 450 gramos

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) La leche condensada estará dentro de los envases de Hojalata o doy pack, siendo estos de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicaran a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.


b. Embalaje para internamiento

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

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



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

	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			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

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



[Handwritten signatures and initials]

	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			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

- 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 del lote a internar
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (materia grasa, proteínas, extracto seco) del lote a internar
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- i. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas del lote a internar
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- i. Documento : Certificado de contenido de contaminantes y toxinas presentes del lote a internar
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


- a. Normas técnicas internacionales:



A

M

M

	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			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización	

(1) Norma CODEX STAN 282-1971 para leche condensada.

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

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

b. Normas técnicas peruanas:

(1) N.T.P. 202.003 – 2016 Leche Condensada.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: CUATRO (04) unidades (muestras y contra muestra)

b. Presentación: Cada unidad de 350 a 450 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

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

Tipo : Copia

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

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

e. Rotulado de cada muestra:


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077124</p>
<p>LECHE CONDENSADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

FLAN 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 y otros ingredientes permitidos; para prepararse por cocción con adición de leche.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


- Aspecto: polvo granulado homogéneo
- Color: amarillo característico
- Olor: característico a vainilla, no tendrá olor desagradable.
- Sabor: característico a vainilla, agradable, libre de sabores objetables o extraños.

b. Requisitos físico-químicos:

- El flan instantáneo deberá ser preparado, procesado y envasado bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.
- El flan instantáneo deberá estar exento de sustancias nocivas para la salud.
- 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	2	3	5	2	10 ²	10 ⁵
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.						

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el flan 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: sobre de 80 gramos como mínimo

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 flan 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



A

Handwritten signature

Handwritten signature

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077150</p>
<p align="center">FLAN INSTANTÁNEO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
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 Alimentos y Bebidas.



[Handwritten signatures and initials]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077150</p>
<p align="center">FLAN INSTANTÁNEO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

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



[Handwritten signature]

	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: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 1 hasta 6	Fecha actualización:

GALLETA SALADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son los productos de consistencia más o menos dura y crocantes, de forma variable, obtenidas por el cocimiento de masas preparadas con harina, con o sin: leudantes, leches, féculas, sal, huevos, agua potable, azúcar, mantequilla, grasas comestibles, saborizantes, colorantes, conservadores, y otros ingredientes permitidos y debidamente autorizados.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las galletas saladas deberán de fabricarse a partir de materias sanas y limpias, exentas de impurezas de toda especie y en perfecto estado de conservación.

a. Características organolépticas:

- (1) Color: Característico al producto
- (2) Olor: Característico al producto
- (3) Sabor: Salado, característico al producto
- (4) Aspecto: bueno
- (5) Consistencia: más o menos dura, crocante
- (6) Materias extrañas: ausencia

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad: 12.0 % máximo
- (2) Cenizas totales (libre de cloruros): 3.0 % máximo
- (3) Índice de peróxido: 5 mg/kg máximo
- (4) Acidez expresado en ácido láctico: 0.10 % máximo
- (5) Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el Codex Alimentarius y la legislación vigente, teniendo en cuenta que los niveles deben ser el mínimo utilizado como sea tecnológicamente posible.



A

[Signature]

M

 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: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización:

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> (*)	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i> (**)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp. (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----
(*) Para productos con relleno.						
(**) Adicionalmente para productos con rellenos de carne y/o vegetales.						

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la galleta salada es de UN (1) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: paquete de 20 a 5000 gramos

5.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

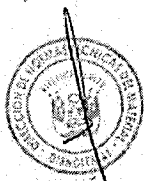
Bolsa de polipropileno (PP), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

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

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


El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077119</p>
<p>GALLETA SALADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N°001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización:</p>

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Peso neto
- (6) Número de lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de origen
- (9) Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


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



A

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	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: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización:

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	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: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización:	

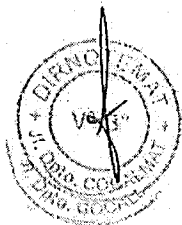
- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
RM N° 1020-2010/MINSA.
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 206.001 - 1981 Galletas. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	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: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización:

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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


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







2

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

JUGO DE FRUTAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el líquido sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene de la parte comestible de frutas en buen estado, debidamente maduras. Algunos jugos podrán elaborarse junto con sus pepitas, semillas y pieles, que no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación.

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

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

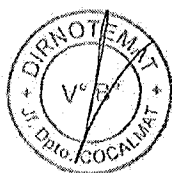
2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

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

b. Características físico - químicos:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077172
JUGO DE FRUTAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización

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

c. Requisitos microbiológicos

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

3.- VIDA ÚTIL

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


4.- Presentación

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- (1) El jugo de frutas estará dentro de los envases de tetrabrik o vidrio, siendo estos de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicaran a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.



 <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-077172</p>
<p>JUGO DE FRUTAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001 -19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

a. Embalaje para internamiento

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

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

6.- Rotulado del producto

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


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



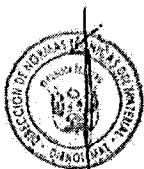
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <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-077172</p>
JUGO DE FRUTAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001 -19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 203.110 - 2009 Jugos, néctares y bebidas de fruta. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

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



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

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


e. Rotulado de cada muestra:

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

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

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

LECHE SABOR A CHOCOLATE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

a. Características organolépticas

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

b. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = 180 mililitros

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

- b. El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicaran a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.

(1) Embalaje para internamiento

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



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

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

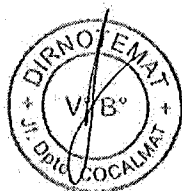
8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- Presentación: Cada unidad de 180 mililitros
- Documentación técnica de presentación obligatoria
 - Documento : Registro Sanitario del producto
 - Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 - Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 - Tipo : Copia



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

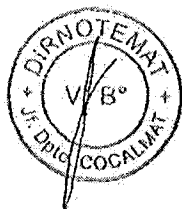
(2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)

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

e. Rotulado de cada muestra:

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


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



LS

[Signature]

M

	<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>
YOGURT ENTERO BEBIBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización	

YOGURT ENTERO BEBIBLE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El yogurt es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, mediante la acción de microorganismos adecuados y con adición de pulpa de fruta, con adición de ingredientes autorizados por la norma sanitaria vigente.

a. Alcance: yogurt de fruta de sabores fresa, vainilla y durazno.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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


b. Sólo podrán utilizarse en su composición las materias primas, ingredientes y los aditivos alimentarios, y únicamente en las dosis establecidas, indicadas en la norma sanitaria correspondiente.

c. Características organolépticas:

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

d. Requisitos físico-químicos:

- (1) Proteína láctea (g/100 g): 2.7 mínimo
- (2) Grasa láctea (g/100 g): 3.0 mínimo
- (3) Acidez valorable, expresada como % de ácido láctico (g/100 g): 0.6 mínimo.

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

e. 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

f. Contaminantes:

- (1) El producto deberá cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).
- (2) El producto deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto yogurt es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN


Unidad = de 100 a 5000 ml

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) Botella plástica de polietileno de alta densidad, de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077147</p>
<p>YOGURT ENTERO BEBIBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (2) 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.


b. Embalaje para internamiento:

- (1) Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.
- (2) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- 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-077147
YOGURT ENTERO BEBIBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización	

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- | | | |
|----|--|--|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal

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

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

Emitido por
Base legal

Tipo | : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
: Copia |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. Nº MGP-077147</p>
<p align="center">YOGURT ENTERO BEBIBLE</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 34</p>	<p>Fecha actualización</p>

- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (proteína láctea, grasa láctea, acidez titulable)
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de contenido de contaminantes y toxinas presentes del lote del producto a internar.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- i. Documento : Certificado de contenido de aditivos alimentarios del lote del producto a internar.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Normas técnicas internacionales:

(1) Norma CODEX STAN 243-2003 para leches fermentadas.

- b. Decreto supremo Nº 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-077147
YOGURT ENTERO BEBIBLE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 7	Fecha actualización	

- c. Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI- Reglamento de la leche y productos lácteos.
- d. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- e. Normas Técnicas Peruanas

(1) N.T.P. 202-2004 – "Leche fermentada".

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 100 a 5000 mililitros
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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


e. Rotulado de cada muestra:

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

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



[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077170
ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 4		Fecha actualización:

ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el aceite obtenido de las semillas de sésamo o ajonjolí (*Sesamum indicum* L.).

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) El color, olor y sabor de cada producto deberán ser característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.
- (2) Aspecto: límpido

b. Contaminantes:

- (1) Deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).
- (2) Deberán ajustarse a los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.- VIDA ÚTIL

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



4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 mililitros mínimo

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



5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


Frasco de vidrio oscuro de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077170
ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización:	

Los envases a usarse serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no comunicarán a éste, sabores, colores u olores extraños.

a. Embalaje para internamiento:

Caja de cartón de primer uso.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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


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

Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



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

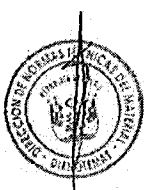
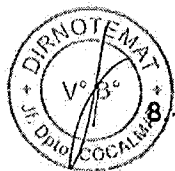
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir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

Base legal de cumplimiento obligatorio

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

- a. Norma Técnica Internacional:


Codex STAN 210-1999 Revisada 2017. Enmendada en 2017.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077170
ACEITE DE AJONJOLÍ O SÉSAMO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización:	

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

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición


- a. Cantidad: DOS (02) muestras
- b. Presentación: Cada muestra de 500 mililitros.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	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: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

ACEITUNA

1.- Descripción general

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


- (1) Aceitunas verdes: Obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero. La coloración de fruto podrá variar del verde al amarillo paja.
- (2) Aceitunas negras: Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y época de recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en la pulpa.

b. Alcance: aceituna negra con hueso, aceituna negra sin hueso, aceituna verde.

2.- Características de calidad

a. Características organolépticas:

- (1) Exentas de olor y sabor anormales.
- (2) Sanas y limpias
- (3) No tendrán manchas distintas a las de su pigmentación natural.
- (4) Apariencia es firme y lisa
- (5) Resistentes a una suave presión entre los dedos.
- (6) Con la madurez adecuada.
- (7) Exentas de defectos que puedan afectar su consumo o adecuada conservación.
- (8) Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados.

 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: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

- (9) Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
- (10) De la variedad o variedades indicadas en el rotulado del envase.
- (11) De color uniforme.
- (12) La salmuera deberá estar limpia, exenta de olores y sabores anormales y de materias extrañas no autorizadas.

b. Características físicas:

- (1) Calibradas: Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que contienen en un kilogramo o un hectogramo. La escala de calibres en un kilogramo es 121/140.
- (2) Las aceitunas serán tratadas directamente con salmuera y conservada por fermentación natural.

c. Características microbiológicas:

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

3.- Vida útil


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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = Mil (1,000) gramos (peso drenado).

5.- Envase para internamiento

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

	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: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización	

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

6.- Rotulado del producto

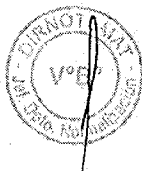
Cada envase de aceituna deberá estar debidamente rotulada de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:


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

7.- Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077101
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
ACEITUNA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización

- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
fecha de producción y números de lotes a
internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- Base legal de cumplimiento obligatorio

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

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA.- "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Norma del CODEX STAN 66-1981 Aceitunas de mesa.


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077101</p>
<p>ACEITUNA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) envases de aceituna (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: Cada muestra de mil (1,000) gramos de peso drenado en salmuera.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Envase plástico con tapa a presión. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra:

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

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077516
ACHIOTE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización	

ACHIOTE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- a. Semillas de achiote.- Son semillas maduras de la especie Bixa Orellana, estas semillas han sido seleccionadas, eliminando impurezas y granos defectuosos, con la finalidad de llegar en buen estado para su procesamiento.
- b. Achiote en polvo.- Es un producto obtenido de las semillas maduras de la especie Bixa Orellana, estas semillas han sido seleccionadas y molidas con la finalidad de llegar a buen estado para su procesamiento.
- c. Alcance: achiote entero (semilla), achiote en polvo.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Semillas de achiote

(1) Características organolépticas:

- (a) Apariencia: Semillas frescas o molido.
- (b) Olor: Aromático característico.
- (c) Color: Rojo ladrillo intenso.
- (d) Sabor: Característico a la especie.

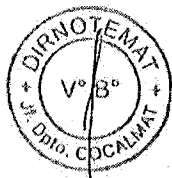
- b. Achiote en polvo


(1) Características organolépticas:

- (a) Apariencia: Polvo fino fresco
- (b) Olor: Aromático característico
- (c) Color: Rojo ladrillo intenso (exento de colorantes artificiales).
- (d) Sabor: Característico a la especie.

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la semilla de achiote y achiote en polvo es de SIETE (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077516
ACHIOTE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 4		Fecha actualización

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

El producto 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

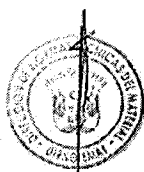
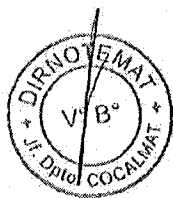
Cada envase de achiote deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077516
ACHIOTE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 4		Fecha actualización

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

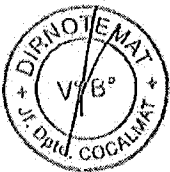
8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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. Especificación técnica propia.


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. Presentación: Cada unidad de 500 gramos



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077516
ACHIOTE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización	

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

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


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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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



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

AJI

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos Físico-químico

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



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

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

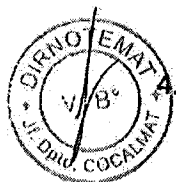
- (2) El desarrollo y condición de los ajíes deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
- (3) Los ajíes deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.
- (4) El ají molido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

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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



PRESENTACIÓN


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



5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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



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

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

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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




7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



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

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


a. Normas técnicas internacionales:

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

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

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

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

d. Normas técnicas Peruanas – Instituto Nacional de Calidad

e. Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) muestras

b. Presentación: Según requerimiento del usuario

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

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

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

e. Rotulado de cada muestra:


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

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

13

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP- 077112
	AJO MOLIDO		
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:	

AJO MOLIDO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto que resulta de la molienda de los dientes de ajo con aceite y sal.

El ajo es una raíz bulbosa (cabeza) en la que se encuentran 10 a 12 dientes de olor y sabor intenso característico.

El ajo molido se emplea en la cocina como un saborizante natural.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. características organolépticas:

- (1) El ajo molido deberá proceder de dientes maduros, sanos, limpios y desecados.
- (2) Aspecto: molido
- (3) Color: característico
- (4) Olor: aromático característico.
- (5) Sabor: característico.

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
Levaduras	3	3	5	1	10 ³	10 ⁴


3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja criolla de primera calidad es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones



A

M

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077112
AJO MOLIDO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

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

A solicitud del cliente.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de ajo 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:

- (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) Presentación
- (4) Registro sanitario
- (5) Fecha de Producción
- (6) Fecha de Vencimiento
- (7) N° de Lote
- (8) Origen


6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno (PE) transparente, 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.



[Handwritten signatures and marks on the right margin]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077112
AJO MOLIDO			
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:

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|---|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal

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

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

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


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



A

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077112
AJO MOLIDO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

- | | | |
|-----|--|--|
| (1) | 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 |
| (2) | Documento
Emitido por | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante |
| | Tipo | : Original (Hoja membretada) |


- d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

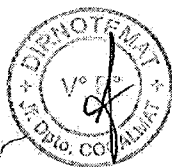
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077112
AJO MOLIDO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

HORTALIZAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


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

- (1) Color: característico al tipo de hortaliza y según el estado de madurez.
- (2) Forma: característico al tipo de hortaliza
- (3) Aspecto: característico al tipo de hortaliza
- (4) Tamaño: uniforme de acuerdo al tipo de hortaliza
- (5) El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por hortalizas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.







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


- (6) Los lotes de hortalizas deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.

b. Requisitos Físico-químico

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077122</p>
<p>HORTALIZAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

- a. En mallas de polipropileno: camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, olluco.
- b. En atados: espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarraga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de caballo, espárrago, hierba luisa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres marías (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pack choy, romero, siete hierbas, tomillo, sachá culantro, salvia, toronjil, cedrón.
- c. En cajas de madera: caigua, rocoto entero, chonta, pimienta (verde, rojo, amarillo y morrón), chonta, alcachofa, zapallito italiano, zapallo loche.
- d. Bolsa de polietileno/polipropileno: jengibre (kion), canela entera, canela china entera, laurel, champiñones, hongos, arveja china, arveja verde, brotes de frijol chino, frijol verde, frijol chino, haba fresca, verdura china.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario


- (1) Las hortalizas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de buena calidad, con la finalidad de evitar cualquier daño externo o interno del producto.
- (2) Se permite el uso de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico; siendo su presentación de acuerdo a lo



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización	

determinado por el usuario en el objeto de la convocatoria, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

- (3) Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación.
- (4) Las hortalizas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
HORTALIZAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización

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


8.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

e. Rotulado de cada muestra:

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

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

9.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

a. Normas técnicas internacionales:

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

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

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


d. Normas técnicas Peruanas – Instituto Nacional de Calidad

e. Especificación técnica propia.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El apio es una planta herbácea de primera calidad.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

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

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

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

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


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Pudrición: V.N. 0 %

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

(2) Picadura: V.N. 0 %

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

No aplica.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

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

CACAO EN POLVO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto obtenido a partir de la torta de cacao, reducida a polvo fino por procesos mecánicos; al que se le ha agregado aditivos alimentarios permitidos para mejorar sus características y solubilidad.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


- (1) Color: Pardo
- (2) Olor: Característico, exento de rancidez y olores extraños.
- (3) Sabor: Característico
- (4) Textura: ligera y muy fina
- (5) El cacao en polvo deberá estar exento de infestación por insectos u hongos, de colorantes, preservantes, adulterantes y materias extrañas.
- (6) El cacao en polvo se dispersará en forma satisfactoria sin que presente una sedimentación, indebidamente rápida, y rendirá un producto de buen sabor, aroma y cuerpo.
- (7) En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad (m/m): 7 % máximo
- (2) Manteca de cacao (m/m): 20 % mínimo, calculado referido al extracto seco.
- (3) Sólo podrán utilizarse en su composición ingredientes facultativos y los aditivos alimentarios, y únicamente en las dosis establecidas, que se indican en la Norma CODEX STAN 105 - 1981 para el cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar.

c. Contaminantes:

- (1) Arsénico (As): 1 mg/kg (máximo)
- (2) Plomo (Pb): 2 mg/kg (máximo)
- (3) Cobre (Cu): 50 mg/kg (máximo)

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077114
CACAO EN POLVO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Fecha actualización	

d. Requisitos microbiológicos:

- (1) Los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.
- (2) Los productos deberán estar exentos de hongos y microorganismos patógenos.

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 1000 gramos

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

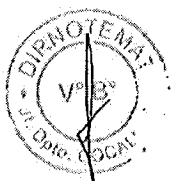
Bolsa de polietileno (PE), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.


a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

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

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

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077114</p>
<p>CACAO EN POLVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

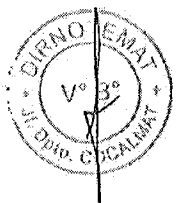
- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

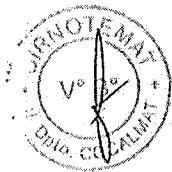
- | | |
|--|---|
| <p>a. Documento
Emitido por
Base legal

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



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


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



8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

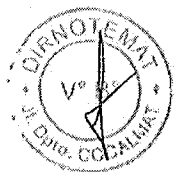
[Handwritten signatures and initials on the right margin]


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077114</p>
<p>CACAO EN POLVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

- a. Normas técnicas internacionales:
- Norma CODEX STAN 105-1981 para el cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar.
- b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 208.007 – 2007 Cacao en polvo.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de 500 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:



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

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

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



[Handwritten signatures and initials]

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

CALDOS CONCENTRADOS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

No deberán presentar alteraciones producidas por ataques de microorganismos o por cualquier otro agente biológico, químico o físico y estará exento de sustancias extrañas como: insectos, tierra, cáscara, etc.

Podrá contener gelatina natural proveniente de huesos y pequeñas cantidades de azúcar, dextrina u otros excipientes permitidos.

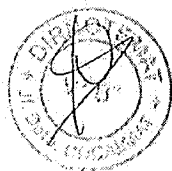
Sólo podrá contener colorantes de origen natural permitidos.




a. Características organolépticas:


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

b. Requisitos físico-químicos:

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:	

- (3) Cloruro de sodio (sal): 12.5 g máximo
- (4) Glutamato de sodio o calcio: 4.5 g máximo
- (5) Humedad: 5 % máximo

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10^3	10^5
Coliformes	4	3	5	3	10	10^2
<i>Clostridium perfringens</i>	7	3	5	2	10^2	10^3
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	-----

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: de 10 a 500 gramos

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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


a. Embalaje para internamiento:

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

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077136
CALDOS CONCENTRADOS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:	

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante


Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía

Emitido por : Fabricante o distribuidor

Tipo : Original (Hoja membretada)



[Handwritten signatures and initials]

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

- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internal)
- Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original
- f. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (materia grasa, cloruro de sodio, glutamato de sodio o calcio).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. Presentación: Cada unidad de 10 a 500 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Empaque unitario: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de la muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

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






	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077321
CARAMELOS EN GRAGEAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

CARAMELOS EN GRAGEAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son masas obtenidas por concentración o mezcla de azúcar y/o azúcares en un porcentaje mínimo del 50 por 100 sobre el producto final, a las que se les añaden o no otros ingredientes y/o aditivos autorizados.

a. Alcance.- Caramelos duros sabor a frutas o menta, caramelos con núcleo líquido, caramelos blandos y caramelos con recubrimiento de chocolate.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico al producto
- (2) Olor: agradable característico al producto
- (3) Sabor: dulce, característico al producto
- (4) Aspecto: bueno
- (5) Consistencia: característico al producto
- (6) Materias extrañas: ausencia

b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) Los caramelos en grageas deberán de fabricarse a partir de materias sanas y limpias, exentas de impurezas de toda especie y en perfecto estado de conservación.
- (2) Los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos que puedan representar un riesgo para la salud.
- (3) Los productos deberán estar exentos de hongos y microorganismos patógenos.



 <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-077321</p>
<p>CARAMELOS EN GRAGEAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

c. Requisitos microbiológicos:

7.2 Caramelos duros (sin relleno)						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr.	
					m	M
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 ²	5x10 ²
Mohos	2	3	5	2	10	5x10
7.3 Caramelos blandos, semiblandos y duros con relleno, goma de mascar, marshmallows y otros productos de confitería con o sin relleno.						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por gr.	
					m	M
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10 ²	10 ⁴
Mohos	2	3	5	2	50	3x10 ²

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

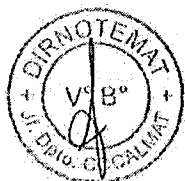
Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.


5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077321</p>
<p>CARAMELOS EN GRAGEAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento.

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

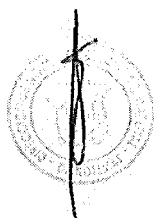
- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto


3 de 5



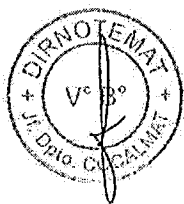
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077321
	CARAMELOS EN GRAGEAS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

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



8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077321
CARAMELOS EN GRAGEAS			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización

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


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) bolsas (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada bolsa de 100 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
- (1). Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2). Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077125
MANÍ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización Julio 2019

MANÍ

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el fruto es una legumbre de la familia de las Fabaceae (fabáceas), pero considerada un fruto seco, de desarrollo subterráneo, oblonga, inflada, de 2-5 × 1-1,3 cm, de paredes gruesas, reticuladas y veteadas, con de una a cuatro (menos de seis) semillas.

El maní en forma de grano (entero, pelado), molido y tostado se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L.

Alcance: maní entero, maní pelado, maní molido, maní tostado y maní molido tostado.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano.

En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;

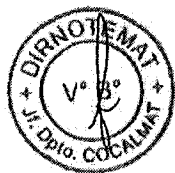
El maní se encontrará con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin afectar su calidad, sabor y aroma típico y llegar en condiciones satisfactorias a su destino de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.




a. Características organolépticas:


El maní en cualquiera de sus presentaciones deberá estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos.

b. Características físico-químico:

- (1) Humedad: 9.0 % máximo.
- (2) Granos enmohecidos, rancios o descompuestos: 0,2 % m/m máximo.
- (3) Suciedad e impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos): 0,1 % m/m máximo.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077125
MANÍ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización Julio 2019

(4) Granos dañados:

- (a) Los granos afectados por daños debidos a congelación que dan lugar a una pulpa dura, translúcida y descolorida: 1 % m/m máximo.
- (b) Los granos arrugados que se han desarrollado imperfectamente y se han encogido: 5 % m/m máximo.
- (c) Los granos dañados por cortes de insectos o gusanos: 2 % m/m máximo.
- (d) Daños mecánicos: 2 % m/m máximo.
- (e) Granos germinados: 2 % m/m máximo.

- (5) Granos descoloridos (descoloración de la pulpa (cotiledón) que es más oscura que el amarillo claro o presenta señales algo más oscuras que el color amarillo de la pulpa; y/o descoloración de la piel de color marrón oscuro, gris oscuro, azul oscuro o negro, y que cubre más del 25 % del grano): 3 % m/m máximo.
- (6) Granos quebrados y partidos (quebrados son los granos de los que se ha desprendido más de una cuarta parte y los granos partidos son los que se han dividido en dos mitades): 3 % m/m máximo.
- (7) Otras materias extrañas orgánicas e inorgánicas: 0,5 % m/m máximo.
- (8) El maní y los productos del maní deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.
- (9) El maní se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

c. Requisitos microbiológicos:


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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el maní es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país,



[Handwritten signatures and initials]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077125</p>
<p>MANÍ</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Julio 2019</p>

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

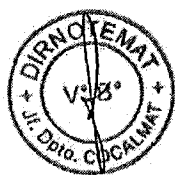
- El maní se envasará de manera que se salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. El envase será resistente, y estará limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos.
- Los envases deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, incluidos los sacos de yute, los envases de hojalata y las cajas o sacos de plástico o papel nuevos y limpios. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.
- Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077125
MANÍ			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019	

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

Base legal

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

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

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Norma Internacional:
Norma para el maní - Codex Stan 200 - 1995.



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077125
MANÍ		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización Julio 2019

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) Unidades (Muestra Y Contramuestra).
- b. PRESENTACION: Cada Muestra De 500 Gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

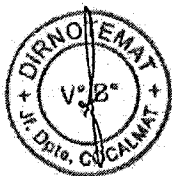
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. ENVASE UNITARIO: 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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077125</p>
<p>MANÍ</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>		<p>VERSIÓN: 2</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 5</p>		<p>Fecha actualización Julio 2019</p>


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <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-077126</p>
<p>MAYONESA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

MAYONESA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La mayonesa es un condimento en forma de salsa obtenido por emulsificación de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) en una fase acuosa consistente en ingredientes acidificantes mientras lo que produce la emulsión de aceite en agua es la yema de huevo.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Todos los ingredientes deberán ser de buena calidad y aptos para el consumo humano y ajustarse a los requisitos de las normas pertinentes.

El agua que se utilice deberá ser potable.

Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas.

Los huevos y los productos de huevo deberán ser huevos de gallina o productos de huevo de gallina.


Sólo podrán utilizarse en su composición las materias primas, ingredientes y los aditivos alimentarios, y únicamente en las dosis establecidas, que se indican en la Norma CODEX STAN 168-1989 para la mayonesa.

a. 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 éstas temperaturas.
- (2) Color: amarillento o blanquecino
- (3) Olor: característico
- (4) Sabor: agradable, característico del producto, libre de rancidez o de sabores extraños.
- (5) La mayonesa deberá estar exenta de materias indeseables, parásitos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

b. Requisitos físico-químicos

- (1) Contenido total de grasa: 78.5 % m/m como mínimo.
- (2) Lecitina: 22.45 mg de fósforo lecitínico en 100 gr de mayonesa.
- (3) Almidón: 0.5 % m/m como máximo.
- (4) pH: 2 a 4.2

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077126
MAYONESA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización

- (5) Contenido de yema de huevo técnicamente pura: 6 % m/m como mínimo.

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

d. Contaminantes:

- (6) Arsénico (As): 0.3 mg/kg (máximo)
(7) Plomo (Pb): 0.3 mg/kg (máximo)
(8) Cobre (Cu): 2.0 mg/kg (máximo)

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la mayonesa 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.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación del producto.

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- (1) Sachet laminado doy pack, balde o frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.
- (3) 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-077126
MAYONESA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

a. Embalaje para internamiento

Caja de cartón de primer uso.

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> a. Documento
Emilido por
Base legal

Tipo | <ul style="list-style-type: none"> : Registro Sanitario del producto : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. : Copia |
| <ol style="list-style-type: none"> b. Documento
Emilido por
Tipo | <ul style="list-style-type: none"> : Ficha Técnica del producto : Fabricante : Original (Hoja membretada) |
| <ol style="list-style-type: none"> c. Documento
Emilido por
Tipo | <ul style="list-style-type: none"> : Certificado de garantía : Fabricante o distribuidor : Original (Hoja membretada) |
| <ol style="list-style-type: none"> d. Documento | <ul style="list-style-type: none"> : Constancia de origen |



[Handwritten signatures and initials]


 <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-077126</p>
<p>MAYONESA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (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 Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (grasa total, lecitina, almidón).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de contenido de contaminantes del lote a internar.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
- Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Normas técnicas internacionales:
- Norma CODEX STAN 168-1989 para la mayonesa.
- b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

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

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

d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.033 - 1974 Mayonesa

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo.

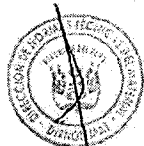
c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

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


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

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



[Handwritten signatures and initials]

62

 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 FRUTA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 7	30 de Julio del 2020

MERMELADA DE FRUTA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- a. 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.
- b. Alcance: mermelada de fruta de sabores fresa, piña y naranja.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. 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 esta 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 extraños.

- (a) 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.



[Handwritten signatures and initials]

	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 FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 7	30 de Julio del 2020	

- (b) Igualmente podrá prepararse con frutas previamente elaboradas o conservadas.
- (c) 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 compensando cualquier deficiencia, si la hubiere, del contenido de pectina y acidez naturales de la fruta.
- (d) 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.
- (e) Se podrán utilizar colorantes y/o aromatizantes permitidos por la autoridad sanitaria competente, si así lo establece la norma específica correspondiente.
- (f) Podrán adicionarse vitaminas para enriquecimiento.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Sólidos Solubles, mínimo: 65
- (2) Ph: 3.0 - 3.8

c. Contaminantes, mg/kg (ppm) máx.:


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

d. Observación microscópica:

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



[Handwritten signatures and initials]

	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 FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 7	32 de Julio del 2020	

e. Aditivos:

Conservadores:

Dosis Máxima

- | | |
|--|----------------|
| (1) Ácido benzoico o benzoato de sodio | 0.1% |
| (2) Ácido sórbico o sorbato de sodio o de Potasio. | 0.125% |
| (3) Anhídrido sulfuroso libre | 40 mg/kg (ppm) |

Antioxidantes:

- | | |
|---------------------|------|
| (1) Ácido ascórbico | 0.5% |
|---------------------|------|

Sustancias amortiguadoras:

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| (1) Citrato de sodio | |
| (2) Tartrato de sodio y potasio | 0.2% solos o mezclados. |

f. Requisitos microbiológicos:

	AGENTE MICROBIANO	Límite por g/ml
	<u>m</u>	<u>M</u>
Mohos	10 ²	10 ³
Levaduras	10 ²	10 ³

3.- VIDA ÚTIL

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


4.- PRESENTACION

Unidad: de 320 gramos a 5 Kilogramos.

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



[Handwritten signatures and initials]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 7	30 de Julio del 2020	

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario

- (1) 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.
- (2) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- (3) 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.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

- (1) Denominación del producto
- (2) Fecha de Producción
- (3) Fecha de Vencimiento
- (4) Número de Lote
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de Origen
- (7) Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 7	30 de Julio del 2020

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

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

Emitido por
Base legal


Tipo | : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
: Copia |
| f. | Documento

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	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 FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 7	30 de Julio del 2020	

- g. Documento : Certificado de contenido de contaminantes del lote del producto a internar.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- h. Documento : Certificado de contenido de aditivos alimentarios del lote del producto a internar.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- 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 Mermelada de frutas. Requisitos.


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. Cantidad: DOS (02) unidades de cada sabor (muestra y contra muestra).
- b. Presentación: cada unidad de 320 gramos a 5 Kilogramos.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria

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





	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077107
MERMELADA DE FRUTA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 014-20/DNT
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 7 hasta 7	30 de Julio del 2020

Base legal

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

Tipo

: Copia

(2) Documento
Emitido por
Tipo

: Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada)

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

c. 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





63

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077127
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
MOSTAZA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

MOSTAZA

1.- 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.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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.

Se le podrá agregar cúrcuma *Cúrcuma Longa* L. (palillo).

No se permitirá la adición de sustancias amiláceas.

No se permitirá el uso de sustancias conservadoras y de colorantes artificiales.

a. 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.

b. Requisitos físico-químicos


- (1) Humedad, máx.: 80 %
- (2) Acidez expresada como ácido láctico: 2.5 % a 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 %

c. Requisitos microbiológicos

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



[Handwritten signatures and initials]

 <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-077127</p>
<p>MOSTAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

d. Metales pesados

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la mostaza preparada 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.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

En el objeto de la convocatoria se determinará la presentación del producto.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


- (1) Sachet laminado doy pack, balde o frasco PET/PP o frasco de vidrio de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) El envase deberá ser de un material que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua.
- (3) 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 de primer uso.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de mostaza preparada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117°

 <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-077127</p>
<p>MOSTAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía

Emitido por : Fabricante o distribuidor

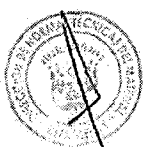
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Constancia de origen

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

Emitido por : Fabricante o productor
- 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.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	E.T. N° MGP-077127
MOSTAZA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

Tipo : Copia

- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (humedad, acidez, cenizas, fibra cruda, metales pesados).
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de contenido de metales pesados del lote a internar.
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamenta 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. 209.034 – 1991 Mostaza preparada.


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA



[Handwritten signature]


[Handwritten signature]

 <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-077127</p>
<p>MOSTAZA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- (1) Presentación
 - (2) Número de lote
 - (3) Fecha de producción
 - (4) Fecha de vencimiento
 - (5) Registro sanitario
 - (6) Lugar de origen



[Handwritten signatures and initials]

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

NUEZ MOSCADA ENTERA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

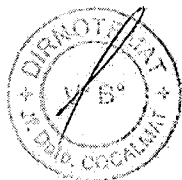
La nuez moscada deberá ser inocua y apropiada para ser elaborada para el consumo humano; se encontrará con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin afectar su calidad, sabor y aroma típico y llegar en condiciones satisfactorias a su destino de acuerdo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

a. Características organolépticas


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

b. Requisitos físico-químicos:

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



[Handwritten signatures and initials]

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

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

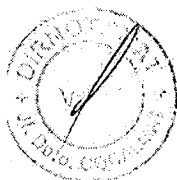
Unidad: mínimo de 100 gramos

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. Envase primario


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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077312</p>
<p>NUEZ MOSCADA ENTERA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18--MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077312</p>
<p>NUEZ MOSCADA ENTERA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir
fecha de producción y números de lote a
internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-
V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

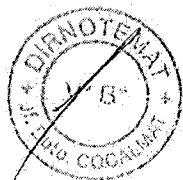
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077312
NUEZ MOSCADA ENTERA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18--MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018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

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

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

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

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





65

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

ORÉGANO ENTERO SECO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

a. Características organolépticas:

- (1) Las hojas de orégano deberá presentarse secas, sanas y limpias.
- (2) Aspecto: entero seco
- (3) Color: pálido verde-grisáceo a un verde oliva
- (4) Olor: fuerte y aromático, exento de olor a humedad y de otros olores extraños.
- (5) Sabor: característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad, máxima: 12 %
- (2) Cenizas totales, máximo: 10 %
- (3) Cenizas insolubles en ácido, máximo: 1%
- (4) Aceite volátil, mínimo: 1.5 %
- (5) No deberá contener materias extrañas.
- (6) No deberá presentar insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista.

c. Requisitos microbiológicos:

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



[Handwritten signatures and initials]

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto orégano entero seco 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

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

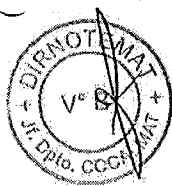
El orégano debe conservarse en envases limpios y buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles.

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

- 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
- Fecha de Vencimiento
- N° de Lote



[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077128
ORÉGANO ENTERO SECO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:	

h. Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

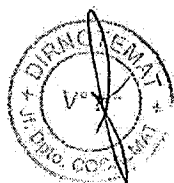
- | | | |
|----|--|---|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal

Tipo | : Autorización Sanitaria del establecimiento
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria
: Copia |
| b. | Documento
Emitido por
Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento

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

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

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



[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077128</p>
<p>ORÉGANO ENTERO SECO</p>		
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma Técnica Peruana 209.190 Orégano. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

- (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)

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



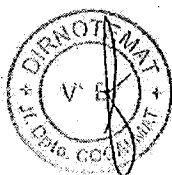
[Handwritten signatures and marks on the right margin]


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

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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




 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° --- MGP-077518</p>
<p>PALILLO MOLIDO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

PALILLO MOLIDO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Proviene de la *Cúrcuma longa*, de nombre común cúrcuma, es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del suroeste de la India. El extracto de esta planta es utilizado como colorante alimentario de dos formas: como cúrcuma (extracto crudo) y como curcumina (estado purificado o refinado); ambos estados denominados en general como palillo. La cúrcuma aporta un color amarillo intenso característico.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


- (1) El palillo molido deberá proceder de plantas sanas y limpias.
- (2) Aspecto: molido
- (3) Color: anaranjado - amarillento
- (4) Olor: fuerte y aromático, exento de olor a humedad y de otros olores extraños.
- (5) Sabor: ligeramente dulce, con toques de madera sobre un fondo picante muy leve y ligeramente amargo.

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 ⁵
Mohos	5	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	---
(*) Sólo para los productos de consumo directo						

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077518</p>
<p>PALILLO MOLIDO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 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 palillo molido es de SIETE (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas ambiente, 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 palillo 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 palillo molido deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077518</p>
<p>PALILLO MOLIDO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077518
PALILLO MOLIDO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019	Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización

Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


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

- | | |
|--|---|
| (1) Documento
Emitido por

Base legal

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

Tipo | : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada) |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>E.T. N° MGP-077518</p>
<p>PALILLO MOLIDO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 002-19-MGP-DNTM Fecha: 13 de setiembre del 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha: actualización</p>

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



[Handwritten signatures and initials]

 <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-077179</p>
PASAS		
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

PASAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie *Vitis vinifera* L., fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado.
- Las uvas secas o pasas sin semillas son las preparadas con uvas que carecen naturalmente de semillas o éstas han sido totalmente eliminadas.
- Las uvas secas o pasas blancas, son las que provienen de variedades de uvas color blanco y presentan tal color.
- Las uvas secas o pasas negras, son las que provienen de variedades de uvas color negro y presentan tal color.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


- Las frutas empleadas en su elaboración deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.
- Aspecto: frutas desecadas, enteras, con o sin semillas.
- Color: propio
- Olor: propio
- Sabor: propio

b. Requisitos físico-químicos:

- El contenido de humedad será de 25 % como máximo.
- No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.
- No deberá presentar hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños con excepción de pedicelos, los que se permiten un total de 25 en 500 gramos, adheridas a las pasas o no.



[Handwritten signatures and initials]

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

- (4) La cantidad de pasas provenientes de uvas no maduras o subdesarrolladas será de 4 % en peso máximo.
- (5) La cantidad de pasas azucaradas será de 5 % en peso como máximo.
- (6) La cantidad de semillas en las formas de presentación libre de ellas será de 20 g en 500 g.
- (7) La suma de los pesos de las pasas con los defectos anotados en los párrafos 4, 5, y 6 no deberá exceder del 5%.

c. Requisitos microbiológicos:

Las pasas estarán libres de microorganismos patógenos y de los causantes de la descomposición, así como, de las sustancias producidas por ellos.

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
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10	5×10^2
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	--

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las pasas 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: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.




5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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.



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

 <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-077179</p>
PASAS		
<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>

Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inerte a la acción del producto.

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7.- Evaluación documental del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento : Registro Sanitario del producto

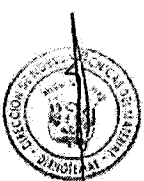
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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


Tipo : Copia
- Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

 <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-077179</p>
PASAS		
<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 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL


8.- Base legal de cumplimiento obligatorio

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Normas Técnicas Peruanas:
N.T.P. 209.144 – 1980, Uvas secas o pasas.



[Handwritten signature]

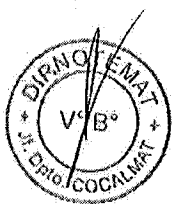
 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077179</p>
<p>PASAS</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: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

9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- b. Presentación: Cada unidad de DOS (02) kilogramos.
- c. Envase: Bolsa de polietileno.
- d. Rotulado de la muestra:

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

- (1) Nombre del producto
- (2) Presentación
- (3) Número de lote
- (4) Registro sanitario
- (5) Fecha de Vencimiento
- (6) Lugar de Origen



[Handwritten signatures and initials]

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

PASTA WANTAN

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es una pasta típica de la gastronomía China. Es una masa muy fina, elaborada con huevo, harina y agua y dada su versatilidad se puede usar en diversos platos, ya sean fritos, al vapor o sancochados.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas

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

b. Requisitos físico-químicos

- (1) Serán declarados inaptos para el consumo los productos que contengan elementos extraños, así como los atacados por insectos y hongos.
- (2) Se podrá hacer uso de aditivos alimentarios aprobados para consumo humano, en las dosis máximas permitidas de acuerdo a las prácticas correctas de fabricación.

c. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i> (*)	7	3	5	2	10 ³	10 ⁴
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g

(*) Sólo para productos que contengan arroz y/o maíz.





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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la pasta wantan es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: mínimo de 250 gramos.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- (1) Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- (2) No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto


6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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



[Handwritten signatures and initials]

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

Emitido por
Tipo | : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
: Fabricante o productor
: Original (Hoja membretada) |
| f. | Documento
Emitido por
Base legal | : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |



[Handwritten signatures]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077154
PASTA WANTAN			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:	

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

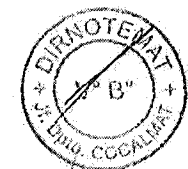
- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de 250 gramos como mínimo
- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- Documento : Registro Sanitario del producto

Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

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

Tipo : Copia



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

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


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

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

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



[Handwritten signatures and initials]

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

PASTA DE TOMATE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

No deberá contener colorantes artificiales ni aromatizantes. Podrá agregarse benzoato de sodio hasta 0.2 % máximo.

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

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


a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Extracto seco total (°Brix), min: 22
- (2) Sal (cloruro de sodio), máx.: 5 %
- (3) Acidez expresada como ácido cítrico anhidro, porcentaje en peso, extracto seco libre de sal, máx.: 10 %
- (4) pH: 3.6 a 4.4
- (5) Vacío, min: 150 mm de mercurio, referida a 760 mm de presión barométrica a 20 °C.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077130
PASTA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Moños	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

d. Contaminantes:

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

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


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

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

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



[Handwritten signatures and initials]

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

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- (1) Denominación del producto
- (2) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Peso neto
- (6) Número de lote
- (7) Registro sanitario
- (8) Lugar de origen
- (9) Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



Handwritten signature

Handwritten signature

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077130
PASTA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

- d. Documento Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incl.
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
Emitido por Fabricante o productor
- e. Documento Certificado de Validación Técnica Oficial del Plc
HACCP
Emitido por Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sob
Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos
Bebidas.
Tipo Copia
- f. Documento Certificado de Análisis Microbiológico, según
que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.C
para el tipo de producto.
Emitido por Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo Original
- g. Documento Certificado de Análisis Físico-Químico (extract
seco, acidez, metales pesados).
Emitido por Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

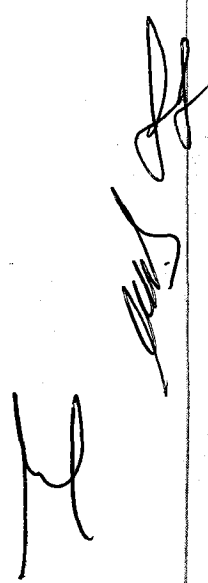
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077130
PASTA DE TOMATE			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 200 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento Registro Sanitario del producto
 Emitido por Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo Copia
 - (2) Documento Ficha Técnica del producto
 Emitido por Fabricante
 Tipo Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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

74

	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 Y BLANCA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 7	Fecha actualización	

PIMIENTA NEGRA Y BLANCA

1.- Descripción general

✓ Pimienta negra: Es el fruto del árbol de la pimienta (*piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado.


✓ Pimienta blanca: Es el fruto del árbol de la pimienta (*piper nigrum* L.), maduro y desprovisto del pericarpio de la semilla.

Alcance: Pimienta negra entera, pimienta negra molida, pimienta blanca entera, pimienta blanca molida.

2.- Características de calidad

- (1) La pimienta 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) Los granos de pimienta entera medirán aproximadamente de 3 mm a 7 mm de diámetro; presentarán un color pardo, gris o negro y una superficie rugosa.
- (4) Los granos de pimienta blanca medirán aproximadamente de 3 mm a 6 mm de diámetro, presentarán una superficie lisa, ligeramente aplastada, teniendo un polo y una pequeña protuberancia en el punto opuesto.
- (5) La pimienta molida se prepara con triturador y sin mezclarse los granos de pimienta negra y blanca. No se deberá añadir ninguna materia extraña.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077132</p>
<p>PIMIENTA NEGRA Y BLANCA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 7</p>	<p>Fecha actualización</p>

a. 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:

a. Pimienta entera: Negra, blanca o cenizo, de acuerdo al estado de madurez y al tratamiento.

b. Pimienta molida: Ceniza oscura, mezclada de partículas negras y partículas plomizas (pimienta negra) o ceniza clara (pimienta blanca).

(3) Olor: Característico, aromático y punzante.

(4) Sabor: Picante.

b. Alteraciones y sustancias extrañas.


(5) No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos (superiores a lo establecido), o cualquier otro agente biológico, químico o físico.

(6) No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.

(7) Se permitirá como máximo, 1 % de materia terrosa, bayas y pedúnculos, en la pimienta negra y blanca.



Handwritten signatures and initials on the right margin.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077132
	PIMIENTA NEGRA Y BLANCA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 7	Fecha actualización	

c. Requisitos físico-químicos:


CARACTERÍSTICA	PIMIENTA NEGRA	PIMIENTA BLANCA
Humedad, máxima	13,0%	14,5%
Cenizas, máximo	7%	3,5%
Residuo mineral fijo soluble en agua, máximo	3,5%	1,0%
Residuo mineral físico insoluble en ácido clorhídrico (1+9), máximo	1,5%	0,5%
Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca), mínimo	7,0%	6,0%
Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca), mínimo	8,0%	7,0%
Fibra cruda, máximo	15,0%	5,0%
Aceite esencial, mínimo	1,0%	1,0%

d. 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 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	---

3.- Vida útil

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto pimienta negra y blanca 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.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077132
PIMIENTA NEGRA Y BLANCA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 7	Fecha actualización

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.

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

- a. Denominación del producto.
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Presentación.
- d. Registro sanitario.
- e. Fecha de Producción.
- f. Fecha de Vencimiento.
- g. N° de Lote.
- h. Origen.



[Handwritten signatures and initials on the right margin]


 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077132
PIMIENTA NEGRA Y BLANCA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 7		Fecha actualización

7.- Evaluación documentaria del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
F.T. N° MGP-077132		
PIMIENTA NEGRA Y BLANCA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 6 hasta 7	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:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Norma Técnica Peruana 209.105 – 1976 Especies y condimentos. Pimienta negra y blanca.


9.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- Presentación: Cada unidad de 500 gramos.
- 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) |




[Handwritten signatures and initials on the right margin]

	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 Y BLANCA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 7 hasta 7	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.

96

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077310
	POLVO DE HORNEAR		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 4		Fecha actualización

POLVO DE HORNEAR

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto químico que permite dar esponjosidad a una masa debido a la capacidad de liberar dióxido de carbono al igual que las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas

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

b. Requisitos físico-químicos:

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

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	6	3	5	1	10	10 ²
<i>Bacillus cereus</i> (*)	7	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia /25 g	
Mohos	3	3	5	1	10	10 ²

(*) Sólo para productos que contengan cereales.


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



DS

[Signature]

M

 <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-077310</p>
<p>POLVO DE HORNEAR</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- N° de Lote
- Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077310
	POLVO DE HORNEAR		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018.	Páginas desde 4 hasta 4	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 contra muestra).
- b. Presentación: Cada unidad de 10 a 1000 gramos
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
 - (1) Documento : Ficha Técnica del producto
 - Emitido por : Fabricante
 - Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. Rotulado de la muestra:


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

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



[Handwritten signature]

80

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077704
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
QUESO EDAM		
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 4	Fecha actualización

QUESO EDAM

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el queso semiduro, madurado, elaborado a base de leche cruda entera, reconstituida, recombinada; estandarizada; pasteurizada o no.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. características organolépticas:

- (1) Color: amarillo
- (2) Olor y sabor: característico
- (3) Corteza frecuentemente recubierta de parafina, cera plástico o por una película de aceite vegetal siendo los revestimientos de color amarillo o rojo.
- (4) Pasta de textura firme
- (5) Presencia de escasos ojos

b. Requisitos microbiológicos:

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


3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto queso Edam es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077704</p>
<p>QUESO EDAM</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, de primer uso, 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 deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inerte a la acción del producto.

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de queso Edam deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", 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.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077704
QUESO EDAM			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización


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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077704
QUESO EDAM			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: R.D. N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 4 hasta 4	Fecha actualización

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA
 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja 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



[Handwritten signatures and initials]

 <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: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 6</p>	<p>Fecha actualización</p>

QUESO FRESCO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el queso no madurado, ni escaldado, moldeado, obtenido por la separación del suero después de la coagulación de la leche ya sea cruda o reconstituida, pasteurizada, entera o parcialmente descremada, o una mezcla de algunos de estos productos, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio).

Alcance: queso fresco con sal pasteurizado, queso fresco sin sal pasteurizado.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. características organolépticas:

- (1) Forma: podrá presentarse en forma de bloques planos con lados cuadrados o rectangulares o en forma de cilindros de bases planas.
- (2) Color: La pasta deberá ser de color blanco uniforme.
- (3) Olor y sabor: característico
- (4) Corteza: no presentará corteza.
- (5) Pasta: textura suave, fácil de cortar y podrá presentar grietas pequeñas características (ojos mecánicos).
- (6) Consistencia: blanda

b. Requisitos físico-químicos:

Característica	Unidad	Elaborado a base de leche entera	Elaborado a base de leche parcialmente descremada	Elaborado a base de leche descremada
Materia grasa láctea en el extracto seco	g/100g	≥ 40	≥ 15	< 15
Humedad	g/100g	≥ 46	≥ 46	≥ 46



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077143
QUESO FRESCO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018.		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 2 hasta 6		Fecha actualización

c. Requisitos microbiológicos:

Agente Microbiano	Unidad	Categoría	Clase	n	c	Límite	
						m	M
Coliformes	UFC/g	5	3	5	2	5×10^2	10^3
<i>Salmonella</i> sp.	P o A/25g	10	2	5	0	Ausencia	—
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	6	3	5	1	3	10
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	7	3	5	2	10	10^2
<i>Listeria monocytogenes</i>	P o A/25g	10	2	5	0	Ausencia	---

Notas: 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 atributos, que pueden ser de dos o tres.
P = Presencia, A = Ausencia

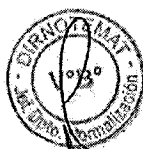
d. Contaminantes:


- (1) Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán 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).
- (2) La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con 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 (CODEX STAN 193-1995), y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.



3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto queso fresco es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



	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: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 3 hasta 6		Fecha actualización

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- a. El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, de primer uso, 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.
- b. Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inerte a la acción del producto.

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

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", legible y en idioma castellano lo siguiente:

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


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



[Handwritten signatures and initials]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	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: 1
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018		Páginas desde 4 hasta 6	Fecha actualización

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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







	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <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: I	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Fecha actualización	


- a. Normas técnicas internacionales:
Norma CODEX STAN 221-2001 Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco.
- b. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- c. Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI- Reglamento de la leche y productos lácteos,
- d. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- e. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 202.195 – 2004 Queso fresco.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	E.T. N° MGP-077143
QUESO FRESCO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 6 hasta 6	Fecha actualización	


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



[Handwritten signature]

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>	

REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el producto en polvo granulado constituido por azúcares, mezcla de azúcares y edulcorantes nutritivos o mezcla de edulcorantes no nutritivos permitidos y saborizantes/aromatizantes naturales, idéntico al natural y artificiales, con o sin adición de frutas, pulpas de frutas o jugos de frutas concentrado, jugo de frutas deshidratados, reguladores de acidez, colorantes naturales y/o artificiales, enturbiantes y otros ingredientes y aditivos permitidos, que por dispersión en agua permite la obtención de un refresco o bebida.

Alcance (sabor): fresa, naranja, durazno, piña, chicha morada, manzana, mango, maracuyá, mandarina.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


- (1) Deberán tener el color, olor, aroma y sabor característico.
- (2) Aspecto: polvo granulado uniforme.
- (3) La apariencia del producto debe estar libre de cualquier defecto que afecte su buen aspecto y su adecuada conservación.
- (4) No deben contener impurezas o sustancias extrañas macroscópicas o microscópicas de cualquier naturaleza.
- (5) El refresco reconstituido en agua puede ser turbio, claro o clarificado.
- (6) Deberá estar exento de olores o sabores extraños u objetables.

b. Características físico - químicos:

- (1) Podrán emplearse los aditivos alimentarios permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente o en su defecto por la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
- (2) Podrán emplearse los coadyuvantes de elaboración permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente o en su defecto por la Norma General del Codex establecidas para este fin.
- (3) Deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la autoridad nacional competente o por la Comisión del Codex para estos productos.



M

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

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	1	10
Levaduras	2	3	5	2	1	10
Coliformes	5	2	5	0	< 2.2	-----

3. VIDA ÚTIL

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

4. PRESENTACIÓN

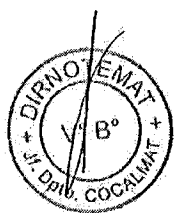
Unidad = sobre de 15 y 35 gramos


5. ENVASE PARA INTERNAMIENTO

- El refresco instantáneo en polvo estará contenido en envases de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicaran a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.

(1) Embalaje para internamiento

- Los envases de refresco instantáneo en polvo 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.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre,



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077180
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización

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

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

6. ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- Documento Emitido por : Registro Sanitario del producto
: 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 Emitido por : Ficha Técnica del producto
: Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía



[Handwritten signatures and initials]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. 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)
4 de 5



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077180</p>
<p>REFresco INSTANTÁNEO EN POLVO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

b. Presentación: Cada unidad de 35 gramos

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

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


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

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

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



84

	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normalidad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP- 077148</p>
<p>SALSAS CONDIMENTADORAS</p>			
<p>DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>	
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización:</p>	

SALSAS CONDIMENTADORAS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Son mezclas líquidas condimentadas consideradas como un potenciador del sabor empleadas en diversos platos culinarios.

Alcance:

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


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- Sabor: característico
- Color: característico al producto
- Olor: agradable, característico del producto.
- Consistencia: fluida característica al producto
- El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.

b. Requisitos físico-químicos:

- Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- Podrá contener aditivos permitidos en las dosis máximas indicadas en la norma sanitaria correspondiente.
- El contenido del envase será como mínimo el 95 % del peso neto declarado.

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para las salsas condimentadoras 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: 250 a 1000 mililitros

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

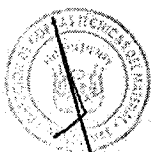
El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.

El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
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:

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización:

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077148
SALSAS CONDIMENTADORAS			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:	

b. **PRESENTACIÓN:** Cada unidad de 500 mililitros.

c. **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA**

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


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

e. **ROTULADO DE CADA MUESTRA:**

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

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



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

SILLAO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un tipo de salsa de soya obtenida por hidrólisis enzimática fúngica o por hidrólisis química. Y posterior fermentación de la soya entera o desgrasada, con cereales, agua y sal.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.
- b. Podrá contener conservadores permitidos en las dosis máximas indicadas en la norma sanitaria correspondiente. El contenido del envase será como mínimo el 95 % del peso neto declarado.

(1) Características organolépticas:


- (a) Sabor: salado.
- (b) Color: marrón oscuro.
- (c) Olor: agradable, característico del producto.
- (d) Consistencia: fluida.
- (e) El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.

(2) Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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

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

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 500 a 5000 mililitros

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños.

El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.

a. Embalaje para internamiento

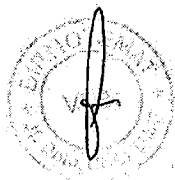
Caja de cartón de primer uso.

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

- h. Lugar de origen
i. Ingredientes


7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

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

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

- c. Normas Técnicas Peruanas:

N.T.P. 209.227 – 1974 Sillao.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


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

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

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

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

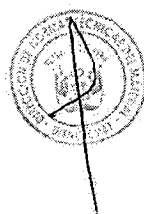
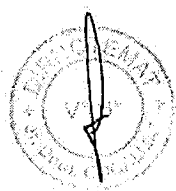


	<p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077145</p>
<p>SILLAO</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p>	<p>VERSIÓN: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

e. Rotulado de cada muestra:

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


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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

TOMATE PINTO ITALIANO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos físico - químicos:

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

	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			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- UNIDAD DE MEDIDA

No aplica.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


Cajón de madera resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

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

TOMATE PINTO ITALIANO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos físico - químicos:

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

	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			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 3	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- UNIDAD DE MEDIDA

No aplica.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


Cajón de madera resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- 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

No aplica.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077320</p>
<p>ESENCIA DE VAINILLA BLANCA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 1 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

ESENCIA DE VAINILLA BLANCA

1.- Descripción general

Es el producto obtenido de la extracción de la esencia de la vaina o chaucha de la vainilla por proceso de maceración.

La esencia de vainilla blanca se utiliza para dar sabor y aroma a las comidas y bebidas.

2.- Características de calidad

- Color: Translúcido.
- Aspecto: Líquido oleoso, límpido, homogéneo.
- Aroma: Característico a vainilla.
- Sabor: Característico a la vainilla.
- Solubilidad: Inmiscible en agua y miscible en alcohol.
- La esencia de vainilla no deberá contener impurezas o materias extrañas ajenas al producto.

3.- Vida útil


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

4.- Unidad de medida

A solicitud del usuario.

5.- Rotulado del producto

Cada envase de esencia de vainilla blanca deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117°

 <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-077320</p>
<p>ESENCIA DE VAINILLA BLANCA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: I</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 2 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Presentación.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- N° de lote.
- Origen.

6.- Envase primario para Internamiento

Recipiente de plástico (PET/PEAD) con tapa de seguridad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

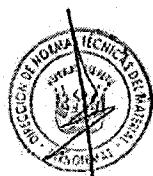
No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.




7.- Evaluación documentaria del producto

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien:

- Documento : Ficha técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar)



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077320</p>
<p>ESENCIA DE VAINILLA BLANCA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

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

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 (2) muestras
- b. Presentación: Cada muestra de QUINIENTOS (500) mililitros
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077320</p>
<p>ESENCIA DE VAINILLA BLANCA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

- d. Envase unitario: Recipiente de plástico (PET/PEAD) con tapa de seguridad, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
- Presentación.
 - Número de lote.
 - Fecha de producción.
 - Fecha de vencimiento.
 - Lugar de origen.

91

	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			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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


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

a. Requisitos organolépticos:

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

b. Requisitos fitosanitarios:

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

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

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

c. Requisitos microbiológicos:


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

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

d. Requisitos microbiológicos:

Para la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- 1) Metales Pesados: La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius:
Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg
Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077037
ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020	

- 2) Residuos de plaguicidas: La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

Tipo : Copia

- b. Documento : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Emitido por : Representante legal de la empresa o proveedor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía (Declaración jurada)
- Emitido por : Fabricante o distribuidor
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- Cuando presentar : Al momento del internamiento del producto

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

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

9.- MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN PARA CONTROL DE CALIDAD

No aplica.

102

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077157
VINO TINTO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5		Fecha actualización

VINO TINTO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El vino tinto es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva. En función del tiempo de envejecimiento que se realice en la bodega y en la botella, pueden obtenerse vinos jóvenes, crianzas, reservas o grandes reservas.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico a la uva de origen.
- (2) Olor: característico.
- (3) Sabor y aroma: característico, no deberá ser añejo.

b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) La acidez está determinada por las condiciones climáticas de la zona donde se sembró la vid.
- (2) Los taninos dan al vino balance, complejidad, estructura y lo protegen del avinagramiento con la edad.
- (3) Cuerpo y fruta: algo muy característico de los vinos es que, si bien son hechos de uva presentan gusto a diferentes frutas como fresas, cerezas o moras. Esto lo determina el tipo de uva con la cual se elabora cada vino, pudiendo diferenciarse la variedad de uva elegida.
- (4) Sólo podrá obtenerse de la fermentación alcohólica del mosto de uvas frescas o asoleadas de la especie *Vitis vinífera*.
- (5) No podrá provenir de uvas híbridas.
- (6) En el proceso de vinificación y elaboración de vinos se prohíbe el empleo de alcoholes, sacarosa o azúcar de cualquier naturaleza u origen, incluso edulcorantes artificiales. La edulcoración de estos productos sólo podrá efectuarse utilizando azúcar proveniente de la uva.
- (7) El vino tinto no deberá contener sustancia alguna originada por microorganismos que puedan representar un riesgo para la salud.
- (8) Deberá estar exentos de hongos y microorganismos patógenos, así como de contener insectos o fragmentos de estos huevos larvas de insectos.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077157
VINO TINTO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización	

- (9) No deberá contener materias extrañas a su composición normal, tales como, fragmentos metálicos, partículas de vidrio u otros sedimentos.

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 750 ml. mínimo.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de vino tinto 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


6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Botella 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.



[Handwritten signatures and initials on the right margin]

 <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-077157</p>
<p>VINO TINTO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

a. Embalaje para internamiento:

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

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

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


- | | | | |
|----|-------------|---|---|
| a. | Documento | : | 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 |



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077157
VINO TINTO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización	

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".

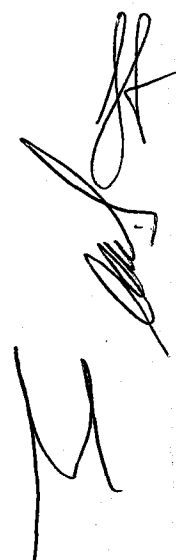
9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 750 mililitros
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
 Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:




	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077157
VINO TINTO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización	

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

103

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. Nº MGP-077152
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 4		Fecha actualización

MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:


- (1) La mazamorra morada instantánea deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.
- (2) La mazamorra morada instantánea deberá estar exenta de sustancias nocivas para la salud.
- (3) Exenta de materias indeseables, hongos, parásitos, insectos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	3	5	1	10	10 ²

3.- VIDA ÚTIL

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

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

4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno (PE) de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada envase de mazamorra morada instantánea deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Número de lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|--------------|--|
| a. Documento | : Registro Sanitario del producto |
| Emitido por | : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077152</p>
<p>MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización</p>

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada muestra de 200 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

 - (1) Presentación
 - (2) Número de lote
 - (3) Fecha de producción
 - (4) Fecha de vencimiento
 - (5) Registro sanitario
 - (6) Lugar de origen



100 94

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077159
CERVEZA NEGRA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización

CERVEZA NEGRA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La cerveza negra es una bebida de fermentación baja, color oscuro y sabor fuerte que se elabora a partir de levadura lager. Se trata de una bebida alcohólica. Su color se debe al uso de maltas de tonos tostados u oscuros durante su proceso de elaboración. Un trabajo en el que se emplean, además lúpulos amargos que le ofrecen su sabor característico, que recuerda al chocolate y al café.

a. Alcance.- Cerveza negra de cebada, trigo, avena, centeno, arroz y quinua

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: oscuro o negro café.
- (2) Olor: característico
- (3) Sabor: característico a lúpulo amargo

b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) La cerveza negra no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos que puedan representar un riesgo para la salud.
- (2) La cerveza negra deberán estar exentos de hongos y microorganismos patógenos, así como de contener insectos o fragmentos de estos huevos larvas de insectos.
- (3) La cerveza negra no deberá contener materias extrañas a su composición normal, tales como, fragmentos metálicos, partículas de vidrio u otros sedimentos.

3.- VIDA ÚTIL

a. El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la cerveza negra es de SEIS (6) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento y sin refrigeración en las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



[Handwritten signatures and initials]



Botella 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.

Los envases para las bebidas carbonatadas deberán ser de material de naturaleza tal que no reaccionen con el producto, ni alteren las características sensoriales ni produzcan sustancias tóxicas.

Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO


- (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


a. Cada envase de la cerveza negra 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:

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Unidad = 630 ml.

4.- PRESENTACIÓN

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. Nº MGP-077159	CERVEZA NEGRA	
			DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019
			Aprobación: RD Nº 001-19-MGP-DNTM	
			Fecha: 31 Enero 2019	
			Páginas desde 2 hasta 5	
Fecha actualización		VERSIÓN: 1		

 <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-077159</p>
<p>CERVEZA NEGRA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS F.T. N° MGP-077159
CERVEZA NEGRA		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019 VERSIÓN: 1	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización

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".
- Especificación técnica propia.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD: DOS (02) botellas (muestra y contra muestra)
- PRESENTACIÓN: Cada botella de 630 mililitros


c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- Documento Emitido por : Registro Sanitario del producto
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- Documento Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membreada)

- ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora



[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077159
CERVEZA NEGRA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



[Handwritten signature]

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP-077144
QUESO PARMESANO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 1 hasta 4		Fecha actualización

QUESO PARMESANO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Es un producto extraduro, madurado, elaborado a base de leche cruda entera, reconstituida, recombinada; estandarizada; pasteurizada o no.

Se entiende por queso madurado, aquel sometido a condiciones ambientales adecuadas de temperatura y humedad relativa durante un tiempo variable de acuerdo al tipo de queso, con la finalidad de promover en él, la producción de cambios de naturaleza físico-química que determinen la generación de caracteres organolépticos particulares para cada tipo.

Alcance: queso parmesano en molde (bloques cilíndricos de bases planas) y queso parmesano rallado.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Color: blanco o amarillo pajizo
- (2) Sabor: ligeramente picante.
- (3) Corteza de aspecto liso, consistencia dura y recubierta por una cera, película de aceite vegetal o plástico color marrón oscuro o negro.
- (4) Pasta de textura firme, fácil de rallar, deberá presentar pocos agujeros pequeños, distribuidos regularmente, generalmente cerrada.


b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Enterobacteriaceas</i>	5	3	5	2	2×10^2	10^3
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^2
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	--
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

3. VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto queso parmesano es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad		FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS F.T. Nº MGP-077144	
QUESO PARMESANO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018		VERSION: 1
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 2 hasta 4		Fecha actualización

4. PRESENTACIÓN

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

5. ENVASE PARA INTERNAMIENTO

a. El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, de primer uso, 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.

b. Los envases deberán ser de un material tal que protejan al producto del medio ambiente externo así como ser inerte a la acción del producto.

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá el envase del producto.

6. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de queso parmesano deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", 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.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

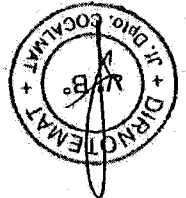
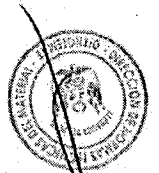
Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- Documento


: Registro Sanitario del producto

: Dirección General de Salud Ambiental

(DIGESA)



[Handwritten signature]

	DIRECCIÓN DE -NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077144
QUESO PARMESANO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: I	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización	

- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- f. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- g. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original


8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación 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



[Handwritten signature]

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. Nº MGP-077144	QUESO PARMESANO	
			DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018 VERSIÓN: 1	Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018

- b. NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

9. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

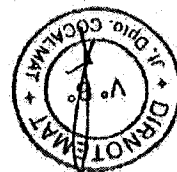
- (1) Documento
Emitido por Base legal
Tipo Documento
Emitido por
Tipo
- (2) Documento
Emitido por
Tipo
- : Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
: Copia
: Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada)


d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
(2) Número de lote
(3) Fecha de producción
(4) Fecha de vencimiento
(5) Registro sanitario
(6) Lugar de origen



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077144
QUESO PARMESANO			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018	Páginas desde 3 hasta 4		Fecha actualización

- | | | |
|--------------|---|---|
| Base legal | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo | : | Copia |
| b. Documento | : | Ficha Técnica del producto |
| Emitido por | : | Fabricante |
| Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
| c. Documento | : | Certificado de garantía |
| Emitido por | : | Fabricante o distribuidor |
| Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
| d. Documento | : | Constancia de origen (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar) |
| Emitido por | : | Fabricante o productor |
| Tipo | : | Original (Hoja membretada) |
| f. Documento | : | Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP |
| Emitido por | : | Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| Base legal | : | Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| Tipo | : | Copia |
| g. Documento | : | Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto |
| Emitido por | : | Laboratorio acreditado por INACAL |
| Tipo | : | Original |


8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación 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



[Handwritten signatures and marks on the right margin]

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS F.T. Nº MGP-077144	QUESO PARMESANO	
		Aprobación: R.D. Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018 VERSIÓN: 1	Fecha de entrada en vigencia: Diciembre 2018

- b. NTS Nº 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. Especificación técnica propia.

9. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra).
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento Emitido por Base legal
- : Registro Sanitario del producto
 - : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 - : Decreto Supremo Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 - : Copia
- (2) Documento Emitido por Tipo
- : Ficha Técnica del producto
 - : Fabricante
 - : Original (Hoja membretada)

- d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



98

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077183
TOCINO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 - MGP-NTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización:

b. Requisitos microbiológicos

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	5×10^4	5×10^5
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10^2
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10	10^2
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tocino es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad: 200 gramos mínimo

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

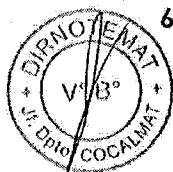
Funda biorientada de poliamida (PA) al vacío, de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.


El envase y el embalaje deberán ser de materiales adecuados e inocuos.

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga al tocino deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- Registro sanitario
- Fecha de vencimiento



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. Nº MGP-077183
TOCINO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD Nº 001-19 - MGP-NIM Fecha: 31 Enero 2019	Versión: 1
Fecha de entrada en vigencia:		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El tocino es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco, específicamente de los músculos ventrales. Está compuesta de la piel, grasa entrecerado de carne.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El tocino deberá ser preparado a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem. Todos los demás ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración deberán cumplir con los requisitos de calidad establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes sobre el tema y además en las disposiciones sanitarias vigentes. Su elaboración y comercialización, deben estar garantizadas por el cumplimiento de las disposiciones vigentes y de las buenas prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados según la NTP 201.019:1999, de tal manera que asegure su calidad.

a. Características organolépticas

- (1) Aspecto: la forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso siempre deberán ser exentos de materias extrañas.
- (2) Sabor: agradable y característicos del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.
- (3) Olor: agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.
- (4) Color: característico del producto y exentos de cualquier coloración extraña.
- (5) Textura: característica del producto, en general, la textura debe ser firme al tacto y elástica; salvo que en su Norma específica del producto se indique lo contrario.



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077183
TOCINO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 - MGP-NTM 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. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 200 gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- (2) Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)

- d. EMPAQUE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa





e. Tiempo de vida útil
f. Peso neto
g. Número de lote
h. Lugar de origen

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | | | |
|----|-------------|---|-------------------------------------|------------|
| n. | Documento | : Cerrificado de Analisis Microbiologico, segun lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto | : Laboratorio acreditado por INACAL | : Original |
| | Emitted por | | | |
| | Tipo | | | |

3 de 5



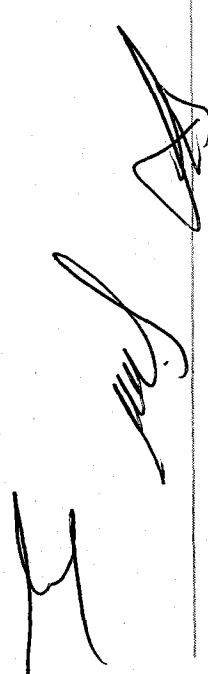
	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077183
TOCINO			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 - MGP-NTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

postora. Las DOS (02) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor.


e. ROTULADO DE LA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Número de lote
- (2) Fecha de vencimiento
- (3) Lugar de origen
- (4) Registro sanitario
- (5) Peso neto aproximado

99

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077515
HONGOS Y LAUREL			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización:

HONGOS Y LAUREL

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el hongo seco y las hojas de laurel que se envasan juntas y son muy utilizadas en los guisos por su aroma delicioso y su sabor muy bueno.

El laurel (*laurel nobilis*) es un arbusto aromático, sus hojas son lisas y verdes y los hongos secos de color negro, que le dan un buen sabor a las comidas.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

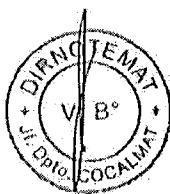
- (1) Aspecto: seco
- (2) Color:
 - (a) Laurel: verde característico
 - (b) Hongo: negro característico
- (3) Olor: característico, aromático.
- (4) Sabor: característico.

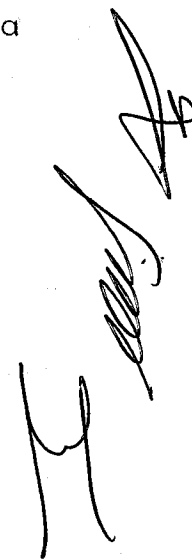
b. Requisitos físico-químicos

- (1) El hongo y laurel deberá estar secos, sanos y limpios.
- (2) No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- (3) No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- (4) Deberá estar exento de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismo que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos esporulados	2	3	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Mohos	5	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Coliformes	5	3	5	2	10 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	----
(*) Sólo para los productos de consumo directo						







- a. Denominación del producto
b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
c. Presentación
d. Registro sanitario
e. Fecha de Producción

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:

6.- ROTULADO 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.
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.
En bolsa de polipropileno (PP), de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO


Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

4.- PRESENTACIÓN

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.

3.- VIDA ÚTIL

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL	Normatividad con calidad	HONGOS Y LAUREL		
			FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. Nº MGP-077515	
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN			Aprobación: RD Nº 001-19-MGP-DNIM Fecha: 31 Enero 2019	VERSÓN: 1	Fecha de actualización:
Fecha de entrada en vigencia:			Páginas desde 2 hasta 5		
Enero 2019					

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077515
HONGOS Y LAUREL			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: I
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización:


- f. Fecha de Vencimiento
- g. N° de Lote
- h. Origen

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
Tipo : Copia
- b. Documento : Ficha Técnica del producto
Emitido por : Fabricante
Tipo : Original (Hoja membretada)
- c. Documento : Certificado de garantía
Emitido por : Fabricante o distribuidor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
Tipo : Original



		DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL		Normalidad con calidad	
FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-07515		HONGOS Y LAUREL	
Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019		VERSION: 1		DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN	
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:

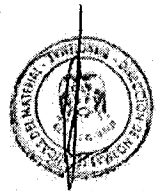
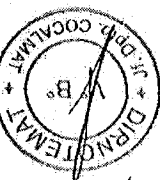
- Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Especificación técnica propia.


9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- PRESENTACIÓN: Cada unidad de 200 gramos
- DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

- Documento
Emitted por
Tipo
Base legal
Tipo
Documento
Emitted por
Tipo
- Documento
Emitted por
Tipo
Base legal
Tipo
Documento
Emitted por
Tipo

: Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental
(DIGESA)
: Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
: Copia
: Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada)



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077515
HONGOS Y LAUREL			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19 -MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

d. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polipropileno (PP) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.


e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen





	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077060
CEBADA			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización	

CEBADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el grano precedente de la especie de *Hordeum vulgare*, de la familia de las poáceas (gramíneas).

- a. Cebada Perlada.- Es el grano de cebada, limpio, sano y clasificado que ha sido sometido al proceso de refregado abrasivo para eliminar la cáscara (mondado), pudiendo o no haber sido blanqueado.
- b. Cebada tostada.- Es el producto obtenido de la cebada perlada, pero tostada a fuego lento.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


a. Características organolépticas:

- (1) Color: característico
- (2) Olor: característico, exento de olores extraños.
- (3) Sabor: característico, exento de sabores extraños.

b. Requisitos físicos – químicos:

- (1) La cebada deberá estar exento de sabores y olores extraños.
- (2) La cebada deberá estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), materias orgánicas extrañas (semillas extrañas, tallos, etc.), materias inorgánicas extrañas (piedras, polvo, etc.) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (3) La cebada deberá estar exentos de semillas tóxicas o nocivas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- (4) En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables, microorganismos, parásitos y no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normalidad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. Nº MGP-077060	CEBADA	
			DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN Aprobación: RD Nº 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019	Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019
Fecha actualización		Páginas desde 2 hasta 5		VERSIÓN: 1

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g
Mohos	2	3	5	2	10 ⁵
					10 ⁴
					M

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la cebada es de QUINCE (15) días, garantizado en condiciones de almacenamiento y sin refrigeración en las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

Unidad: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación del producto.

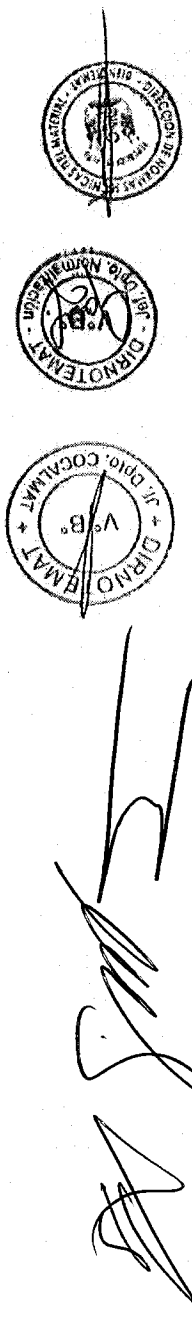
5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


La cebada deberá estar debidamente rotulada de acuerdo a lo dispuesto en el decreto supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- c. Fecha de producción o envasado
- d. Fecha de vencimiento
- e. Peso neto
- f. Número de lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno de primer uso, capaz de proteger el producto de la contaminación, humedad y de sustancias tóxicas; y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



 <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-077060</p>
<p>CEBADA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

a. Embalaje para internamiento:

En caja de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

Nota: Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

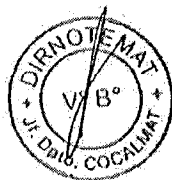
7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

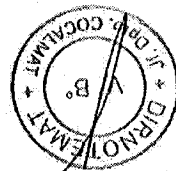
Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|---|
| a. | Documento
Emitido por
Base legal

Tipo | : Autorización Sanitaria del establecimiento
: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
: Copia |
| b. | Documento

Emitido por
Tipo | : Declaración Jurada dónde se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
: Representante legal de la empresa o proveedor.
: Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento
Emitido por
Tipo | : Certificado de garantía
: Fabricante o distribuidor
: Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento | : Certificado de Análisis Microbiológico del lote a internar, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto |





Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

4 de 5

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manípulo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

d. ENVASE UNITARIO:

Documento Emitido por : Autorización Sanitaria del establecimiento : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) Base legal : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria Tipo : Copia

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 500 gramos

a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

c. Especificación técnica propia.

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".


a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

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:

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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-077060	
CEBADA					
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019		VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia:		Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización	
Enero 2019					

	<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-077060</p>
<p>CEBADA</p>			
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>		<p>Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019</p>	<p>VERSIÓN: 1</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019</p>		<p>Páginas desde 5 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización</p>

- a. Presentación
- b. Número de lote
- c. Fecha de producción
- d. Fecha de vencimiento
- e. Autorización sanitaria
- f. Lugar de origen



[Handwritten signatures and initials]

h

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA:		F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		MGP- 077149
CHICHA DE JORA			
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:	

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

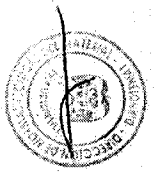
Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|-------------|--|
| 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 |
| c. | Documento | : Certificado de garantía |
| | Emitido por | : Fabricante o distribuidor |
| | Tipo | : Original (Hoja membretada) |
| d. | Documento | : Constancia de origen |
| | | (solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar) |
| | Emitido por | : Fabricante o productor |
| | Tipo | : Original |
| 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 |



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Envase de fábrica sin abrir. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

(2) Documento Emitido por Tipo
: Ficha Técnica del producto
: Fabricante
: Original (Hoja membretada)

(1) Documento Emitido por Base legal
: Registro Sanitario del producto
: Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
: Decreto Supremo Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
: Copia

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

b. Presentación: Cada unidad de 500 mililitros como mínimo

a. Cantidad: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


c. Especificación técnica propia.

b. NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

a. Decreto Supremo Nº 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

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:

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad		FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. Nº MGP-077149	
CHICHA DE JORA					
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD Nº 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSIÓN: 1	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 4 hasta 5		Fecha actualización:	

10/

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077149
CHICHA DE JORA		
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:

CHICHA DE JORA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Se denomina chicha de jora, a la bebida alcohólica obtenida por fermentación de la materia azucarada contenida en el mosto de malta de maíz.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las materias primas y aditivos utilizados en su elaboración deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas pertinentes y además en las disposiciones sanitarias vigentes.

a. Características organolépticas:

- (1) El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste.
- (2) Color: pardo claro.
- (3) Aroma: característico al producto, debe mantenerse con el tiempo.
- (4) Olor: agradable, debe mantenerse con el tiempo.
- (5) Sabor: agrídulce, agradable.
- (6) Textura: ligeramente viscoso y con trazas de sólidos suspendidos.
- (7) Grado de claridad: turbio.
- (8) La chicha de jora no deberá contener impurezas o materias extrañas ajenas al producto.

b. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por 100 mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	50
Mohos	2	3	5	2	5	10
Levaduras	2	3	5	2	10	30

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la chicha de jora es de UN (01) mes, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas ambientales, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



Handwritten signature and initials.



- 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

2 de 5

Cada envase de chicha de jora 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:

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Nota: En el objeto de la convocatoria se definirá la presentación y el tipo de envase


- Envase primario
- Frasco de vidrio y/o polietileno de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El producto deberá estar envasado en recipientes de un material que proteja al producto de la contaminación ambiental; que sea inerte a la acción del contenido y que no comuniquen a éste sabores extraños.
- El envase deberá ser impermeable al aceite y al agua y deberá llevar precinto de seguridad.
- Embalaje para internamiento:
- Caja de cartón de primer uso.

5.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Unidad: 500 ml mínimo

4.- PRESENTACION

		DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL		Normalidad con calidad		FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. Nº MGP-077149	
CHICHA DE JORA									
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN				Aprobación: RD Nº 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018		VERSION: 1		Fecha actualización:	
Fecha de entrada en vigencia:				Páginas desde 2 hasta 5		Fecha actualización:		Mayo 2018	

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP- 077149
CHICHA DE JORA			
DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN		Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 1
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018		Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización:

e. Rotulado de cada muestra:

Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

- (1) Presentación
- (2) Número de lote
- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen



[Handwritten signatures and initials]

