

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	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	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes(Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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

**BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA  
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS FRESCOS CARNES  
VERDURAS Y TUBÉRCULOS PARA EL RACIONAMIENTO  
DEL PERSONAL NAVAL PERIODO ANUAL /BIEN PP 0135**

**PAC - 218**

**2023**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

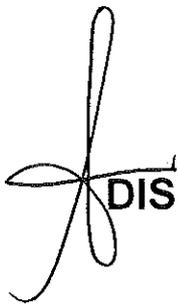
La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

## SECCIÓN GENERAL



### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

## 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.mp.gob.pe](http://www.mp.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.

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

**Importante**

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

**1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES**

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

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

**Advertencia**

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

**Importante**

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

**1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). 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**

<sup>2</sup> 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>

- *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.*

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

#### Importante

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

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

##### Importante

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

#### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

**SECCIÓN ESPECÍFICA**

**CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 058-2023 de fecha 22 de mayo del 2023

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de 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

La ejecución de la prestación es de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DÍAS CALENDARIOS, el cual inicia TRES (3) día calendarios después de la fecha de suscripción del contrato y de la comunicación a la empresa contratista por parte del Jefe del Departamento de Víveres de la Dirección de Abastecimiento Naval, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

El cronograma Tentativo de entrega de los bienes objeto de la contratación, se encuentran adjuntos a la presente Bases administrativas

### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados pueden descargar gratuitamente las Bases de la página web del SEACE si lo consideran necesario, los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar DIEZ CON 00/100 SOLES (S/10.00) en el Banco de la Nación Cta. N° 00-283975 – Marina de Guerra del Perú y con el comprobante de pago solicitarlas en la Dirección de Contrataciones del Material (DIRNOTEMAT), sito en la Av. Contralmirante Mora N° 1102 Base Naval del Callao – Prevención anexo 5914, en el horario de 08:30 a 13:00 y de 15:00 a 16:30 horas.

**Importante**

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

**1.11. BASE LEGAL**

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el D.S N° 082-2019-EF
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D.S. N° 344-2018 EF y sus modificatorias.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, Decreto Supremo N° 004-2019-JUS

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 documentos<sup>3</sup>, 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 – PIDE<sup>4</sup> 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)

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> 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) El postor presentará una lista de los Certificados de Autorización Sanitaria de Establecimiento de los **productos ofertados**, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según D.S. 004-2011-AG, la cual deberá estar vigente a la fecha de la suscripción del contrato; en caso de presentar el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de un tercero, éste deberá contar con la carta de autorización correspondiente. **(PARA LOS ÍTEMS (3.2), 6, 7, 8, 9 Y 10)**
- f) El postor presentará una lista de los Registros Sanitarios de los productos industrializados ofertados, expedida por DIGESA, según D.S. 00798-SA, la cual deberá estar vigente a la fecha de la suscripción del contrato; en caso de presentar el Registro Sanitario de un tercero, éste deberá contar con la carta de autorización correspondiente. **(PARA LOS ÍTEMS 2, 4, 5)**
- ~~g) El postor presentará una lista de las Resoluciones Directorales vigentes que otorgan Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, otorgado por el Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), según D.S. 00798-SA, la cual deberá estar vigente a la fecha de la suscripción del contrato; en caso de presentar la Resolución Directoral de un tercero, éste deberá contar con la carta de autorización correspondiente. **(PARA LOS ÍTEMS 2, 4, 5)**~~
- h) El postor presentará para el caso del **ÍTEM 1: PESCADO TOLLO HGT CONGELADO**, copia simple del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad, emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP, según D.S. 012-2013-PRODUCE, en caso de presentar el Certificado de un tercero, éste deberá contar con la carta de autorización correspondiente.
- i) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)<sup>5</sup>**
- j) 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)**
- k) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.
- El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

#### **Importante**

*El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

#### **2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

##### **Ítem N° 3, 4, 5, 7, 8, 9 y 10**

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

<sup>5</sup> 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.

**Advertencia**

*El comité de selección 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 - PIDE<sup>6</sup> 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 ofertado<sup>7</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>8</sup>.
- j) Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el estado. (ANEXO N° 12).
- k) Declaración jurada de compromiso antisoborno (ANEXO 13).
- l) Declaración jurada de no encontrarse en el registro de inhabilitados para contratar con el estado (ANEXO 14).

**Importante**

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago,*

<sup>6</sup> 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/>

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

#### 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 Haya<sup>9</sup>.

- 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 mesa de partes de la Secretaria General de la Dirección de Contrataciones del Material, ubicada en los interiores de la Base Naval del Callao, sito Av. Contralmirante Mora S/N – Callao, en el horario de lunes a viernes de 08:00 hasta las 16:00 horas.

#### Importante

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

#### 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS MENSUALES.

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

- Acta de conformidad emitido por la Dirección de Abastecimiento Naval
- Informe del Jefe del Departamento de Víveres de la Dirección de Abastecimiento Naval (FUNCIONARIO RESPONSABLE), emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

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

- Comprobante de pago (A CARGO DEL PROVEEDOR).
- Guía de Remisión (A CARGO DEL PROVEEDOR).
- Nota de Entrada al almacén (A CARGO DEL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE VÍVERES DE DIABASTE)

~~Esta~~ documentación se debe presentar en la Dirección de Abastecimiento Naval, sito en Av. Centraalmirante Mora N° S/N Base Naval del Callao.

### 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

##### A. CONSIDERACIONES GENERALES

##### 1) DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de víveres secos, frescos (carnes), verduras y tubérculos para el racionamiento del personal naval, mediante procedimiento de selección Licitación Pública.

##### 2) FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección tiene por finalidad abastecer oportunamente de víveres secos, frescos (carnes), verduras y tubérculos en la cantidad, calidad y menor costo posible para satisfacer la demanda de racionamiento del Personal Naval de las diferentes Unidades y Dependencias de la Institución, periodo anual.

##### 3) ANTECEDENTES

La Dirección de Abastecimiento Naval tiene la misión de abastecer de bienes e insumos y otros autorizados a las diferentes Unidades y Dependencias de la Institución, por lo que es necesario efectuar las gestiones para la adquisición de víveres secos, frescos, verduras y tubérculos para el racionamiento personal naval, con la finalidad de optimizar su alistamiento.

##### 4) OBJETO DE LA CONVOCATORIA:

Se ha previsto que el presente procedimiento de selección tiene por objeto la adquisición de víveres secos, frescos (carnes), verduras y tubérculos para el racionamiento del Personal Naval, periodo anual, mediante una Licitación Pública.

5) DETERMINACIÓN Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

5.1) Descripción y cantidad de los bienes:

ITEM N°	SUB-ITEM N°	DENOMINACIÓN DEL ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	U/M	PRESENTACION		PERIODO ANUAL		
							MESES TENTATIVOS JUL-2023 A JUN-2024		CANTIDAD TOTAL
					TIPO DE ENVASE	CONT. NETO POR ENVASE	AF-2023 JUL A DIC	AF-2024 ENE A JUN	
1	1	PESCADO TOLLO HGT CONGELADO	PESCADO TOLLO HGT CONGELADO	KG.	BOLSA DE POLIETILENO	20 A 30 KG.	173,525.00	171,188.00	344,713.00
2	2	CAFÉ SOLUBLE	CAFÉ SOLUBLE	KG.	LATA DE HOJALATA	180 A 250 GR.	5,290.00	5,289.00	10,579.00
3	3.1	INSUMOS PARA ELABORACIÓN DE PAN	MEJORADOR DE MASA	KG.	BOLSA DE POLIETILENO	1 KG.	3,526.00	3,526.00	7,052.00
	3.2		ANIS	KG.	BOLSA DE POLIETILENO	1 KG.	937	826	1,763.00
	3.3		LEVADURA INSTANTANEA	KG.	PAPEL TRILAMINADO	500 GR.	1,984	1,983.00	3,967.00
4	4	VINAGRE DE VINO	VINAGRE DE VINO	LT.	GALONERA PET Y/O PVC	1 A 5 LITROS	5,558.00	5,558.00	11,116.00
5	5	MANTECA VEGETAL	MANTECA VEGETAL	KG.	BOLSA DE POLIETILENO	10 KG.	18,732.00	16,534.00	35,266.00
6	6	TOMATE PINTO ITALIANO	TOMATE PINTO ITALIANO	KG.	CAJÓN DE MADERA	15 KG.	64,194.00	64,194.00	128,388.00
7	7	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	KG.	MALLA DE POLIETILENO	50 KG.	28,531.00	28,530.00	57,061.00
8	8	CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD	CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD	KG.	MALLA DE POLIETILENO	50 KG.	21,398.00	21,397.00	42,795.00
9	9	PORO CALIDAD PRIMERA	PORO CALIDAD PRIMERA	KG.	ATADO	5 A 8 KG.	56,408.00	56,407.00	112,815.00
10	10	NABO CALIDAD PRIMERA	NABO CALIDAD PRIMERA	KG.	ATADO	3 A 5 KG.	28,204.00	28,203.00	56,407.00

3.2) Características Técnicas:

- **PESCADO TOLLO HGT CONGELADO:** Eviscerado, sin cabeza, sin aleta y sin cola congelado y sanitariamente apto para el consumo humano debe ser congelado rápidamente a temperaturas de  $-18^{\circ}\text{C}$  o menores. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077029 (versión 2)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas Peruanas N.T.P. 041.001-2019 pescado fresco.
- **CAFÉ SOLUBLE:** El café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fluido, de color, sabor y aroma característicos, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos, pudiendo ser el polvo adicionando aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077104 (versión 3)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas Peruanas N.T.P. 209.316-2010 café soluble.
- **MEJORADOR DE MASA:** El mejorador de masa es destinada a la elaboración de variedad de biscochos y panelones, otorga volumen ya que refuerza el gluten, da un color dorado a la corteza y produce una miga homogénea. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077305 (versión 3)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- **VINAGRE DE VINO:** Vinagre de vino es el obtenido por la fermentación acética del vino. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077110 (versión 3)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en las Normas Técnicas Peruanas N.T.P. 209.020-1970, Vinagre.
- **ANÍS:** El Anís es una sustancia de origen vegetal, deshidratada empleada para sazonar o mejorar el sabor de los alimentos. Es obtenido de los frutos del pimpinella anisum. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077102 (versión 4)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- **MANTECA VEGETAL:** La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077304 (versión 5)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- **LEVADURA INSTANTÁNEA:** Se define como levadura, el producto activo obtenido por cultivo, concentración y purificación de microorganismos del género saccharomyces, cuya función es la de producir alcohol o anhídrido carbónico. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077302 (versión 3)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- **TOMATE PINTO ITALIANO:** 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 lanino, rosado o rojo, según la variedad. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077036 (versión 2)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- **ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD:** Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenecen a la familia de las Umbelíferas, al género *Daucus* y especie *carota*. La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño). Considerar detalles de acuerdo a los datos de la **Ficha Técnica N° MGP-077037 (versión 2)**. Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- **CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD:** La cebolla roja o Allium cepa de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior. Las cebollas rojas a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, los antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica N° MGP-077009 (versión 2). Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- **PORO CALIDAD PRIMERA:** Planta herbácea que se cultivan para consumir sus hojas, raíces, tallos, flores, frutos y semillas, pudiendo consumirse en estado fresco. Deberá estar entero, sano y exento de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica N° MGP-077122 (versión 2). Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

- **NABO CALIDAD PRIMERA:** Planta herbácea que se cultivan para consumir sus hojas, raíces, tallos, flores, frutos y semillas, pudiendo consumirse en estado fresco. Deberá estar entero, sano y exento de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano. Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica N° MGP-077122 (versión 2). Asimismo, se deberá tomar en cuenta las condiciones determinadas de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

### 5.3) Condiciones de estricto cumplimiento

- Los productos adquiridos deben estar en perfecto estado de conservación y de conformidad a las características técnicas requeridas por la entidad
- No se admitirá productos en mal estado

### 5.4) Determinación y condiciones de los bienes a contratar:

El presente procedimiento de selección cuenta con características técnicas que se establecen en:

- Ficha Técnica (DIRNOTEMAT) ( X )
- Ficha homologada (PERU COMPRAS) ( )
- No cuenta con Fichas Técnicas ( )

### 5.5) Fuente de financiamiento

Indicar la fuente de financiamiento a ser considerado en la compra del bien (De acuerdo a la Certificado de Crédito Presupuestal):

Recursos Ordinarios R.O. ( X )

5.6) Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas/o sanitarias, reglamentos y demás normas:

- 5.6.1) El postor presentará una lista de los Certificados de Autorización Sanitaria de Establecimiento de los productos ofertados, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según D.S. 004-2011-AG, la cual deberá estar vigente a la fecha de la suscripción del contrato; en caso de presentar el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento de un tercero, éste deberá contar con la carta de autorización correspondiente.
- 5.6.2) El postor presentará una lista de los Registros Sanitarios de los productos Industrializados ofertados, expedida por DIGESA, según D.S. 00798-SA, la cual deberá estar vigente a la fecha de la suscripción del contrato; en caso de presentar el Registro Sanitario de un tercero, éste deberá contar con la carta de autorización correspondiente.
- 5.6.3) El postor presentará una lista de las Resoluciones Directorales vigentes que otorgan Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, otorgado por el Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), según D.S. 00798-SA, la cual deberá estar vigente a la fecha de la suscripción del contrato; en caso de presentar la Resolución Directoral de un tercero, éste deberá contar con la carta de autorización correspondiente.
- 5.6.4) El postor presentará para el caso del ítem PESCADO TOLLO HGT CONGELADO, copia simple del Certificado Oficial Sanitario y de Calidad, emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP, según D.S. 012-2013-PRODUCE, en caso de presentar el Certificado de un tercero, éste deberá contar con la carta de autorización correspondiente.

5.7) Protocolos sanitarios:

PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCIÓN PARA EVITAR EL CONTAGIO DEL  
CORONAVIRUS (COVID-19) Y RESPONSABILIDADES EN CASO DE HECHOS FORTUITOS

El personal de las Empresas Adjudicadas que tenga contacto y/o realice actividades de distintos índoles (trámite documental, entrega de material, abastecimiento, brindar servicio o prestaciones, entre otros) dentro de las instalaciones de la Marina de Guerra del Perú, deberá dar cumplimiento a los protocolos sanitarios siguientes:

- a. **Aislamiento COVID-19.**- Procedimiento por el cual una persona caso sospechoso, reactivo en la prueba rápida o positiva en la Prueba PCR para COVID-19, será aislado y evacuado en forma inmediata al Centro de Salud para su evaluación correspondiente, debiendo elevar el respectivo informe del postor adjudicado, donde se detallará las indicaciones dadas por la parte médica.
- b. **Distanciamento Social.**- Aumentar el espacio que separa a las personas y reducir la frecuencia de contacto, con el fin de reducir la transmisión de una enfermedad.
- c. **Higiene Respiratoria.**- Cubrirse la boca y nariz con una tapa boca certificada y aprobado por el MINSA.
- d. **Higiene de manos.**- Uso de guantes y lavado de las manos a menudo con agua y jabón o solución recomendada.
- e. **Higiene Ambiental.**- Mantener la limpieza de los lugares y superficies de trabajo.

Asimismo, el personal a su cargo no deberá presentar sintomatología o haber estado en contacto de personas infectadas con COVID-19, con el propósito de descartar cualquier contagio del personal de la Marina de Guerra del Perú, el postor dará cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución N° 283-2020 MINSA de fecha 13 de mayo del 2020, en lo referente a trabajadores con riesgo y alto riesgo a exposición COVID-19, donde se detalla al personal vulnerable las características de este tipo de personas, las cuales son:

- a. Mayores a 65 años
- b. Embarazadas y lactantes
- c. Enfermos cardiovasculares
- d. Pacientes con Cáncer y/o Diabetes Mellitus
- e. Obesos con IMC de 40 a más
- f. Asmáticos moderados o graves
- g. Enfermos respiratorios crónicos
- h. Enfermos Pulmonares crónicos
- i. Insuficientes renales crónicos en tratamientos con hemodiálisis
- j. Enfermos o en tratamiento con inmunosupresores
- k. Pacientes con Hipertensión arterial no controlada
- l. Otros, bajo responsabilidad del postor adjudicado

Ante cualquier hecho fortuito que se presente durante las distintas actividades que realice el personal del ofertante, estas responsabilidades serán asumidas por el postor.

5.8) Rolulado y embalaje:

5.8.1) Embalaje: El producto del bien suministrado, deberá estar acondicionado y provistos de medios suficientes para proteger de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto del bien, al medio ambiente.

5 - 11

a) Embalaje primario o envase: Es el que está en contacto directo con el producto, se encarga de protegerlo y mantener sus características.

Relación de productos y su embalaje respectivo: Será de acuerdo a la ficha Técnica de la Dirección de Normas Técnicas del Material (DIRNOTEMAT):

- Pescado tollo hgt congelado: Bolsa de polietileno de doble densidad (PEAD) de primer uso, y embalaje en sacos de polipropileno (PP) de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- Café soluble: Lata de hojalata electrolítica o bolsa bilaminada de aluminio con polietileno, el envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril y embalaje en caja de cartón corrugado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- Mejorador de masa: Bolsa de polietileno (PE), resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, no se aceptarán envases elaborados de materiales reciclados, el embalaje será en caja de cartón corrugado de primer uso.
- Vinagre de vino: Galonera PET y/o PVC de alta densidad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, el embalaje será en caja de cartón corrugado de primer uso, no se aceptarán envases elaborados de materiales reciclados.
- Anís: Bolsa de polietileno (PE) transporte, resistente al manipuleo y almacenamiento, el embalaje será en saco de polietileno (PE) de primer uso resistente al transporte manipuleo y almacenamiento, no se aceptarán envases elaborados de materiales reciclados.
- Manteca vegetal: Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD) y el embalaje en caja de cartón de primer uso y resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, no se aceptarán envases elaborados de materiales reciclados.
- Levadura instantánea: Envasado en papel trilaminado litografiado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, no se aceptarán en envases elaborados de materiales reciclados.
- Tomate pinto italiano: Caja de madera, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, no se aceptarán envases elaborados de materiales reciclados.
- Zanahoria de primera calidad: En malla de polietileno (PE) resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, no se aceptarán envases elaborados de materiales reciclados.

- Cebolla roja criolla de primera: En malla de polietileno (PE) resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento, no se aceptarán envases elaborados de materiales reciclados.
- Porro calidad primera: Atado de 5 a 8 kilogramos.
- Nabo calidad primera: Atado de 3 a 5 kilogramos.

b) Embalaje secundario: Protege al embalaje primario.

5.8.2) Rotulado: Los productos deberán estar debidamente rotulados de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", la información de etiquetas contendrá el nombre, instrucciones de uso, fecha última envoltura detalle, fecha de vencimiento y características

5.9) Modalidad de la Adquisición:

Tipo de Procedimiento Selección:	• Licitación Pública
Sistema de Contratación:	• A Suma Alzada
Modalidad Ejecución Contractual	• No aplicable

5.10) Transporte:

Los gastos de transporte, seguro, flete y otros relacionados a la entrega del producto, serán asumidos por el Contratista.

Asimismo, para los alimentos de origen animal y vegetal, el postor deberá contar con vehículo frigorífico propio o alquilado, con una temperatura igual o inferior a -18° C.

5.11) Garantía Comercial:

Emitido por el proveedor del producto del bien a ofertar o comercializadora debidamente acreditada, contra defectos de mal estado y/o descomposición del producto del bien a entregar, especificando el periodo de garantía que cumple la misma, en el cronograma de recepción del producto.

5.12) Lugar y plazo de internamiento (Prestación Principal):

5.12.1) Lugar: Los productos serán recibidos e internados en el Pañol del Departamento de Viveres de la Dirección de Abastecimiento Naval, sito Av. Contralmirante Mora N° S/N - Base Naval del Callao, previa aprobación de la Oficina de Control de Calidad en el horario de 08:30 a 13:00 horas y de acuerdo al cronograma de fecha de internamiento. Asimismo, no serán recepcionados los productos después de la hora indicada.

5.12.2) Plazo: La ejecución de la prestación es de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días calendarios, el cual inicia TRES (3) días calendarios después de la fecha de suscripción del contrato y de la comunicación a la empresa contratista por parte del Jefe de Departamento de Viveres de la Dirección de Abastecimiento Naval.

Las cantidades a internarse y fechas programadas se encuentran establecidas en el cronograma de internamiento.

5.13) Presentación de muestras:

5.13.1) Para el presente proceso de adquisición no se requerirá la presentación de muestras, no se considerará la parte PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICION, establecidas en las DOCE (12) fichas técnicas.

5.13.2) De acuerdo a lo establecido en los Formatos de Metodología de evaluación para víveres secos, Metodología de evaluación para víveres frescos y Metodología de evaluación para verduras y tubérculos, no se considerará la presentación de muestras para el proceso de adquisición, únicamente se considerará la presentación de muestras para realizar el control de calidad al momento de internamiento de los bienes.

5.14) Metodología de Evaluación para el Internamiento:

Para el presente proceso se considerará que la empresa adjudicada deberá cumplir con presentar la información consignada en las fichas técnicas de cada producto, descritas en el párrafo de evaluación documental del producto, a ser presentada al momento del internamiento del bien.

6) Requisitos y recursos del proveedor

El personal del postor (chofer, estibadores, etc.) que realizará las entregas de internamiento de los alimentos, deberá contar con Carnet de Sanidad vigente emitida por el Municipio del Sector.

7) Otras consideraciones para la ejecución de la prestación:

7.1) Subcontratación

No aplica.

7.2) Medidas de control de cantidad y calidad durante la ejecución contractual:

A cargo del Jefe del Departamento de Víveres de la Dirección de Abastecimiento Naval, quien dispondrá la verificación de la cantidad y calidad de los bienes adquiridos.

7.3) Conformidad de los bienes:

- Acta de conformidad emitido por la Dirección de Abastecimiento Naval
- Informe del Jefe del Departamento de Víveres de la Dirección de Abastecimiento Naval (FUNCIONARIO RESPONSABLE) emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago. (A CARGO DEL PROVEEDOR)
- Guía de Remisión (A CARGO DEL PROVEEDOR)
- Nota de Entrada al Almacén (A CARGO DEL JEFE DEPARTAMENTO DE VIVERES DE DIABASTE).

Dicha documentación se debe presentar en la Dirección de Abastecimiento Naval, sito Av. Contralmirante Mora N° S/N, Base Naval del Callao.

- 7.4) Formas de pago:  
La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIÓDICOS MENSUALES**.

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

- Acta de conformidad emitido por la Dirección de Abastecimiento Naval
- Informe del Jefe del Departamento de Víveres de la Dirección de Abastecimiento Naval (FUNCIONARIO RESPONSABLE), emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (A CARGO DEL PROVEEDOR).
- Guía de Remisión (A CARGO DEL PROVEEDOR).
- Nota de Entrada al almacén (A CARGO DEL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE VÍVERES DE DIABASTE)

Dicha documentación se debe presentar en la Dirección de Abastecimiento Naval, sito en Av. Contralmirante Mora N° S/N Base Naval del Callao

- 7.5) Condiciones de los consorcios del proveedor;  
El número máximo de consorciados es de DOS (2).

- 7.6) Otras penalidades Aplicables:

Se aplicará al Contratista, cuando este incurra en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Marina de Guerra del Perú, le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al DIEZ (10%), del monto del contrato vigente o, de ser el caso del monto del ítem que debió ejecutarse. Según lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

- 7.7) Responsabilidades por vicios ocultos:

La conformidad de la prestación por parte de la Marina de Guerra del Perú, no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad de El **CONTRATISTA** es de UN (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por La **MARINA**.

### Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD				
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al monto que se detalla en el siguiente cuadro, 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.</p>				
ITEM N°	DENOMINACIÓN DEL ÍTEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN	MONTO FACTURADO	
1	PESCADO TOLLO HGT CONGELADO	PESCADO TOLLO HGT CONGELADO	S/ 7,400,000	SIETE MILLONES CON CUATROCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES
2	CAFÉ SOLUBLE	CAFÉ SOLUBLE	S/ 2,000,00	DOS MILLONES CON 00/100 SOLES
3	INSUMOS PARA ELABORACION DE PAN	MEJORADOR DE MASA	S/ 350,000	TRESCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES
		ANIS		
		LEVADURA INSTANTANEA		
4	VINAGRE DE VINO	VINAGRE DE VINO	S/ 240,000	DOSCIENTOS CUARENTA MIL CON 00/100 SOLES
5	MANTECA VEGETAL	MANTECA VEGETAL	S/ 740,000	SETESCIENTOS CUARENTA MIL CON 00/100 SOLES
6	TOMATE PINTO ITALIANO	TOMATE PINTO ITALIANO	S/ 1,300,000	UN MIL TRESCIENTOS CON 00/100 SOLES
7	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	S/ 310,000	TRESCIENTOS DIEZ MIL CON 00/100 SOLES
8	CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD	CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD	S/ 250,000	DOSCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES
9	PORO CALIDAD PRIMERA	PORO CALIDAD PRIMERA	S/ 700,000	SETESCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES
10	NABO CALIDAD PRIMERA	NABO CALIDAD PRIMERA	S/ 390,000	TRESCIENTOS NOVENTA MIL CON 00/100 SOLES
<p><i>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia equivalente al monto detallado en el siguiente cuadro, 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</i></p>				
N°	ITEM	MONTO FRACTURADO ACREDITAR		
ITEM 3	INSUMOS PARA ELABORACION DE PAN	S/ 44,000.00	CUARENTA MIL CON 00/100 SOLES	
ITEM 4	VINAGRE DE VINO	S/ 30,000.00	TREINTA MIL CON 00/100 SOLES	
ITEM 5	MANTECA VEGETAL	S/ 92,000.00	NOVENTA Y DOS MIL CON 00/100 SOLES	
ITEM 7	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	S/ 39,900.00	TREINTA Y NUEVE MIL CON 00/100 SOLES	
ITEM 8	CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD	S/ 32,000.00	TREINTA Y DOS MIL CON 00/100 SOLES	
ITEM 9	PORO CALIDAD PRIMERA	S/ 90,000.00	NOVENTA MIL CON 00/100 SOLES	
ITEM 10	NABO CALIDAD PRIMERA	S/ 49,000.00	CUARENTA Y NUEVE MIL CON 00/100 SOLES	

Se considera bienes similares a los siguientes: venta de carnes (pescado), productos abarrotes, frutas y verduras.

**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 pago<sup>10</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

<sup>10</sup> 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 si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

**Importante**

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento de 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 / METODOLOGIA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><del>A. PRECIO</del></p> <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<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar                      O<sub>i</sub>=Precio i                      O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja                      PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></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 del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido

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

en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA ~~.....~~ PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>12</sup>**

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

**Importante**

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

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

#### CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

#### Importante para la Entidad

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

#### CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."  
Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

#### CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

**CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días de producida la recepción.

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;  
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

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

<sup>13</sup> 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).

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 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 Digitales<sup>14</sup>.*

<sup>14</sup> 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~~

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT**  
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 <sup>15</sup>		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 compra<sup>16</sup>

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.*

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>16</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT**  
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 <sup>17</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				
Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>18</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				
Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>19</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibidem.

<sup>19</sup> Ibidem.

**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:

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 compra<sup>20</sup>

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.*

<sup>20</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT**  
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
<del> </del>	<del> </del>
<b>TOTAL</b>	<b> </b>

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".

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT**  
 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 <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>24</sup> 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.

<sup>25</sup> 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.

<sup>26</sup> 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".

<sup>27</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>28</sup> 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.

<sup>29</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

MARINA DE GUERRA DEL PERÚ - DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES DEL MATERIAL  
 LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-20203 MGP/DIRCOMAT

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[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  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Nota para la Entidad**

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

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

**ANEXO N° 10**

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

**ITEM 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

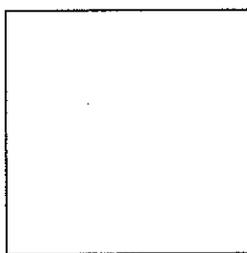
ANEXO N° 11

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Mediante la presente, el suscrito ....., identificado con DNI ....., representante legal de la empresa ....., con RUC: ....., declaro bajo juramento:

1. No tener impedimento para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, ni en ninguna otra causal contemplada en alguna disposición legal o reglamento de ser postor o contratista del Estado.
2. Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
3. No encontrarme inhabilitado para contratar con el Estado.
4. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información presentada en el proceso de contratación.
5. Conocer las infracciones y sanciones establecidos en el artículo 50 de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
6. No encontrarse prestando servicios laborales como personal civil y militar en la Marina de Guerra del Perú

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



Huella digital

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

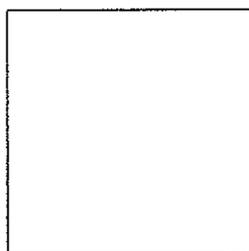
ANEXO N° 12

DECLARACIÓN JURADA DE COMPROMISO ANTISOBORNO

Yo, ....., identificado con DNI....., representante legal de: ....., con RUC:....., me comprometo a conducirme 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, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



Huella digital

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

ANEXO N° 13

DECLARACIÓN JURADA DE NO ENCONTRARSE EN EL REGISTRO DE INHABILITADOS  
PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Mediante la presente, el suscrito ..... , identificado con DNI  
..... , representante legal de la empresa  
..... , con RUC: ..... , declaro bajo

juramento:

No encontrarme en el registro de Inhabilitados para contratar con el estado, según las disposiciones  
de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Anexo (2) al Oficio N° 12.981 del  
DIABASTE de fecha 17 MAYO 2023

CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO DE VIVERES SECOS Y CARNIS CORRESPONDIENTE A LA LICITACION PUBLICA - PERIODO ANUAL

NRO.	ARTICULOS	CANTIDAD AF-2023	U/M	MES 1		MES 2		MES 3		MES 4		MES 5			
				FECHA	CANTID.										
01	PESCADO TOLLO HGT CONGELADO	173,525	Kg.	5/07/2023	17,000	2/08/2023	17,000	1/09/2023	17,000	27/10/2023	17,000	3/11/2023	17,000		
				19/07/2023	17,000	16/08/2023	17,000	15/09/2023	17,000	18/10/2023	17,000	17/11/2023	20,525		
NRO.	ARTICULOS	CANTIDAD AF-2024	U/M	MES 6		MES 7		MES 8		MES 9		MES 10		MES 11	
				FECHA	CANTID.										
01	PESCADO TOLLO HGT CONGELADO	171,188	Kg.	5/01/2024	14,260	5/02/2024	14,260	6/03/2024	14,260	5/04/2024	14,260	7/05/2024	14,260	5/06/2024	14,260
				19/01/2024	14,260	20/02/2024	14,260	21/03/2024	14,260	22/04/2024	14,260	22/05/2024	14,260	21/06/2024	14,328



CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO DE VERDURAS Y TUBERCULOS CORRESPONDIENTE A LA REGIÓN PÚBLICA MAGP/DIRCOMAT - PERIODO ANUAL

NRO.	ARTICULOS	CANTIDAD AF-2023	U/M	MES 1		MES 2		MES 3		MES 4		MES 5		MES 6		
				FECHA	CANTID.											
02	TOMATE PINTO ITALIANO	64,194	Kg.	05/07/2023	2,500	02/08/2023	2,500	05/09/2023	2,500	03/10/2023	2,500	07/11/2023	2,500	05/12/2023	2,500	4,500
				12/07/2023	2,500	09/08/2023	2,500	12/09/2023	2,500	10/10/2023	2,500	14/11/2023	2,500	12/12/2023	2,500	4,694
				19/07/2023	2,500	16/08/2023	2,500	19/09/2023	2,500	17/10/2023	2,500	21/11/2023	2,500			
				26/07/2023	2,500	23/08/2023	2,500	26/09/2023	2,500	24/10/2023	2,500	28/11/2023	2,500			
		SUB TOTAL			10,000	29/08/2023	12,500		10,000	31/10/2023	12,500		10,000		9,194	
03	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	28,531	Kg.	05/07/2023	1,100	02/08/2023	1,100	05/09/2023	1,100	03/10/2023	1,100	07/11/2023	1,100	05/12/2023	1,100	2,150
				12/07/2023	1,100	09/08/2023	1,100	12/09/2023	1,100	10/10/2023	1,100	14/11/2023	1,100	12/12/2023	1,100	2,161
				19/07/2023	1,100	16/08/2023	1,100	19/09/2023	1,100	17/10/2023	1,100	21/11/2023	1,100			
				26/07/2023	1,100	23/08/2023	1,100	26/09/2023	1,100	24/10/2023	1,100	28/11/2023	1,100			
		SUB TOTAL			4,400	29/08/2023	1,100		4,400	31/10/2023	1,100		4,400		4,331	
04	CEBOLLA ROJA GRICILLA DE PRIMERA CALIDAD	21,398	Kg.	05/07/2023	850	02/08/2023	850	05/09/2023	850	03/10/2023	850	07/11/2023	850	05/12/2023	850	1,000
				12/07/2023	850	09/08/2023	850	12/09/2023	850	10/10/2023	850	14/11/2023	850	12/12/2023	850	1,698
				19/07/2023	850	16/08/2023	850	19/09/2023	850	17/10/2023	850	21/11/2023	850			
				26/07/2023	850	23/08/2023	850	26/09/2023	850	24/10/2023	850	28/11/2023	850			
		SUB TOTAL			3,400	29/08/2023	850		3,400	31/10/2023	850		3,400		2,498	
05	PORO CALIDAD PRIMERA	56,408	Kg.	06/07/2023	2,250	03/08/2023	2,250	07/09/2023	2,250	05/10/2023	2,250	02/11/2023	2,250	07/12/2023	2,250	3,090
				13/07/2023	2,250	10/08/2023	2,250	14/09/2023	2,250	12/10/2023	2,250	09/11/2023	2,250	14/12/2023	2,250	3,908
				20/07/2023	2,250	17/08/2023	2,250	21/09/2023	2,250	19/10/2023	2,250	16/11/2023	2,250			
				27/07/2023	2,250	24/08/2023	2,250	28/09/2023	2,250	26/10/2023	2,250	23/11/2023	2,250			
		SUB TOTAL			9,000	31/08/2023	2,250		9,000			30/11/2023	2,250		6,908	
06	NABO CALIDAD PRIMERA	28,204	Kg.	06/07/2023	1,100	03/08/2023	1,100	07/09/2023	1,100	05/10/2023	1,100	02/11/2023	1,100	07/12/2023	1,100	2,090
				13/07/2023	1,100	10/08/2023	1,100	14/09/2023	1,100	12/10/2023	1,100	09/11/2023	1,100	14/12/2023	1,100	2,094
				20/07/2023	1,100	17/08/2023	1,100	21/09/2023	1,100	19/10/2023	1,100	16/11/2023	1,100			
				27/07/2023	1,100	24/08/2023	1,100	28/09/2023	1,100	26/10/2023	1,100	23/11/2023	1,100			
		SUB TOTAL			4,400	31/08/2023	1,100		4,400			30/11/2023	1,100		4,094	



NRO.	ARTICULOS	CANTIDAD AF-2024	U/M	MES 7		MES 8		MES 9		MES 10		MES 11		MES 12	
				FECHA	CANTID.										
02	TOMATE PINTO ITALIANO	64.194	Kg.	08/01/2024	2,560	05/02/2024	2,560	04/03/2024	2,560	01/04/2024	2,560	06/05/2024	2,560	03/06/2024	2,560
				15/01/2024	2,560	12/02/2024	2,560	11/03/2024	2,560	08/04/2024	2,560	13/05/2024	2,560	10/06/2024	2,560
				22/01/2024	2,560	19/02/2024	2,560	18/03/2024	2,560	15/04/2024	2,560	20/05/2024	2,560	17/06/2024	2,560
				29/01/2024	2,560	26/02/2024	2,560	25/03/2024	2,560	22/04/2024	2,560	27/05/2024	2,560	24/06/2024	2,560
		SUB TOTAL		10,240		10,240		10,240		12,800		10,240		10,484	
03	ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD	28.530	Kg.	08/01/2024	1,140	05/02/2024	1,140	04/03/2024	1,140	01/04/2024	1,140	06/05/2024	1,140	03/06/2024	1,140
				15/01/2024	1,140	12/02/2024	1,140	11/03/2024	1,140	08/04/2024	1,140	13/05/2024	1,140	10/06/2024	1,140
				22/01/2024	1,140	19/02/2024	1,140	18/03/2024	1,140	15/04/2024	1,140	20/05/2024	1,140	17/06/2024	1,140
				29/01/2024	1,140	26/02/2024	1,140	25/03/2024	1,140	22/04/2024	1,140	27/05/2024	1,140	24/06/2024	1,140
		SUB TOTAL		4,560		4,560		4,560		5,700		4,560		4,590	
04	CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD	21.397	Kg.	08/01/2024	855	05/02/2024	855	04/03/2024	855	01/04/2024	855	06/05/2024	855	03/06/2024	855
				15/01/2024	855	12/02/2024	855	11/03/2024	855	08/04/2024	855	13/05/2024	855	10/06/2024	855
				22/01/2024	855	19/02/2024	855	18/03/2024	855	15/04/2024	855	20/05/2024	855	17/06/2024	855
				29/01/2024	855	26/02/2024	855	25/03/2024	855	22/04/2024	855	27/05/2024	855	24/06/2024	855
		SUB TOTAL		3,420		3,420		3,420		4,275		3,420		3,442	
05	PORO CALIDAD PRIMERA	56.407	Kg.	09/01/2024	2,250	06/02/2024	2,250	05/03/2024	2,250	02/04/2024	2,250	07/05/2024	2,250	04/06/2024	2,250
				16/01/2024	2,250	13/02/2024	2,250	12/03/2024	2,250	09/04/2024	2,250	14/05/2024	2,250	11/06/2024	2,250
				23/01/2024	2,250	20/02/2024	2,250	19/03/2024	2,250	16/04/2024	2,250	21/05/2024	2,250	18/06/2024	2,250
				30/01/2024	2,250	27/02/2024	2,250	26/03/2024	2,250	23/04/2024	2,250	28/05/2024	2,250	25/06/2024	2,407
		SUB TOTAL		9,000		9,000		9,000		11,250		9,000		9,157	
06	NABO CALIDAD PRIMERA	28.203	Kg.	09/01/2024	1,120	06/02/2024	1,120	05/03/2024	1,120	02/04/2024	1,120	07/05/2024	1,120	04/06/2024	1,120
				16/01/2024	1,120	13/02/2024	1,120	12/03/2024	1,120	09/04/2024	1,120	14/05/2024	1,120	11/06/2024	1,120
				23/01/2024	1,120	20/02/2024	1,120	19/03/2024	1,120	16/04/2024	1,120	21/05/2024	1,120	18/06/2024	1,120
				30/01/2024	1,120	27/02/2024	1,120	26/03/2024	1,120	23/04/2024	1,120	28/05/2024	1,120	25/06/2024	1,323
		SUB TOTAL		4,480		4,480		4,480		5,600		4,480		4,683	



CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO DE VIVERES SECOS Y CARNES CORRESPONDIENTE A LA LICITACION PUBLICA - PERIODO ANUAL

NRO.	ARTICULOS	CANTIDAD AF-2023	U/M	MES 1		MES 2		MES 3		MES 4		MES 5	
				FECHA	CANTID.								
07	CAFÉ SOLUBLE	5.290	KG.	13/07/2023	1.050	10/08/2023	1.050	07/09/2023	1.050	05/10/2023	1.050	06/11/2023	1.090
08	MEJORADOR DE MASA	3.526	KG.	13/07/2023	700	10/08/2023	700	07/09/2023	700	05/10/2023	700	06/11/2023	726
09	VINAGRE DE VINO	5.558	LT.	13/07/2023	1.110	10/08/2023	1.110	07/09/2023	1.110	05/10/2023	1.110	06/11/2023	1.118
10	ANIS	937	KG.	14/07/2023	180	11/08/2023	180	08/09/2023	180	06/10/2023	180	07/11/2023	217
11	MANTECA VEGETAL	18.732	KG.	14/07/2023	3.700	11/08/2023	3.700	08/09/2023	3.700	06/10/2023	3.700	07/11/2023	3.932
12	LEVADURA INSTANTANEA	1.984	KG.	14/07/2023	395	11/08/2023	395	08/09/2023	395	06/10/2023	395	07/11/2023	404

NRO.	ARTICULOS	CANTIDAD AF-2024	U/M	MES 6		MES 7		MES 8		MES 9		MES 10		MES 11	
				FECHA	CANTID.										
07	CAFÉ SOLUBLE	5.289	KG.	03/01/2024	880	02/02/2024	880	04/03/2024	880	03/04/2024	880	03/05/2024	880	03/06/2024	889
08	MEJORADOR DE MASA	3.526	KG.	03/01/2024	585	02/02/2024	585	04/03/2024	585	03/04/2024	585	03/05/2024	585	03/06/2024	601
09	VINAGRE DE VINO	5.558	LT.	03/01/2024	920	02/02/2024	920	04/03/2024	920	03/04/2024	920	03/05/2024	920	02/06/2024	956
10	ANIS	826	KG.	04/01/2024	130	05/02/2024	130	06/03/2024	130	05/04/2024	130	06/05/2024	130	05/06/2024	176
11	MANTECA VEGETAL	16.534	KG.	04/01/2024	2.700	05/02/2024	2.700	06/03/2024	2.700	05/04/2024	2.700	06/05/2024	2.700	05/06/2024	3.034
12	LEVADURA INSTANTANEA	1.983	KG.	04/01/2024	330	05/02/2024	330	06/03/2024	330	05/04/2024	330	06/05/2024	330	05/06/2024	333



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MGP-077029</b>
	<b>PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAR 2018	<b>VERSIÓN: 2</b> RD 005-2023 MGP-DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 6	<b>Actualización:</b> 24 MAR 2023	

## PESCADO TOLLO HGT CONGELADO

### 1.- FINALIDAD

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

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

Hay DOS (2) especies de pescado tollo que más se capturan, los cuales pertenecen a la especie *Mustelus whitney* y *Mustelus mento*. El Pescado tollo HGT congelado, eviscerado, sin cabeza, sin aleta y sin cola, congelado y sanitariamente apto para el consumo humano debe ser congelado rápidamente a temperaturas de -18°C o menores.

### 3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- |                     |                                           |
|---------------------|-------------------------------------------|
| (1) Color:          | Característico                            |
| (2) Olor:           | Característico, libre de olores anormales |
| (3) Sabor:          | Característico                            |
| (4) Textura:        | Firme, elástica (no pegajosa)             |
| (5) Deshidratación: | Ausencia.                                 |

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Deberá de estar exento de bloques de hielo en la parte interna como en la parte externa del envase que contiene al producto.
- (2) Exento de contener metales nocivos como plomo, cobre y arsénico.
- (3) Libre de quemaduras por frío
- (4) pH = 6.6 – 6.8



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> Normatividad con calidad	<b>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	F.T. N° MGP-077029
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023

c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	$5 \times 10^5$	$10^6$
Escherichia coli	4	3	5	3	10	$10^2$
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	$10^2$	$10^3$
Salmonella sp	10	2	5	0	Ausencia/ 25g	---
Vibrio cholerae	10	2	5	0	Ausencia/ 25g	---
Vibrio parahaemolyticus	10	2	5	0	Ausencia/ 25g	---

d. Contaminantes:

Se deberá evitar cualquier sustancia o compuesto no añadido intencionalmente al producto hidrobiológico, que está presente en los mismos como resultado de la producción, fabricación, procesamiento, envasado, empaquetado, distribución o almacenamiento u otra etapa de la cadena productiva o, como resultado de la contaminación ambiental.

4.- ENVASE

a. Envase

No Aplicable

b. Unidad de medida

1 (UNA) unidad = 1 Kg. = 1000 gr.

c. Vida útil

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el Pescado Tollo HGT Congelado es de UN (01) AÑO, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de congelación, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077029</p>
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

## 5.- EMPAQUE

### a. EMPAQUE INDIVIDUAL PARA EL INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD) de primer uso, que soporte las condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

### b. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Saco de polipropileno (PP) de primer uso, resistente 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.

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

## 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga el Pescado Tollo HGT Congelado 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 Faenamiento
- Fecha de Vencimiento
- Tiempo de Vida Útil
- Peso Neto
- Número de Lote
- Lugar de Origen
- Condiciones de 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-077029</p>
<p align="center"><b>PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</b></p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

## 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- (Handwritten mark: a large 'A' with a checkmark and a line through it)*
- a. Documento : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad  
Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP  
Base legal : Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES.  
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  
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



## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077029
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 5 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. **NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:**  
N.T.P. 041.001 - 2019 Pescado fresco. Requisitos.  
NTP 209.038 - 2019 Alimentos Envasados. Etiquetado de alimentos preenvasados.  
NTP 900.080:2015 Envases y embalajes. Requisitos de los envases y embalajes.  
NTP-CODEX CXS 36 2020. Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente.

**9.- CRITERIOS DE CALIDAD**

El cumplimiento de las características y requisitos indicados en el párrafo (3) de la presente ficha técnica.

**10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN**

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de TRES (03) kilogramos de Pescado Tollo HGT Congelado.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
  - (1) Documento Emitido por : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad  
: Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP  
Base legal : Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES.  
Tipo : Copia
  - (2) Documento Emitido por : Ficha Técnica del producto  
: Fabricante



 <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-077029</p>
<p>PESCADO TOLLO HGT CONGELADO</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 RD 005-2023 MGP-DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Moyo 2018</p>	<p>Páginas desde 6 hasta 6</p>	<p>Actualización: 24 MAR 2023</p>

Tipo

: Original (Hoja membretada)

d. ENVASE UNITARIO: Envase de fábrica sin abrir. Las DOS (2) muestras dentro de una caja con tapa de poliestireno (PS)/Tecnopor. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normalidad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:		F.T. N° MGP-077104
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		
<b>CAFÉ SOLUBLE</b>			
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

## CAFÉ SOLUBLE

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fluido, de color, sabor y aroma característicos, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos, pudiendo ser el polvo adicionando aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- (1) Color: marrón característico
- (2) Sabor: agradable
- (3) Olor: característico
- (4) Solubilidad en agua caliente: se disolverá rápidamente en 30 segundos con moderada agitación.
- (5) Solubilidad en agua fría: se disolverá en 3 minutos con moderada agitación.

#### b. Requisitos físico-químicos:

El producto deberá estar libre de todo cuerpo extraño y no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia del café.

REQUISITOS	PARÁMETRO
Humedad máxima:	3.5 %
Cenizas totales máximo:	10 % máximo
Cafeína:	0.9% mínimo
pH:	4.8 - 5.2
Almidón:	Ausencia

#### c. Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normalidad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS		F.T. N° MGP-077104
	<b>CAFÉ SOLUBLE</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto café soluble es de UN (1) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad = De 180 a 250 gramos.

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- 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

Lata de hojalata electrofónica, frasco de vidrio o bolsa bilaminada de aluminio con polietileno.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
	<b>CAFÉ SOLUBLE</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021

El envase será suficientemente inerte a la acción del producto, estéril, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

**6. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:**

Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento.

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

**7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO**

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- a. Documento Emitido por Base legal Tipo : 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 (Declaración jurada) : Fabricante o distribuidor : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Constancia de origen (Declaración jurada) (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar)




 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077104
	<b>CAFÉ SOLUBLE</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021

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

e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

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

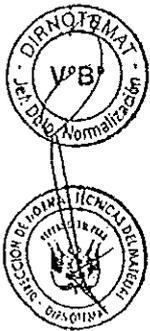
Tipo : Copia

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

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
 Tipo : Original

g. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (cenizas totales, cafeína, azúcar agregado y almidón)

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
 Tipo : Original



## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MCP 077104
	<b>GAFÉ SOLUBLE</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021

- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.316 – 2010 Café Soluble.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 180 a 250 gramos
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA



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

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

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

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

2024

A handwritten signature or set of initials in the bottom right corner of the page, consisting of a few stylized, overlapping strokes.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077305
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización: Marzo 2021

## MEJORADOR DE MASA

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

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

#### b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Humedad: 11.90 % - 13.60 %
- (2) Cenizas: 1.60 % Max.
- (3) Acidez titulable: 0.56% Max.

### 3.- VIDA ÚTIL

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

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad = MIL (1,000) gramos.

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077305
	<b>MEJORADOR DE MASA</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización Marzo 2021

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

#### 6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

#### a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Caja de cartón corrugado de primer uso.

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077305
	<b>MEJORADOR DE MASA</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización Marzo 2021

Emitido por  
Tipo

(solo para productos nacionales, debe incluir  
Fecha de producción y Nros. de lote a internar)  
: Fabricante o productor  
: Original (Hoja membretada)

d. Documento

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

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. 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 MIL (1,000) gramos.
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Documento  
Emitido por  
Tipo

: Ficha Técnica del producto  
: Fabricante  
: Original (Hoja membretada)



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077305</p>
<p>MEJORADOR DE MASA</p>		
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

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

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021

## VINAGRE DE VINO

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Es el obtenido por la fermentación acética del vino.

Alcance: Vinagre de vino tinto, vinagre de vino blanco.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- (1). Aspecto: límpido
- (2). Olor: característico
- (3). Sabor: característico
- (4). Color: característico al vino de procedencia.

#### b. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

- (1) Densidad (a 20° C): 1.010 a 1.023
- (2) PH potenciómetro (mínimo): 2.8
- (3) Acidez total en gramos de ácido acético por 100 ml (mínimo): 4
- (4) Acidez fija en gramos de ácido tartárico por 100 ml: 0.1 a 0.3
- (5) Alcohol en volumen a 20° C (máximo): 1 %
- (6) Extracto seco a 100° C (mínimo): 1.2%
- (7) Extracto libre de azúcares reductores (Mínimo): 0.7%
- (8) Cenizas totales (mínimo): 0.1%
- (9) Alcalinidad de las cenizas en mililitros de ácido normal (mínimo): 2.1%
- (10) Cloruro de sodio (máximo): 0.1 %
- (11) Sulfatos expresados en KHSO<sub>4</sub> (máximo): 0.1 %

#### c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

- (1) Estar libre de gérmenes y bacterias patógenas.
- (2) Estar libre de anguilulas, vegetales criptogámicos y otros parásitos o insectos.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077110
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
<b>VINAGRE DE VINO</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la vinagre de vino 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 200 a 5000 mililitros

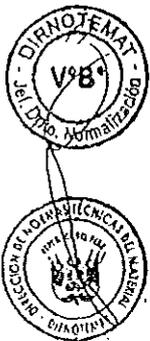
### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada botella de vinagre de vino 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 PARA INTERNAMIENTO

Galonera PET y/o PVC de alta densidad, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077110
		<b>VINAGRE DE VINO</b>
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: Marzo 2021

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Caja de cartón de primer uso.

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

7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077110</p>
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021</p>	<p>Páginas desde 4 hasta 5</p>	<p>Fecha actualización Marzo 2021</p>

- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP  
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)  
Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.  
Tipo : Copia
- f. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico (gérmenes y bacterias patógenas).  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo : Original
- g. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (acidez).  
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo : Original  
Cuándo 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:

- 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 209.020 -1970 Vinagre.



 <b>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</b> <i>Normatividad con calidad</i>	<b>FICHA TÉCNICA DE:</b> <b>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</b>		<b>F.T. N°</b> <b>MCP-077110</b>
	<b>VINAGRE DE VINO</b>		
<b>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</b>	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	<b>VERSIÓN: 3</b> R.D. N° 003-21/DNTM	
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización Marzo 2021	

9.- **PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN**

a. **CANTIDAD:** DOS (02) muestras

b. **PRESENTACIÓN:** Cada unidad de QUINIENTOS (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

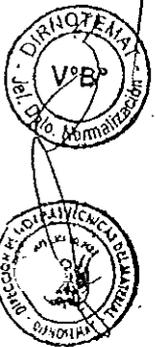
(2) Documento : Ficha Técnica del producto  
Emitido por : Fabricante  
Tipo : Original (Hoja membretada)

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



11

C



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

## ANIS

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

- Olor: Aromático
- Sabor: Dulce

#### b. Requisitos físico-químicos:

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

#### c. Requisitos microbiológicos:

XVII.2 Hierbas de uso alimentario para infusiones (té, mate, manzanilla, boldo, otros).						
Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Enterobacteriaceus</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

### 3.- VIDA ÚTIL

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

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad = Mil (1,000) gramos

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077102
	ANÍS	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 012-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización 11 Mayo 2022

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

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

Embalaje para internamiento:

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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Documento</li> <li>Emitido por</li> <li>Base legal</li> <li>Tipo</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>: Autorización Sanitaria del establecimiento</li> <li>: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)</li> <li>: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.</li> <li>: Copia</li> </ul> |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>b. Documento</li> <li>Emitido por</li> <li>Tipo</li> </ol>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>: Ficha Técnica del producto</li> <li>: Fabricante</li> <li>: Original (Hoja membretada)</li> </ul>                                                                                                                   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>c. Documento</li> <li>Emitido por</li> <li>Tipo</li> </ol>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>: Certificado de garantía (declaración jurada)</li> <li>: Fabricante o distribuidor</li> <li>: Original (Hoja membretada)</li> </ul>                                                                                  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>d. Documento</li> </ol>                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>: Constancia de origen (declaración jurada)</li> </ul>                                                                                                                                                                |



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N°
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077102
AÑOS		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 4 R.D. N° 012-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización 11 Mayo 2022

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

- e. Emitido por : fabricante o productor  
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Declaración Única de Aduanas (DUA) solo para productos importados)
- Emitido por : Autoridad Aduanera  
 Tipo : Copia
- f. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
 Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades



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

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de MIL (1,000) gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

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

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

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077304
	<b>MANTECA VEGETAL</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. N° 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021.	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022

## MANTECA VEGETAL

### 1.- OBJETO O FINALIDAD

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

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

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

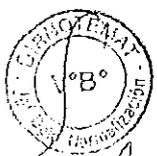
### 3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

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

#### b. Requisitos físico-químicos:

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



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

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

#### 4.- ENVASE

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

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

b. El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la manteca vegetal es de OCHO (08) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

c. Presentación:

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

#### 5.- EMPAQUE

Empaque para internamiento: Caja de cartón de primer uso

#### 6.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

- a. Nombre del producto
- b. Declaración de ingredientes
- c. Contenido neto



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

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

*[Handwritten signature]*

7- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

*[Handwritten mark]*

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



*[Handwritten signature]*

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. Nº
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MGP-077304
<b>MANTECA VEGETAL</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD Nº 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 mayo 2018	VERSIÓN: 5 R.D. Nº 030-22 MGP/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización 08 setiembre 2022

- Tipo : Copia
- e. Documento : Informe de Ensayo Físico-Químico (índice de ácido, impurezas insolubles, índice de peróxido, materia volátil).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo : Original
- f. Documento : Informe de Ensayo Microbiológico, según lo establece la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V01 (XXXXXX).
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.  
Tipo : Original

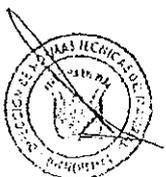
#### 8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- Codex Alimentarius "Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales" CXS 19 – 1981.
- Decreto Supremo Nº 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
- 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".
- NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:  
NTP 209.038 – 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados.

#### 9.- CRITERIOS DE CALIDAD

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



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

## 10. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

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



A handwritten signature or scribble in the bottom right corner of the page, consisting of several overlapping, curved lines.

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

## LEVADURA INSTANTÁNEA

### DESCRIPCIÓN GENERAL

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

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### a. Características organolépticas:

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

#### b. Requisitos físico-químicos:

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

### 3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la levadura instantánea es de DOS (02) años, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

### 4.- PRESENTACIÓN

Unidad = QUINIENTOS (500) gramos

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normalidad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077302
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 3 R.D. N° 003-21/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Marzo 2021	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización Marzo 2021

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

#### 6. ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

#### 7. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

Tipo Original (Hoja membretada)

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

Emitido por Laboratorio acreditado por INACAL  
Tipo Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

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

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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

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



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

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077036
<b>TOMATE PINTO ITALIANO</b>			
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%

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

### 3.- VIDA ÚTIL

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

### 4.- UNIDAD DE MEDIDA

No aplica.

### 5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

### 6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Cajón de madera resistente al manipuleo, transporte y almacenamiento.

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

### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

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

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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

**8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO**

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

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

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

c. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

**9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN**

No aplica.

84

A handwritten mark or signature, possibly initials, located in the bottom right corner of the page.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DE MATERIAL Normatividad y Calidad	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077037
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 rojaduras.

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) Exentas de humedad exterior anormal.

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normalidad con calidad</p>	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077037
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
<b>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</b>		
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: Moyo 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 microblano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

d. Requisitos microbiológicos:

Para la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- 1) Metales Pesados: La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius:
  - Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg
  - Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p>	<p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p>	<p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p>
<p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p>	<p>Páginas desde 3 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

- 2) Residuos de plaguicidas: La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**3.- VIDA ÚTIL**

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

**4.- PRESENTACIÓN**

Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos

**5.- ROTULADO DEL PRODUCTO**

No aplica.

**6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

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

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

**7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO**

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normalidad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077037</p>
<p><b>ZANAHORIA DE PRIMERA CALIDAD</b></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 jurado)  
Emitido por : Fabricante o distribuidor  
Tipo : Original (Hoja membretada)  
Cuando presentar : Al momento del internamiento del producto

#### 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

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

c. Especificación técnica propia.

#### 9.- MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN PARA CONTROL DE CALIDAD

No aplica.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
		<b>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</b>
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004- 2020/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 1 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020

## CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD

### 1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Las cebollas rojas o *Allium cepa* de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

Las cebollas rojas a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

### 2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Deberá ser roja criolla de primera calidad, colocada en mallas de CINCUENTA (50) Kg., no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición).

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

#### a. Requisitos organolépticos:

- (1) Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- (2) Sabor: Característico
- (3) Forma: Globosa, esférica o elipsoidal
- (4) Peso: Entre 100 y 250 gramos cada una

#### b. Requisitos fitosanitarios:

- (1) Deberán estar enteras
- (2) Tener un aspecto fresco
- (3) Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo
- (4) Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras
- (5) Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- (6) Estar exentas de daños causados por plagas

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077009
	<b>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004- 2020/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 2 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020

- (7) Exentas de humedad externa anormal
- (8) Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños
- (9) Alteraciones: V.N. 0 %
- (10) Picadura: V.N. 0 %

c. Requisitos microbiológicos:

Las cebollas rojas deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:  
(Expresados en ufc/g).

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

d. Contaminantes:

En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en éstos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

a. Unidad = CINCUENTA (50) kilogramos.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:	F.T. N° MGP-077009
	PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	
<b>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</b>		
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 004- 2020/DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018	Páginas desde 3 hasta 4	Fecha actualización 14 de febrero 2020

### 5. ROTULADO DEL PRODUCTO

No aplica.

### 6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

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

### 07. EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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

 <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i></p>	<p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p>	<p>F.T. N° MGP-077009</p>
<p>CEBOLLA ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD</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 4 hasta 4</p>	<p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p>

## 8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

## 9.- PRESENTACION DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

No aplica.

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

## HORTALIZAS

### 1.- FINALIDAD

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

### 2.- DESCRIPCIÓN Y USO

- a. Es la planta herbácea de distintas especies de huertas que se cultivan para consumir sus hojas, raíces, tallos, flores, frutos y semillas. Pueden ser consumidas en estado fresco y seco.
- b. Alcance: col china, espinaca, espinaca serrana, lechuga (americana), camote morado, col china, lechuga (americana, morada), lechuga orgánica, brócoli, coliflor, olluco, espinaca, espinaca serrana, cebolla china, poro, anís, betarruga, rabanito, culantro, perejil, chincho, acelga, albahaca, cola de caballo, espárrago, hierba luisa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres maría (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.

### 3.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Características organolépticas:

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

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



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

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

#### 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 los 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---



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

#### ~~4. ENVASE~~

##### a. Envase primario

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

##### b. Envase para internamiento

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

##### c. Vida útil

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

#### 5.- EMPAQUE

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



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  Normalidad con calidad	FICHA TÉCNICA DE:  PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS	F.T. N° MGP-077122
	<b>HORTALIZAS</b>	
DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN	Aprobación: R.D. N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018	VERSIÓN: 2 R.D. N° 005-2023 MGP-DNTM
Fecha de entrada en vigencia: Noviembre 2018	Páginas desde 4 hasta 6	Actualización: 24 MAR 2023

caballo, espárrago, hierba luisa, hierba buena, hierba mate, hierbas tres marías (hierba buena, culantro y perejil), huacatay, manzanilla, menta, nabo, orégano fresco, pock 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 fresco, verdura china.

#### ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

#### 7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

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



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

Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

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

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

d. Documento : Certificado de contenido de residuos de plaguicidas.  
 Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL  
 Tipo : Original

#### B. 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/WHO
- (2) Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 44-1995, emd. 1-2004.
- (3) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas - CAC/RCP 53-2003. **Revisado 2020**
- (4) Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

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

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

d. Normas Técnicas Peruanas

NTP 011.118:1991 (revisada el 2018) FRUTAS Y HORTALIZAS. Condiciones físicas en cámaras de refrigeración. Definiciones y medición.

NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col crespá. 1ª Edición



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

## 8.- CRITERIOS DE CALIDAD

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

### 10.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

a. Cantidad: DOS (02) muestras

b. Presentación: Según requerimiento del usuario

c. Documentación técnica de presentación obligatoria

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

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

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

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



	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 1 hasta 8		Fecha actualización: 27/03/2023

## METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS

### I. SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material consiste en el conjunto de tareas realizadas para verificar la conformidad de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP, Fichas Técnicas Homogeneizadas de la Agencia de Compras de las Fuerzas Armadas y Fichas Técnicas Aprobadas del Listado de bienes y servicios comunes del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE y PERÚ COMPRAS) de los bienes a ser adquiridos. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.
- b. El personal de los Laboratorios DIRNOTEMAT es personal calificado para realizar evaluaciones de control de calidad y pertenecen al Departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material – DIRNOTEMAT.
- c. Los equipos de medición de los Laboratorios DIRNOTEMAT han sido calibrados y certificados por un Laboratorio de calibración acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL.
- d. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material es de DOS (2) tipos:
  - (a) El control de calidad físico (pruebas de gabinete) consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias ( $\pm$ ), mediante pruebas visuales, organolépticas o físicas utilizando herramientas o equipos de medición certificados con los que cuenta el Laboratorio DIRNOTEMAT.
  - (b) El control de calidad documentario (pruebas de gabinete) consiste en la lectura y análisis de los parámetros de las



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

características técnicas emitidos por laboratorios externos<sup>1</sup> acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL en sus respectivos Informes de Ensayos, los cuales deben estar dentro de lo solicitado, solo para aquellas pruebas especiales.

e. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material se realizará en el siguiente orden:

- A. Control de calidad físico
- B. Control de calidad documentario
- C. Resultado final de la evaluación

f. Las evaluaciones de control de calidad son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la primera evaluación, no será necesario realizar la siguiente evaluación.

EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL
FÍSICO	DOCUMENTARIO	
Cumple	Cumple	Se acepta
Cumple	No cumple	Se rechaza
No cumple	No se realiza	Se rechaza

g. El resultado del control de calidad será plasmado en un cuadro de resultados, el cual concluirá si el bien analizado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados.

h. El cuadro de resultados del control de calidad será firmado y sellado por el evaluador y el jefe del Departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858; Ley Nro. 16053 y D.S. N° 016-2008-VIVIENDA).



<sup>1</sup> El alcance de la acreditación por el INACAL del laboratorio externo debe ser en alimentos, según lo que establece la Ley N° 30224.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas de: de 3 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

## 2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad de los víveres en general que realiza la Dirección de Normas Técnicas del Material.

## 3.- EJECUCIÓN

### a. Disposiciones Generales

- (1) Para realizar el control de calidad de las muestras en un proceso de adquisición:
  - (a) Para la verificación de las características solicitadas en la Ficha Técnica MGP del bien a ser evaluado se requiere que los postores hagan entrega de una muestra y contra muestra.
  - (b) La forma de presentación de las muestras se establece en la respectiva Ficha Técnica MGP del bien a adquirirse, el incumplimiento de estas disposiciones ocasionará que la muestra sea descalificada por no cumplir con las condiciones de presentación.
  - (c) La muestra de análisis sufrirá pruebas destructivas que ocasionarán su deterioro, al término de las pruebas físicas esta muestra será desechada.
  - (d) La contra muestra o muestra dirimente se mantendrá en custodia, intacta, sin abrir, ni evaluar. En caso surja alguna controversia con los resultados del Laboratorio DIRNOTEMAT, esta muestra será entregada a un laboratorio de ensayo externo<sup>2</sup> para su evaluación.



<sup>2</sup> Los gastos de la evaluación por un laboratorio de ensayo externo serán asumidos por el postor, los procedimientos para dicha acción serán consultados a través del Comité Especial del respectivo proceso de adquisición.

	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia; 29/05/2018		Páginas desde 4 hasta 8 Fecha actualización: 27/03/2023	

(e) Adicionalmente a la entrega de muestras, para realizar el control de calidad documental, las empresas postoras presentarán la documentación detallada en la respectiva Ficha Técnica, en idioma español<sup>3</sup>, donde se consigne los parámetros con su respectivo unidad de medida en caso lo amerite.

(f) Asimismo, presentarán copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), según la naturaleza del producto.

(g) Para el caso de presentar ficha técnica del fabricante, este documento, identificará de manera legible al firmante como el Jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).

(h) La Secretaria General de esta Dirección, recepcionará el documento con el cual el Presidente del Comité Especial, remite las muestras.

(i) El Departamento de control de calidad previa la presentación del cargo firmado por la Secretaria General que conste la recepción del documento respectivo, recibirá las muestras a ser evaluadas, en horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 15.30 horas, donde verificará lo siguiente:

1. Verificará que cada ítem a evaluar presente muestra y contra muestra, exactamente iguales, asimismo, que se encuentren debidamente codificadas, caso las muestras presenten disconformidades, no serán recibidas.



<sup>3</sup> Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.- Decreto Supremo N° 056-2017-EF.- Artículo 38.- Idioma de la documentación y otras formalidades.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

2. Cotejará que cada muestra presente la documentación requerida en caso no se presente la documentación, no se podrá realizar el control de calidad documentario.

(j) Al finalizar todos los actos del respectivo proceso de adjudicación, los postores que no fueron favorecidos con la buena pro podrán solicitar la devolución de su contra muestra. La contra muestra del postor favorecido con la buena pro, permanecerá en custodia del Laboratorio DIRNOTEMAT como referencia al momento del internamiento del bien.

(k) Las contra muestras no reclamadas por los postores, serán desechadas pasados los CINCO (5) días calendario de la fecha de consentimiento de la buena pro.

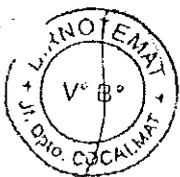
(2) Para realizar el control de calidad en el internamiento de bienes:

(a) Según lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los pañoles de la Dirección de Abastecimiento Naval, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de sus Laboratorios DIRNOTEMAT, realizaran la verificación de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP.

(b) Las responsabilidades de la empresa proveedora para el día del internamiento son las siguientes:

1. Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Víveres con el lote<sup>4</sup> a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 13.00 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.

2. Copia del contrato u orden de compra.



<sup>4</sup> Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
		METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

3. Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP.

4. Original de los Informes de Ensayo de los resultados de los análisis detallados en la respectiva Ficha Técnica MGP. La muestra analizada deberá ser extraída del lote a internar a la Marina de Guerra del Perú.

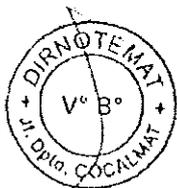
5. Las pruebas serán realizadas en un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL con alcance en pruebas para alimentos.

6. El documento del Informe de Ensayo: (a) No debe tener una fecha mayor a VEINTE (20) días calendario de la fecha de internamiento, (b) En los Datos de identificación de la muestra del documento, debe considerar la descripción de la etiqueta y lote de fabricación. (d) No debe presentar enmendaduras ni borrones.

(c) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no procederá el control de calidad ni el internamiento.

(d) El jefe del Departamento de Control de Calidad, seleccionará la muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n<sup>5</sup>". de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos".

(e) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n<sup>5</sup>". Los bienes que conforman la "Muestra n" sufrirán deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas. La empresa



<sup>5</sup> Entiéndase por "Muestra n" al número de envases de alimentos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DE MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
		METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 7 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

proveedor deberá reponer a la Marina, el número de muestras analizadas fin internar el lote completo.

b) Disposiciones Específicas

(1) El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica y etiquetado es un método propio, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos del tacto, olfato y gusto de las propiedades físicas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por el proveedor.

La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

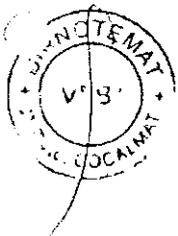
(2) La verificación física consiste en lo siguiente:

(a) Los criterios físicos de alimentos son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene un alimento por ejemplo su peso, tamaño, aspecto general entre otros; estos criterios son evaluados previo a la verificación química apoyando los análisis en herramientas y equipos de medición (vernier digital, lupa, balanza entre otros).

La verificación física de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

(3) La verificación química consiste en lo siguiente:

(a) La verificación química analiza a las sustancias que componen los alimentos y los procesos e interacciones existentes entre ellos. Estos análisis incluyen mediciones de pH, humedad, acidez, entre otros.

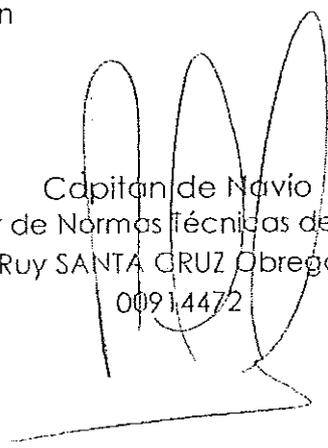


	DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL  <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077002
METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES SECOS			
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003	
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023	

La verificación química de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

4.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

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

  
 Capitán de Navío  
 Director de Normas Técnicas del Material  
 Ruy SANTA CRUZ Obregón  
 00914472

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	MC 077001
	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 1 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

## METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS

### 1.- SITUACIÓN GENERAL

a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material consiste en el conjunto de tareas realizadas para verificar la conformidad de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP, Fichas Técnicas Homogeneizadas de la Agencia de Compras de las Fuerzas Armadas y Fichas Técnicas Aprobadas del Listado de bienes y servicios comunes del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE y PERÚ COMPRAS) de los bienes a ser adquiridos. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.

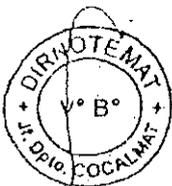
b. El personal de los Laboratorios DIRNOTEMAT es personal calificado para realizar evaluaciones de control de calidad y pertenecen al Departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material – DIRNOTEMAT.

c. Los equipos de medición de los Laboratorios DIRNOTEMAT han sido calibrados y certificados por un Laboratorio de calibración acreditado por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL.

d. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material es de DOS (2) tipos:

(a) El control de calidad físico (pruebas de gabinete) consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias ( $\pm$ ), mediante pruebas visuales, organolépticas o físicas utilizando herramientas o equipos de medición certificados con los que cuenta el Laboratorio DIRNOTEMAT.

(b) El control de calidad documentario (pruebas de gabinete) consiste en la lectura y análisis de los parámetros de las características



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

técnicas emitidos por laboratorios externos<sup>1</sup> acreditados por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL en sus respectivos Informes de Ensayos, los cuales deben estar dentro de lo solicitado, solo para aquellas pruebas especiales.

e. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material se realizará en el siguiente orden:

- A. Control de calidad físico
- B. Control de calidad documentario
- C. Resultado final de la evaluación

f. Las evaluaciones de control de calidad son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la primera evaluación documentaria, no será necesario realizar las siguientes evaluaciones.

EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL
DOCUMENTARIO	FÍSICO	
Cumple	Cumple	Se acepta
Cumple	No cumple	Se rechaza
No cumple	No se realiza	Se rechaza



g. El resultado del control de calidad será plasmado en un cuadro de resultados, el cual concluirá si el bien analizado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados.

h. El cuadro de resultados del control de calidad será firmado y sellado por el evaluador y el jefe del Departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858, Ley Nro. 16053 y D.S. N° 016-2008-VIVIENDA).

1. El alcance de la acreditación por el INACAL del laboratorio externo debe ser en alimentos, según lo que establece la Ley N° 30224.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 07/001
	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 3 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

## 2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad de los víveres en general que realice la Dirección de Normas Técnicas del Material.

## 3.- EJECUCIÓN

### a. Disposiciones Generales

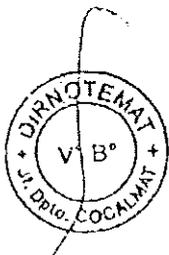
- (1) Para realizar el control de calidad de las muestras en un proceso de adquisición:
  - (a) Para la verificación de las características solicitadas en la Ficha Técnica MGP del bien a ser evaluado se requiere que los postores hagan entrega de una muestra y contra muestra.
  - (b) La forma de presentación de las muestras se establece en la respectiva Ficha Técnica MGP del bien a adquirirse, el incumplimiento de estas disposiciones ocasionará que la muestra sea descalificada por no cumplir con las condiciones de presentación.
  - (c) La muestra de análisis sufrirá pruebas destructivas que ocasionaran su deterioro, al término de las pruebas físicas esta muestra será desechada.
  - (d) La contra muestra o muestra dirimente se mantendrá en custodia, intacta, sin abrir, ni evaluar. En caso surja alguna controversia con los resultados del Laboratorio DIRNOTEMAT, esta muestra será entregada a un laboratorio de ensayo externo<sup>2</sup> para su evaluación.



<sup>2</sup> Los gastos de la evaluación por un laboratorio de ensayo externo serán asumidos por el postor, los procedimientos para dicha acción serán consultados a través del Comité Especial del respectivo proceso de adquisición.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL • Normatividad con calidad	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 4 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

- (e) Adicionalmente a la entrega de muestras, para realizar el control de calidad documentario, las empresas postoras presentarán la documentación detallada en la respectiva Ficha Técnica, en idioma español<sup>3</sup>, donde se consigne los parámetros con su respectiva unidad de medida en caso lo amerite.
- (f) Asimismo, presentarán la copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o la Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) o el Certificado Oficial Sanitario y de Calidad emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), según la naturaleza del producto.
- (g) Para el caso de presentar ficha técnica del fabricante, este documento, identificará de manera legible al firmante como el Jefe de Control de Calidad o Producción (nombres, apellidos y firma).
- (h) La Secretaria General de esta Dirección, recepcionará el documento con el cual el Presidente del Comité Especial, remite las muestras.
- (i) El Departamento de control de calidad previa la presentación del cargo firmado por la Secretaria General que conste la recepción del documento respectivo, recibirá las muestras a ser evaluadas, en horario establecido de lunes a viernes de 0830 a 1530 horas, donde verificará lo siguiente:
1. Cotejará que cada muestra presente la documentación requerida en caso no se presente la documentación, no se podrá realizar el control de calidad documentario.



<sup>3</sup> Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.- Decreto Supremo N° 056-2017-EF.- Artículo 38.- Idioma de la documentación y otras formalidades.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

2. Verificará que cada ítem a evaluar presente muestra y contra muestra, exactamente iguales, asimismo, que se encuentren debidamente codificadas, caso las muestras presenten disconformidades, no serán recibidas.

(j) Al finalizar todos los actos del respectivo proceso de adjudicación, los postores que no fueron favorecidos con la buena pro podrán solicitar la devolución de su contra muestra. La contra muestra del postor favorecido con la buena pro, permanecerá en custodia del Laboratorio DIRNOTEMAT como referencia al momento del internamiento del bien.

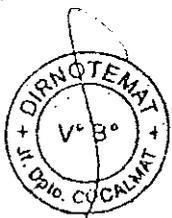
(k) Las contra muestras no reclamadas por los pastores, serán desechadas, pasados los CINCO (5) días calendario de la fecha de consentimiento de la buena pro.

(2) Para realizar el control de calidad en el internamiento de bienes:

(a) Según lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los pañoles de la Dirección de Abastecimiento Naval, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de sus Laboratorios DIRNOTEMAT, realizarán la verificación de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP.

(b) Las responsabilidades de la empresa proveedora para el día del internamiento son las siguientes:

1. Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Víveres con el lote<sup>4</sup> a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 0830 a 1300 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.



<sup>4</sup> Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 6 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

2. Copia del contrato u orden de compra.
  3. Ficha Técnica del producto (original) emitido por el fabricante, en hoja membretada, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP.
  4. Original de los Informes de Ensayo de los resultados de los análisis detallados en la respectiva Ficha Técnica MGP. La muestra analizada deberá ser extraída del lote a internar o la Marina de Guerra del Perú.
  5. Las pruebas serán realizadas en un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL con alcance en pruebas para alimentos.
  6. El documento del Informe de Ensayo: (a) No debe tener una fecha mayor a VEINTE (20) días calendario de la fecha de internamiento. (b) En los Datos de identificación de la muestra del documento, debe considerar la descripción de la etiqueta y lote de fabricación. (c) No debe presentar enmendaduras ni borrones.
- (c) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no procederá el control de calidad ni el internamiento.
- (d) El jefe del Departamento de Control de Calidad, seleccionará la muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n°", de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos".



5 Entiéndase por "Muestra n" al número de envases de alimentos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 7 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

- (e) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n". Los bienes que conforman la "Muestra n" sufrirán deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas. La empresa proveedora deberá exponer a la Marina, el número de muestras analizadas frente a internar el lote completo.

b. Disposiciones Específicas

(1) El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica y etiquetado es un método propio, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos del tacto, olfato y gusto de las propiedades físicas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por el proveedor.

La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

- (2) La verificación física consiste en lo siguiente:

(a) Los criterios físicos de alimentos son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene un alimento por ejemplo su peso, tamaño, aspecto general entre otros; estos criterios son evaluados previo a la verificación química apoyando los análisis en herramientas y equipos de medición (vernier digital, lupa, balanza entre otros).

La verificación física de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

- (3) La verificación química consiste en lo siguiente:

(a) La verificación química analiza a las sustancias que componen los alimentos y los procesos e interacciones existentes entre ellos. Estos análisis incluyen mediciones de pH, humedad, acidez, entre otros.

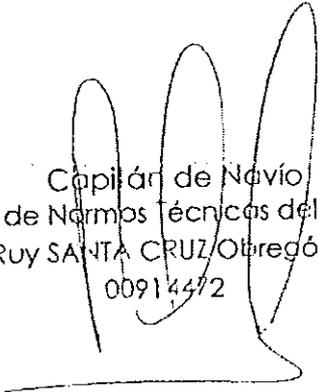


 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077001
	MÉTODOS DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES FRESCOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 8 hasta 8	Fecha actualización: 27/03/2023

La verificación química de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

4.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

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

  
 Capitán de Navío  
 Director de Normas Técnicas del Material  
 Ruy SANTA CRUZ Obregón  
 00914472

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 1 hasta 5	Fecha actualización: 27/03/2023

## METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS

### 1.- SITUACIÓN GENERAL

- a. El control de calidad desarrollado por la Dirección de Normas Técnicas del Material consiste en el conjunto de tareas realizadas para verificar la conformidad de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP, Fichas Técnicas Homogeneizadas de la Agencia de Compras de las Fuerzas Armadas y Fichas Técnicas Aprobadas del Listado de bienes y servicios comunes del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE y PERÚ COMPRAS) de los bienes a ser adquiridos. Todo producto que no cumpla con las características técnicas mínimas solicitadas será rechazado.
- b. El personal de los Laboratorios DIRNOTEMAT es personal calificado para realizar evaluaciones de control de calidad y pertenecen al Departamento de Control de Calidad de la Dirección de Normas Técnicas del Material - DIRNOTEMAT.
- c. Los equipos de medición de los Laboratorios DIRNOTEMAT han sido calibrados y certificados por un Laboratorio de calibración acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL.
- d. La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material es de DOS (2) tipos:
  - (a) El control de calidad físico (pruebas de gabinete) consiste en el análisis o evaluación de los parámetros descritos en la respectiva Ficha Técnica MGP, incluido las tolerancias ( $\pm$ ), mediante pruebas visuales, organolépticas o físicas utilizando herramientas o equipos de medición certificados con los que cuenta el Laboratorio DIRNOTEMAT.



 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
		METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 2 hasta 5	Fecha actualización: 27/03/2023

(b) El control de calidad documentario (pruebas de gabinete) consiste en la lectura y análisis de los parámetros de las características técnicas emitidos por laboratorios externos<sup>1</sup> acreditados por el Instituto Nacional de Calidad – INACAL en sus respectivos Informes de Ensayos, los cuales deben estar dentro de lo solicitado, solo para aquellas pruebas especiales.

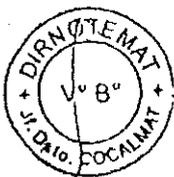
La verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad del producto realizado por la Dirección de Normas Técnicas del Material se realizará en el siguiente orden:

- A. Control de calidad físico
- B. Control de calidad documentario
- C. Resultado final de la evaluación

Las evaluaciones de control de calidad son eliminatorias, es decir, que si el bien presentado, no aprueba la primera evaluación, no será necesario realizar la siguiente evaluación.

EVALUACIONES DE CONTROL DE CALIDAD		RESULTADO FINAL
FÍSICO	DOCUMENTARIO	
Cumple	Cumple	Se acepta
Cumple	No cumple	Se rechaza
No cumple	No se realiza	Se rechaza

- g. El resultado del control de calidad será plasmado en un cuadro de resultados, el cual concluirá si el bien analizado "cumple" o "no cumple" con los parámetros solicitados.



<sup>1</sup> El alcance de la acreditación por el INACAL del laboratorio externo debe ser en alimentos, según lo que establece la Ley N° 30224.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 3 hasta 5	Fecha actualización: 27/03/2023

h. El cuadro de resultados del control de calidad será firmado y sellado por el evaluador y el jefe del Departamento de Control de Calidad, asimismo, presentará el visto bueno de un ingeniero colegiado (en cumplimiento a las normas legales vigentes, Ley Nro. 28858, Ley Nro. 16053 y D.S. N° 016-2008-VIVIENDA).

## 2.- FINALIDAD

Establecer el método de evaluación para realizar la verificación de la conformidad de las características técnicas solicitadas o el control de calidad de los víveres en general que realiza la Dirección de Normas Técnicas del Material.

## 3.- EJECUCIÓN

### a. Disposiciones Generales

(1) Para realizar el control de calidad en el internamiento de bienes:

(a) Según lo dispuesto por la Dirección General del Material para que un bien adquirido por la Marina sea internado en los paños de la Dirección de Abastecimiento Naval, la Dirección de Normas Técnicas del Material, a través de sus Laboratorios DIRNOTEMAT, realizarán la verificación de las características técnicas solicitadas en las Fichas Técnicas MGP.

(b) Las responsabilidades de la empresa proveedora para el día del internamiento son las siguientes:

1. Se presentará al Laboratorio DIRNOTEMAT de Víveres con el lote<sup>2</sup> a internar, en el horario establecido de lunes a viernes de 08.30 a 13.00 horas. No se recibirá entregas parciales, salvo lo indique el contrato.



<sup>2</sup> Cuando se hace referencia al "LOTE A INTERNAR" en esta publicación, es para describir la cantidad total del bien según contrato u orden de compra. No necesariamente se refiere a UN (1) solo lote de entrega por parte del proveedor.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS	
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 4 hasta 5	Fecha actualización: 27/03/2023

2. Copia del contrato u orden de compra.

3. Autorización sanitaria del producto (copia) emitido por el SENASA, en hoja membretada según DS N° 004-2011-AG, detallando los parámetros solicitados en la Ficha Técnica MGP.

(c) Si la empresa proveedora se presenta únicamente con el bien a internar, es decir, sin la documentación solicitada, no procederá el control de calidad ni el internamiento.

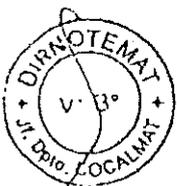
(d) El jefe del Departamento de Control de Calidad, seleccionará la muestra de análisis del lote a internar, a la cual se le denomina "Muestra n<sup>3</sup>". de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP-ISO 2859-1:2013 "Procedimiento de muestreo para inspección por atributos".

(e) Las muestras de análisis seleccionadas pasarán verificación de las siguientes pruebas físicas:

1. Verificación organoléptica: color, olor, sabor, aspecto, forma, consistencia y textura.

2. Verificación física: diámetro, tamaño, peso y fitosanitario (verificación de daños físicos y biológicos).

(f) En caso el evaluador lo considere necesario para una mejor evaluación, se extraerá un número mayor de "Muestra n". Los bienes que conforman la "Muestra n" sufrirán deterioro como consecuencia de las pruebas físicas realizadas. La empresa proveedora deberá reponer a la Marina, el número de muestras analizadas fin internar el lote completo.



<sup>3</sup> Entiéndase por "Muestra n" al número de envases de alimentos que conforman la Muestra de análisis extraída del lote a internar.

 DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i>	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VÍVERES	ME 077601
		METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA VERDURAS Y TUBERCULOS
DEPARTAMENTO CONTROL DE CALIDAD		Versión: 003
Fecha de entrada en vigencia: 29/05/2018	Páginas desde 5 hasta 5	Fecha actualización: 27/03/2023

b. Disposiciones Específicas:

- (1) El método de evaluación a ejecutar para la verificación organoléptica es un método propio, es decir, un método establecido por la Dirección de Normas Técnicas del Material, que consiste en la inspección visual ordenada y la percepción a través de los sentidos de tacto, olfato y gusto de las propiedades físicas del bien, comparando los parámetros solicitados versus lo observado en el bien presentado por el proveedor.

La verificación organoléptica de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

- (2) La verificación física consiste en lo siguiente:

- (a) Los criterios físicos de alimentos son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene un alimento por ejemplo su peso, tamaño, aspecto general entre otros; estos criterios son evaluados y apoyando los análisis en herramientas y equipos de medición (vernier digital, lupa, balanza entre otros).

La verificación física de los alimentos se realizará según lo especificado en la respectiva Ficha Técnica del bien solicitado.

4.- INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

- a. Organismo de origen

Dirección de Normas Técnicas del Material

- b. Tiempo de vigencia

Entra en vigencia: A su publicación

Sale de vigencia: Con orden

Capitán de Navío  
 Director de Normas Técnicas del Material  
 Ruy SANTA CRUZ Obregón

00914472

*[Handwritten signature]*