

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| Nº | Símbolo | Descripción |
|----|---|--|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| 4 | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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:

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



**BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA
CONTRATACIÓN DE BIENES**

LICITACIÓN PÚBLICA N°

001-2022 MGP COMOPERAMA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**“ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS EN EL PERIODO
DE JULIO 2022 A JUNIO 2023 PARA EL PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL”**

PAC: 85

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 INDECOP, 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 INDECOP 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 INDECOP 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)

[Handwritten signatures]

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.mmp.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 Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

¹ 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>

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.

[Handwritten signatures and marks on the left margin]

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 accesorio, 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.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
RUC N° : 20153408191
Domicilio legal : AV. LA MARINA S/N ESTACIÓN NAVAL CAPITÁN DE COBETA
MANUEL CLAVERO MUGA
Teléfono: : 065-255185
Correo electrónico: : Comoperama.adquisiciones@marina.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la "ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VIVERES SECOS Y FRESCOS EN EL PERIODO DE JULIO 2022 A JUNIO 2023 PARA EL PERSONAL DE LA QUINTA ZONA NAVAL"

REQUERIMIENTO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS PARA ADQUISICIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA PERIODO JULIO 2022 A JUNIO 2023

CARNES

| ITEM N° | N° ORD | CANTIDAD | UNID/ MED | DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO | PRESENTACIÓN |
|---------|--------|----------|-----------|----------------------------------|---|
| 1 | 1 | 11,655 | KG. | CARNE DE PORCINO CONGELADO | EVICERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO DE 20 KG. |
| | 2 | 3,344 | KG. | MONDONGO DE BOVINO (PRECOCIDO) | BOLSA POLIETILENO X 5 KG. |
| 2 | 1 | 2,000 | KG. | PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO | EVICERADO, CON CABEZA, EN BOLSA DE POLIETILENO X 10 KG. |

VÍVERES SECOS

| ITEM N° | N° ORD | CANTIDAD | UNID/ MED | DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO | PRESENTACIÓN |
|---------|--------|----------|-----------|-----------------------------|----------------------|
| 3 | 1 | 445 | KG. | CAFÉ SOLUBLE | LATAS X 180 A 200 GR |
| | 2 | 6502 | KG. | FIDEOS SPAGUETTI | PAQUETE X 500 GR |
| | 3 | 26907 | KG. | LECHE EVAPORADA | LATAS X 400 A 410 GR |
| | 4 | 2209 | KG. | MARGARINA 70% GRASA VEGETAL | CAJA X 10 KG |
| | 5 | 5500 | KG. | SAL YODADA DE COCINA | BOLSA X 1 KG |
| | 6 | 600 | LT. | VINAGRE BLANCO | BOTELLA X 1 LITRO |
| | 7 | 60 | KG. | ANÍS | BOLSA X 5 KG |
| | 8 | 170 | KG. | LEVADURA INSTANTÁNEA | EMBASE X 1/2 KG |
| | 9 | 2200 | KG. | MANTECA VEGETAL | CAJA X 10 KG |
| | 10 | 312 | KG. | MEJORADOR DE MASA | BOLSA X 1 KG |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Jefatural R/J N° 001-2022 CQZN de fecha 08 de abril del 2022 y con Formato N° 02 Solicitud y Aprobación de Expediente de Contratación N° 0027-2022 de fecha 06 de abril del 2022

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS (RO)

| Importante |
|------------|
|------------|

| |
|---|
| <i>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.</i> |
|---|

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo Siguiente:, El Item 2 e Item 3, serán internados por parte del proveedor el primer día hábil de cada mes, conforme al anexo (1), cronograma de internamiento, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, de forma GRATUITA a través del SEACE o en la Av. La Marina S/N Estación naval Capitán de Corbeta Manuel Caveró Muga en la Oficina de Administración y Órgano Encargado de las Contrataciones de la Comandancia General de Operaciones de la Amazonía

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) El postor deberá presentar la marca y las fichas técnicas del producto ofertado considerar como parte del **Anexo N° 3**

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

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

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- g) 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)**
- h) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

- a) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).

b)

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.

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

- 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 – PIDE⁵ 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 ofertado⁶.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁷.
- j) Declaración jurada de compromiso anti soborno
- k) Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el estado
- l) Declaración jurada de no estar inhabilitado de contratar con el estado
- m) Presentación del Registro Nacional de Proveedores (RNP)

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 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*

⁵ 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/>

⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 Haya⁸.

- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Av. La Marina S/N Estación Naval Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga, Oficina del Administración y Órgano Encargado de las Contrataciones de la Comandancia General de Operaciones de la Amazonía.

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

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

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

Dicha documentación, los comprobantes de pago y guías de remisión se deberán presentar en la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, sito en, Av. La Marina S/N Estación Naval Capitán de Corbeta Manuel Clavero Muga, Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval (COMZOCINCO)

⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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

REQUERIMIENTO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS – LICITACIÓN PÚBLICA **PERIODO DE JULIO 2022 A JUNIO 2023**

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de suministro de víveres secos y frescos en el periodo de julio 2022 a junio 2023 para el personal de la Quinta Zona Naval.

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. ANTECEDENTES

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

- e. La Dirección de Abastecimiento Naval, mediante mensaje naval 051129 de fecha 5 de enero de 2022, asignó a la Comandancia de la Quinta Zona Naval un presupuesto para la adquisición de suministros de víveres secos, frescos e insumos de mejoramiento de rancho periodo julio 2022 a junio 2023 para el personal de la Quinta Zona Naval, por un periodo de DOCE (12) meses.
- f. La Dirección de Abastecimiento Naval, mediante mensaje naval 212039 de fecha 21 de febrero de 2022, modifica la asignación a la Comandancia de la Quinta Zona Naval del presupuesto para la adquisición de suministros de víveres secos, frescos e insumos de mejoramiento de rancho del periodo de julio 2022 a junio 2023 para el personal de la Quinta Zona Naval, por un periodo de DOCE (12) meses.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Objetivo General:

Contratar a una o más empresas, que brinden el aprovisionamiento de víveres secos y frescos, correspondiente al racionamiento orgánico, para la alimentación del personal Superior, Subalterno, Marinería y personal de Grumetes en formación, que conforman las dotaciones de las Unidades y Dependencias del área de la Quinta Zona Naval, en cumplimiento de su función constitucional y de aquellas actividades y compromisos operacionales.

4.2. Objetivos específicos:

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

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Descripción y cantidad de los bienes

El requerimiento de los suministros de víveres secos y frescos, cuenta con la información descrita de cada producto en las Fichas Técnicas de la Dirección de Normas Técnicas del Material de la Dirección General del Material de la Marina, que hacen un total de TRECE (13) productos, los que deberán ser entregados oportunamente, en muy buen estado de conservación y aptos para el consumo humano.

5.2. Características Técnicas

| CARNES | | | | | |
|---------|--------|--------|------------|----------------------------------|---|
| ITEM N° | N° ORD | CANT. | UNID. MED. | DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO | PRESENTACIÓN |
| 1 | 1 | 11,655 | KG. | CARNE DE PORCINO CONGELADO | EVICERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO DE 20 KG. |
| | 2 | 3,344 | KG. | MONDONGO DE BOVINO (PRECOCIDO) | BOLSA POLIETILENO X 5 KG. |
| 2 | 1 | 2,000 | KG. | PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO | EVICERADO, CON CABEZA, EN BOLSA DE POLIETILENO X 10 KG. |

| VÍVERES SECOS | | | | | |
|---------------|--------|--------|------------|-----------------------------|----------------------|
| ITEM N° | N° ORD | CANT. | UNID. MED. | DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO | PRESENTACIÓN |
| 3 | 1 | 445 | KG. | CAFÉ SOLUBLE * | LATAS X 180 A 200 GR |
| | 2 | 6,502 | KG. | FIDEOS SPAGUETTI | PAQUETE X 500 GR |
| | 3 | 26,907 | KG. | LECHE EVAPORADA * | LATAS X 400 A 410 GR |
| | 4 | 2,209 | KG. | MARGARINA 70% GRASA VEGETAL | CAJA X 10 KG |

| | | | | |
|----|-------|-----|----------------------|-------------------|
| 5 | 5,500 | KG. | SAL YODADA DE COCINA | BOLSA X 1 KG |
| 6 | 600 | LT. | VINAGRE BLANCO | BOTELLA X 1 LITRO |
| 7 | 60 | KG. | ANÍS | BOLSA X 5 KG |
| 8 | 170 | KG. | LEVADURA INSTANTÁNEA | EMBASE X 1/2 KG |
| 9 | 2,200 | KG. | MANTECA VEGETAL | CAJA X 10 KG |
| 10 | 312 | KG. | MEJORADOR DE MASA | BOLSA X 1 KG |

(*) Por necesidad de acopio, manipuleo y traslado deberán considerar solo lata para este caso

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

- Ley General de Salud – Ley N° 26842, Capítulo V De los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica, artículos del 88° al 95°.
- Resolución Ministerial N° 0094-2020-MINAGRI, que establece disposiciones para asegurar la adquisición, producción y abastecimiento de productos alimenticios con estricto cumplimiento de las normas que regulan el periodo de emergencia a fin de contener la propagación del COVID-19.
- Decreto Supremo Nro. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Título I Generalidades
 - Artículo 2° del Título I Generalidades
 - Artículos 58° y 61° del Capítulo VI De la Calidad Sanitaria e Inocuidad, del Título IV De la Fabricación de Alimentos y Bebidas
 - Artículos 62° al 64° del Capítulo VII de las Materias Primas, Aditivos Alimentarios y Envases del Título IV De la Fabricación de Alimentos y Bebidas
 - Artículos 75° al 77° del Capítulo II Del transporte del Título V Del Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Bebidas
 - Artículo 80° del Capítulo I De la Comercialización del Título VI De la Comercialización, Elaboración y Expendio de Alimentos y Bebidas.
 - Artículos 84° al 85° del Capítulo III De los Manipuladores de Alimentos del Título VI De la Comercialización, Elaboración y Expendio de Alimentos y Bebidas.
 - Artículos 102° y 103° del Capítulo I del Registro del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados.
 - Artículos 116° y 117° del Capítulo II Del Rotulado del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados
 - Artículos 118° y 119° del Capítulo III De los Envases del Título VIII Del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializados.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, que tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria
- Decreto Supremo N° 004-2011 - AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria por lo que El Contratista, para los internamientos de los insumos no industrializados, debe declarar bajo juramento cumplir con lo dispuesto en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, que se detallan a continuación.
 - Capítulo III: de los Alimentos Agroalimentarios Primarios y piensos.
 - Capítulo IV: Artículos 20° al 27°, de la Gestión de la Inocuidad Agroalimentaria.
 - Capítulo V: Artículos 28° al 44°, de la Vigilancia Sanitaria de los Alimentos Agroalimentarios y piensos.

- Capítulo VI: Artículos 45° al 46° de los Servicios de Laboratorio.
- Capítulo VII: Artículos 47° al 48°, de los Programas de Acción Conjunta.
- Capítulo VIII: Artículos 54° al 56°, de las Infracciones y Sanciones.

5.3. Normas Técnicas

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

5.4. Impacto Ambiental

No aplicable

5.5. Condiciones de Operación

No aplicable

5.7. Embalaje y Rotulado

5.7.1. Embalaje

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

5.7.2. Rotulado

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

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

5.8. Modalidad de ejecución contractual

No aplicable

5.9. Transporte

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

5.10. Seguros

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

con el Documento Nacional de Identidad (DNI) al momento de ingresar a las instalaciones de la Estación Naval Clavero, lugar donde se encuentra la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval.

5.11. Garantía Comercial

Alcance de la Garantía

Causales que determinan la devolución/ reemplazo del producto

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

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

Periodo de Garantía:

En relación a la fecha de vencimiento del producto, se requiere contar con la siguiente manera:

- Carnes: ítem 1 e ítem 2 como mínimo DOS (2) mes de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes.
- Víveres secos: ítem 3 como mínimo CUATRO (4) mes de garantía, a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad de recepción de los bienes.

Inicio del cómputo del periodo de Garantía:

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

5.12. Disponibilidad de Servicios y Repuestos

No aplicable

5.13. Prestaciones Accesorias a la Prestación Principal

5.13.1. Mantenimiento Preventivo

No aplicable

5.13.2. Soporte Técnico

No aplicable

5.13.3. Capacitación y/o Entrenamiento

No aplicable

5.14. Lugar y Plazo de Ejecución de la Prestación

5.14.1. Lugar

Los víveres frescos y secos objeto de la presente convocatoria deberán ser entregados, en el almacén de la Oficina de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval, ubicado en la Avenida La Marina S/N cuadra 7, Distrito de Punchana, Provincia de Maynas y Departamento de Loreto, en presencia del Jefe de Abastecimiento de la Comandancia de la Quinta Zona Naval y el Técnico de cargo de dicha oficina, así como el Jefe de seguridad de la Quinta Zona Naval, en el horario de 08:00 horas a 13:00 horas, y de 15:30 horas a 17:00 horas solo los días laborables, excepcionalmente podrá ser entregado los días no laborables a la misma hora, con autorización del Comandante de la Quinta Zona Naval en coordinación con el Jefe de Servicio.

5.14.2. Plazo

- El ítem 1, ítem 2 e ítem 3, serán internados por parte del proveedor el primer día hábil de cada mes, conforme al anexo (1), cronograma de internamiento.

6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

6.1. Del proveedor

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

Para el almacenaje y custodia de los ítems 1, el postor deberá presentar la documentación correspondiente de contar con UNA (1) Cámara frigorífica de carnes propia o tercerizada con la finalidad de mantener en congelamiento las carnes para una atención mínima de DOS MIL (2,000) kilos.

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

6.2. De su personal

- El personal que manipula los víveres, contará con certificados y/o constancias de manipulación de víveres y/o alimentos vigentes durante el periodo del contrato, expedidas por la autoridad correspondiente.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. Otras Obligaciones

7.1.1. Otras Obligaciones del Contratista

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

7.1.2. Otras Obligaciones de la entidad

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

7.2. Adelantos

No aplicable

7.3. Sub-contratación

No aplicable

7.4. Confidencialidad

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

7.5. Medidas de Control durante la Ejecución Contractual

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

7.6. Conformidad de los bienes

7.6.1. Áreas de coordinación con el proveedor

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

7.6.2. Áreas responsables de medidas de control

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

7.6.3. Áreas que brindarán la recepción y conformidad

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

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

7.6.4. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

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

7.6.5. Pruebas de puesta en funcionamiento

No aplicable

7.7. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, en forma mensual de acuerdo al cronograma

que se detalla en el anexo (1) del requerimiento, para efectos del pago de la contraprestación efectuada por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

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

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

7.8. Forma de reajuste

No aplicable

7.9. Otras penalidades aplicables

7.9.1 Penalidades por mora en la ejecución de la prestación

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

7.10. Responsabilidad por vicios ocultos

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

I. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

Los proveedores deberán presentar la documentación obligatoria que se detalla a continuación:

- a) 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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de TREINTA (30) días calendario a la presentación de la oferta, computada desde la fecha de emisión.

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

b) Declaración Jurada de acuerdo con el literal (b) del artículo 52 del Reglamento.

1. Capacidad Legal

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

1.1. Acreditación

- Copia simple del certificado o constancia de inspección higiénica sanitaria de almacenes de alimentos y/o cámaras frigoríficas emitidos por la autoridad de salud o sanitaria.
- Copia simple de la ficha RUC (registro único del contribuyente) con la actividad materia de contratación hasta la culminación del contrato.
- Copia de registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad de Alimentos – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98 SA y sus modificaciones del fabricante, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procedimiento primario de alimento agropecuario y piensos. (SENASA, según el artículo 33 del reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG), del fabricante, distribuidor y/o proveedor, específicamente por cada producto, según corresponda.
- Certificado emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) o resolución del Gobierno Regional que autorice la venta de pescado Dorado cumpliendo las normas sanitarias establecidas por este organismo.
- Constancia y/o certificado de inspección técnica de seguridad en edificaciones con el aforo correspondiente al local.
- Copia de la licencia de funcionamiento del local con actividad relacionada al objeto de la contratación del procedimiento de selección.
- Contrato de compra-venta, alquiler y/o carta de compromiso de alquiler de servicio frigorífico de una cámara frigorífica con capacidad de 2,000 kilos

2. Experiencia del Postor

El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente, por la venta de bienes iguales o similares al ítem que es objeto de la convocatoria de la siguiente manera:

- Ítem 1: CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO CON 00/100 SOLES (S/ 469,218.00).
- Ítem 2: CIENTO OCHO MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS CON 00/100 SOLES (S/ 108,636.00).
- Ítem 3: NOVECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS CON 00/100 SOLES (S/ 903,892.00).

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.

Por cada ítem se considerará como bienes similares los diferentes tipos y/o variedades de productos considerados del ítem 1 al 3.

II. ANEXOS:

- 1) UN (1) Cronograma de entrega.
- 2) TRECE (13) Fichas Técnicas.

| CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS PARA ADQUISICION MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--------|-----|----------------------------------|---|------|------|------|------|------|---------|-----------|---------|------|------|------|------|-----------|
| PERIODO JULIO 2022 A JUNIO 2023 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° ÍTEM | N° ORD | CANT. | U/M | DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO | PRESENTACIÓN | 2022 | | | | | | 2023 | | | | | | |
| | | | | | | JUL | AGO | SET | OCT | NOV | DIC | TOTAL | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
| 1 | 1 | 11,655 | KG. | CARNE DE PORCINO CONGELADA | EVICERADO, SIN CABEZA, BOLSA DE POLIETILENO DE 20 KG. | 1133 | 1133 | 1133 | 1133 | 1133 | 1135 | 6800 | 0 | 971 | 971 | 971 | 971 | 4855 |
| | 2 | 3,344 | KG. | MONDONGO DE BOVINO (PRECOCIDO) | BOLSA POLIETILENO X 5 KG. | 324 | 324 | 324 | 324 | 324 | 326 | 1946 | 0 | 280 | 280 | 278 | 278 | 1398 |
| 2 | 1 | 2,000 | KG. | PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO | EVICERADO, CON CABEZA, EN BOLSA DE POLIETILENO X 10 KG. | 195 | 195 | 195 | 195 | 195 | 195 | 1170 | 0 | 166 | 166 | 166 | 830 | |
| 3 | 1 | 445 | KG. | CAFÉ SOLUBLE | LATAS X 180 A 200 GR | 50 | 36 | 36 | 50 | 36 | 87 | 295 | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | 150 |
| | 2 | 6,502 | KG. | FIDEOS SPAGUETTI | PAQUETE X 500 GR | 750 | 384 | 384 | 750 | 385 | 1134 | 3,787 | 0 | 541 | 551 | 541 | 541 | 2,715 |
| | 3 | 26,907 | KG. | LECHE EVA PORADA | LATAS X 400 A 410 GR | 2500 | 1488 | 1488 | 2500 | 1488 | 3988 | 13,452 | 2242 | 2245 | 2242 | 2242 | 2242 | 13,455 |
| | 4 | 2,209 | KG. | MARGARINA 70% GRASA VEGETAL | CAJA X 10 KG | 250 | 94 | 94 | 250 | 97 | 344.617 | 1,129.617 | 158.383 | 185 | 184 | 184 | 184 | 1,079.383 |
| | 5 | 5,500 | KG. | SAL YODADA DE COCINA | BOLSA X 1 KG | 610 | 229 | 230 | 610 | 230 | 839 | 2,748 | 458 | 462 | 458 | 458 | 458 | 2,752 |
| | 6 | 600 | LT. | VINAGRE BLANCO | BOTELLA X 1 LITRO | 75 | 31 | 31 | 75 | 32 | 106 | 350 | 0 | 50 | 50 | 50 | 50 | 250 |
| | 7 | 60 | KG. | ANÍS | BOLSA X 5 KG | 6 | 5 | 4 | 6 | 4 | 10 | 35 | 0 | 5 | 5 | 5 | 5 | 25 |
| | 8 | 170 | KG. | LEVADURA INSTANTÁNEA | EMBASE X 1/2 KG | 15 | 14 | 13 | 15 | 13 | 28 | 98 | 0 | 14 | 16 | 14 | 14 | 72 |
| | 9 | 2,200 | KG. | MANTECA VEGETAL | CAJA X 10 KG | 280 | 111 | 110 | 280 | 110 | 390 | 1,281 | 0 | 183 | 187 | 183 | 183 | 919 |
| | 10 | 312 | KG. | MEJORADOR DE MASA | BOLSA X 1 KG | 30 | 25 | 27 | 30 | 25 | 55 | 192 | 0 | 24 | 24 | 24 | 24 | 120 |

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

Importante para la Entidad

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

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

| | |
|----------|---|
| A | CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>La autorización de una entidad pública o privada autorizada que verifique que los establecimientos deban cumplir con todos los requisitos y condiciones sanitarias señalados para almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano con el fin de proteger la vida y la salud de las personas con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria, requisitos que sirvan para verificar si los postores cuentan con la capacidad necesaria para ejecutar el contrato, el postor debe contar con la atribución de llevar a cabo la activación en materia de contratación</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Copia simple del certificado o constancia de inspección higiénica sanitaria de almacenes de alimentos a nombre del fabricante o distribuidor vigente, de acuerdo a la Ley General de Salud.➤ Copia simple de la ficha RUC (Registro Único de Contribuyente) con la actividad materia de contratación hasta culminación del contrato.➤ Copia de registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la dirección general de salud ambiental e inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S N° 007-98 SA y sus modificaciones del fabricante, específicamente por cada producto, según corresponda➤ Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procedimiento primario de alimento agropecuario y piensos (SENASA, según el artículo 33 del reglamento inocuidad agroalimentaria aprobado mediante decreto Supremo N° 004-2011-AG), del fabricante, distribuidor y/o proveedor, específicamente por cada producto, según corresponda.➤ Certificado emitido por el Organismo Nacional de sanidad pesquera (SANIPES) en los productos que correspondan➤ Copia de la licencia de funcionamiento del local con actividad relacionada al objeto de la contratación del procedimiento de selección.➤ Contrato de compra-venta, alquiler y/o carta de compromiso de alquiler de servicio frigorífico de una cámara frigorífica con capacidad de 2,000 kilos. |

| | |
|----------|---|
| B | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a la suma de bienes iguales o similares al ÍTEM que es objeto de la convocatoria de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ ÍTEM 1: CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO CON 00/100 SOLES (S/ 469,218.00)➤ ÍTEM 2: CIENTO OCHO MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS CON 00/100 SOLES (S/ 108636.00)➤ ÍTEM 3: NOVECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS CON 00/100 SOLES (S/ 903,892.00) <p>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> |

Se consideran bienes similares a los siguientes, para los ITEM 1 y 2 Solo se considerará como bienes similares los diferente tipos y/o variedades de productos de la misma especie del ITEM respectivo

Para el ITEM TRES (3) solo se considerara como bienes similares a los del rubro de abarrotes frutas/verduras, de acuerdo a lo solicitado en el ITEM respectivo

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 pago⁹, 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".

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|---|---|
| A. PRECIO | |
| <u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), según corresponda. | 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: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio [100] puntos |
| PUNTAJE TOTAL | 100 puntos¹⁰ |

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.

¹⁰ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

¹³ 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.

- 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

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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

¹⁴ 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).

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 Digitales¹⁵.

¹⁵ 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° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
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) : | | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁶ 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° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
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) : | | |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|--|--|
| Datos del consorciado 2 | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|--|--|
| Datos del consorciado ... | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

| |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

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

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 compra¹⁷

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]

¹⁷ 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.

.....
**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.





ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
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° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
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° 001-2022 MGP/COMOPERAMA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
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] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁰

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
Presente.-

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

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
| | |
| TOTAL | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
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 ²² | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁵ | TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

²² 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.

²³ 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.

²⁴ 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".

²⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁶ 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.

²⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²² | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁵ | TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷ |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| ... | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
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.

ANEXO N° 10

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

ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 MGP/COMOPERAMA
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.

| | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP- 077047 |
| CARNE DE PORCINO CONGELADA | | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 1 hasta 5 | Fecha actualización: | |

CARNE DE PORCINO CONGELADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las carcasas y cortes de carne de porcinos, deberán proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria.


Deberán proceder de plantas faenadoras autorizadas por la autoridad competente (SENASA). Deberán cumplir con los criterios de clasificación para calidad primera.

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) pH: 5,5 a 6,4
- (2) Las carcasas y cortes de carne de porcinos, no deberán contener sustancias tales como residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente.

| | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP- 077047 |
| CARNE DE PORCINO CONGELADA | | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 2 hasta 5 | Fecha actualización: | |

c. Requisitos microbiológicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto carne de porcino congelada es de DOCE (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de congelación, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.


4.- PRESENTACIÓN

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase que contenga la carne de porcino congelada 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
- Grado de calidad
- Fecha de faena
- Fecha de vencimiento
- Tiempo de vida útil
- Peso neto
- Número de lote
- Lugar de origen

| | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP- 077047 |
| CARNE DE PORCINO CONGELADA | | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 3 hasta 5 | Fecha actualización: | |

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

Embalaje para internamiento:

Sacos de polietileno (PE) y/o cajas de cartón corrugado de primer uso, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | |
|---|---|
| a. Documento Emitido por Base legal Tipo | : Autorización Sanitaria del establecimiento : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria : Copia |
| b. Documento Emitido por Tipo | : Certificado sanitario de faena : Médico veterinario del establecimiento : Original (Hoja membretada) |
| c. Documento Emitido por Tipo | : Informe de faena : Médico veterinario del establecimiento : Original (Hoja membretada) |
| d. Documento | : Certificado de garantía |

| | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP- 077047 |
| CARNE DE PORCINO CONGELADA | | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | | Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 4 hasta 5 | Fecha actualización: | |

- Emitido por : Fabricante o distribuidor
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original
- f. Documento : Certificado de contenido de residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios del lote a internar por cada internamiento.
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
 Tipo : Original


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
 NTP 201.003 – 2012 para Carne y productos cárnicos. Definición, requisitos y clasificación de las carcasas y carne de porcinos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)

| | | | |
|---|---|--|--------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP- 077047 |
| CARNE DE PORCINO CONGELADA | | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | | Aprobación: RD N° 001-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | | Páginas desde 5 hasta 5 | Fecha actualización: |

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad TRES (03) kilogramos de chuleta entera con piel.

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

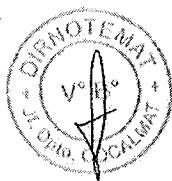
| | |
|---------------|---|
| (1) Documento | : Autorización Sanitaria del establecimiento |
| Emitido por | : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) |
| Base legal | : Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria |
| Tipo | : Copia |


d. EMPAQUE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE), sellada. 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 LA MUESTRA:

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

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



| | | | |
|---|--|---|-----------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077051 |
| MONDONGO DE BOVINO (PRE COCIDO) | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018 | VERSIÓN: 1 | |
| Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018 | Páginas desde 1 hasta 5 | | Fecha actualización |

MONDONGO DE BOVINO (PRE COCIDO)

1.- Descripción general

Menudencia de ganado bovino, correspondiente al rumen y el retículo, el cual deberá expendirse limpio, semicocido y libre de tripas apto para el consumo humano. Incluye el retículo o bonete.

2.- Características de calidad

El mondongo de bovino (pre cocido) debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente (SENASA). Deberá incluir el retículo o bonete, "No se aceptarán piezas cortadas ni incompletas".


El mondongo de bovino (pre cocido) debe cumplir con los requisitos fijados por las normas del Codex Alimentarius sobre Residuos y Plaguicidas y Aditivos Alimentarios, no presentaran residuos de antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.

a. Características organolépticas:

- Color: Crema
- Textura: Firme y elástico al tacto, sin melosidad.
- Olor: Característico al producto
- Sabor: Característico al producto
- Aspecto general: Bueno

b. Requisitos microbiológicos:

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g. | |
|---------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-------------------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios Mesófilos (30°C) | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁷ |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 50 | 5x10 ² |
| <i>Salmonella sp.</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | — |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077051</p> |
| <p>MONDONGO DE BOVINO (PRE COCIDO)</p> | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p> | <p>VERSIÓN: 1</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p> | <p>Páginas desde 2 hasta 5</p> | <p>Fecha actualización</p> |

3.- Vida útil

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

| | | TEMPERATURA | VIDA ÚTIL MÁXIMA |
|------------------------|---------------------------------|-------------|------------------|
| Tipo de adquisición | Mondongo de bovino (pre cocido) | Ambiente | 1 día |
| Tipo de almacenamiento | Refrigeración | 0°C a 4°C | 1 a 2 días |
| | Congelación | ≥ 0°C | 2 semanas |


4.- Unidad de medida

A solicitud del usuario.

5.- Rotulado del producto

Cada envase que contenga el producto mondongo de bovino (pre cocido) 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 procesamiento.
- Fecha de vencimiento.
- Tiempo de vida útil.
- Registro sanitario.
- Peso neto.
- Número de lote (en caso corresponda).
- Lugar de origen.

| | | |
|--|---|-------------------------------|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad.</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077051</p> |
| <p>MONDONGO DE BOVINO (PRE COCIDO)</p> | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p> | <p>VERSIÓN: 1</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p> | <p>Páginas desde 3 hasta 5</p> | <p>Fecha actualización</p> |

6.- Envase primario para internamiento

Cada mondongo de bovino (pre cocido) deberá estar en una bolsa de polietileno de doble densidad (PEAD) de primer uso que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

a. Embalaje para internamiento:

Sacos de polietileno (PE) y/o cajas de cartón corrugado de primer uso, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

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


7.- Transporte para internamiento

Los vehículos destinados al transporte del mondongo de bovino (pre cocido) deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura no mayor a 4 °C.

8.- 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 |


| | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077051 |
| MONDONGO DE BOVINO (PRE COCIDO) | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018 | VERSIÓN: 1 | |
| Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018 | Páginas desde 4 hasta 5 | Fecha actualización | |

- Tipo : Copia
- b. Documento : Permiso sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal
(solo para productos extranjeros)
- Emitido por : Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
- Tipo : Copia
- c. Documento : Constancia de origen
(solo para productos nacionales, debe incluir fecha de procesamiento y números de lote a internar)
- Emitido por : Empresa procesadora
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Documento : Certificado de garantía
- Emitido por : Empresa proveedora
- Tipo : Original (Hoja membretada)

Base legal de cumplimiento obligatorio

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


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

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  <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-077051</p> |
| <p>MONDONGO DE BOVINO (PRE COCIDO)</p> | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 002-18-MGP-DNTM Fecha: 06 SETIEMBRE 2018</p> | <p>VERSIÓN: 1</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Setiembre 2018</p> | <p>Páginas desde 5 hasta 5</p> | <p>Fecha actualización</p> |

10.- Presentación de muestras para el proceso de adquisición

- a. Cantidad: DOS (2) muestras
- b. Presentación: Cada muestra de DOS (2) kilogramos.
- c. Documentación técnica de presentación obligatoria:
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA
 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- d. Envase unitario: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- e. Rotulado de cada muestra: Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:
 - Presentación
 - Número de lote
 - Fecha de producción
 - Fecha de vencimiento
 - Registro sanitario
 - Lugar de origen



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

PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

- a. El pez dorado es una especie que vive en los ríos de la amazonia, pudiendo llegar a medir alrededor de 140 cm. Es de carne blanca, su piel es dorada y plateada, de ojos pequeños, textura robusta y su vientre es de color blanco.
- b. El pescado dorado fresco eviscerado se presenta con cabeza, sin vísceras y sin agallas, sanitariamente apto para consumo humano que puede ser enfriado a una temperatura no menor de 1 °C (-1 °C), pero sin congelarlo.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD


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

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

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

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

c. Requisitos microbiológicos:

| Agentes microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g. | |
|-----------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|--------|
| | | | | | m | M |
| Aerobios Mesófilos (30 °C) | 1 | 3 | 5 | 3 | 5×10^5 | 10^6 |
| <i>Escherichia coli</i> | 4 | 3 | 5 | 3 | 10 | 10^2 |
| <i>Saphylococcus aureus</i> | 7 | 3 | 5 | 2 | 10^2 | 10^3 |
| <i>Salmonella sp.</i> | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | ----- |

3.- VIDA ÚTIL

- a. El pescado deberá mantenerse frío en todas las etapas hasta su venta final al consumidor. La temperatura del pescado en ningún caso deberá exceder de 5 °C en el centro.
- b. El Tiempo de Vida Útil (TVU) aceptable para el producto pescado dorado entero (fresco), garantizado en buenas condiciones de almacenamiento, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú:

| | | TEMPERATURA | VIDA ÚTIL MÁXIMA |
|---------------------------|---------------|-------------|---------------------|
| Tipo de almacenamiento | Refrigeración | 0°C a 4°C | 1 a 2 días |
| | Congelación | ≥ 0°C | 2 semanas |

4.- PRESENTACIÓN


En kilogramos, a solicitud del usuario.

5.- ENVASES PARA INTERNAMIENTO

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

a. Embalaje internamiento:

Saco de polipropileno (PP) de primer uso, resistentes al transporte, manipuleo y almacenamiento.

| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077062 |
| PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019 | VERSIÓN: 1 | |
| Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019 | Páginas desde 3 hasta 5 | Fecha actualización | |

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

6.- ROTULADO DEL PRODUCTO


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

- Denominación del producto.
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de pesca.
- Fecha de vencimiento
- Tiempo de vida útil.
- Peso Neto.
- Número de lote (en caso corresponda).
- Lugar de Origen.

7.- TRANSPORTE PARA INTERNAMIENTO

Los vehículos destinados al transporte del pescado dorado fresco eviscerado deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura no mayor a 4 °C.

El almacenamiento temporal del pescado dorado fresco eviscerado debe efectuarse en recipientes con hielo a fin de asegurar su conservación en el transporte.

| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077062 |
| PESCADO DORADO FRESCO EVISCERADO | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-19-MGP-DNTM Fecha: 31 Enero 2019 | VERSIÓN: 1 | |
| Fecha de entrada en vigencia: Enero 2019 | Páginas desde 4 hasta 5 | Fecha actualización | |

8.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO


Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|----------------------------------|---|
| a. | Documento Emitido por | : Certificado Oficial Sanitario y de Calidad : Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP |
| | Base legal Tipo | : Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE : Copia |
| b. | Documento Emitido por Tipo | : Certificado de garantía : Empresa proveedora : Original (Hoja membretada) |
| c. | Documento Emitido por Tipo | : Constancia de origen (solo para productos nacionales) : Empresa proveedora : Original (Hoja membretada) |

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO


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

- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. Decreto Supremo N° 040-2001-PE "Norma sanitaria para las actividades Pesqueras y acuícolas".
- c. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

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

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



| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077104 |
| CAFÉ SOLUBLE | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 1 hasta 6 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

CAFÉ SOLUBLE

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

El café soluble o instantáneo es el producto comercial obtenido por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostado y molido, su presentación puede ser en polvo o granulado, conserva su aroma, cuerpo y el sabor característico en el tiempo de conservación.

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 | n | límite por g | |
|-------------------|-----------|--------|---|---|--------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohs | 3 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10 ² |

| | | | |
|---|---|--|-----------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077104 |
| CAFÉ SOLUBLE | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 2 hasta 6 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

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.- UNIDAD DE MEDIDA


a. Unidad = 180 a 250 gramos.

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

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

| | | |
|--|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077104</p> |
| <p>CAFÉ SOLUBLE</p> | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p> | <p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p> | <p>Páginas desde 3 hasta 6</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> |

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

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

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:


Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo, 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 | : | 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) |


| | | |
|---|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077104</p> |
| <p>CAFÉ SOLUBLE</p> | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p> | <p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p> | <p>Páginas desde 4 hasta 6</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> |

- d. 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
- Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
- Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
- Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Tipo : Copia
- f. Documento : Certificado de Análisis Microbiológico, según lo que establece la NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 para el tipo de producto
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- g. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (cenizas 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 deberá sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

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

| | | | |
|---|--|--|-----------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077104 |
| CAFÉ SOLUBLE | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 5 hasta 6 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

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

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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

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

b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 180 a 250 gramos

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


- (1) Documento : Registro Sanitario del producto
Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (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
5 de 6

| | | |
|---|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077104</p> |
| <p>CAFÉ SOLUBLE</p> | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p> | <p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p> | <p>Páginas desde 6 hasta 6</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> |

- (3) Fecha de producción
- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

| | | |
|---|--|-------------------------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVE// GEN/000020 |
| FIDEO SPAGUETTI | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002 /DNTM Fecha: 23/08/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: ----- |

FIDEO SPAGUETTI

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

Los fideos spaguetti tipo de pasta tiene forma de cuerdas delgadas tubular. Estos tienen agregado cantidades variables de gluten, vitaminas, minerales y otros elementos nutritivos permitidos con el fin de mejorar sus cualidades dietéticas.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Características organolépticas:

- Solamente se permitirá la elaboración de productos con masa frescas y sin desperdicios de procesos anteriores.
- Serán declarados inaptos para el consumo los productos que contengan elementos extraños, así como los atacados por insectos, estén ácidos o rancios, tengan olores diferentes al característico al producto sano y normal.
- Aspecto: Resistencia a presión, buena presentación después de cocción.
- Color: Característico
- Olor: Característico
- Sabor: Característico

B. Requisitos físico-químicos:

- Humedad: 15.0 % Máx.
- Acidez: 0.45 % Máx.
- Este producto deberá elaborarse exclusivamente con agua potable
- Se podrá hacer uso de preservativos tales como ácido sórbico y sorbatos, etc., aprobados para consumo humano, en las dosis máximas permitidas de acuerdo a las prácticas correctas de fabricación
- En los fideos enriquecidos con vitaminas, sales minerales, malta u otros elementos nutritivos, el enriquecimiento deberá ser hecho en no menos de tres factores y en cantidades no inferiores al 50 % del requerimiento mínimo diario, contenido en una ración habitual (base 15% de humedad)
- Los fideos de gluten deberán elaborarse a base de harina de trigo, privada parcialmente de su almidón y reforzados con gluten en polvo. No deberán contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón (base 15% de humedad).

| | | |
|---|--|-------------------------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/VIVE/ GEN/000020 |
| FIDEO SPAGUETTI | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 21/08/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: ----- |

C. Requisitos microbiológicos:

| AGENTE MICROBIANO | CATEGORIA | CLASE | n | c | LÍMITE POR g | |
|-----------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| Coliformes | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Staphylococcus aureus | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Clostridium perfringens (*) | 8 | 3 | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ |
| Salmonella sp. | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | ----- |

(*) Solo para pastas con relleno de carne

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el fideo spagueti 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 Dirección de Abastecimiento Naval.


4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

Unidad = QUINIENTOS (500) gramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVE// GEN/000020 |
| FIDEO SPAGUETTI | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 003.../DNTM Fecha:23/08/17.... | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: ----- |

6.- ENVASE PRIMARIO 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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|--|
| A. | Documento Emitido por Base legal | : Registro Sanitario del producto : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| B. | Documento Emitido por Tipo | : Ficha Técnica del producto : Fabricante : Original (Hoja membretada) |
| C. | Documento Emitido por Tipo | : Certificado de garantía : Fabricante o distribuidor : Original (Hoja membretada) |
| D. | Documento Emitido por Tipo | : Constancia de origen (solo para productos nacionales, debe incluir fecha de producción y números de lote a internar) : Fabricante o productor : Original (Hoja membretada) |
| E. | Documento Emitido por Tipo | : Declaración Única de Aduanas (DUA) (solo para productos importados) : Autoridad Aduanera : Copia |
| F. | Documento | : Certificado de Validación Técnica Oficial del |

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVE/ GEN/000020 |
| FIDEO SPAGUETTI | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 23/08/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: ----- |

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


8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

- A. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- B. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- C. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 206.010 - 2011 Pasta y Fideos para consumo humano. Requisitos.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- A. CANTIDAD: DOS (02) muestras
- B. PRESENTACIÓN: Cada muestra de QUINIENTOS (500) gramos.

| | | |
|---|--|--|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/VIVEI/ GEN/000020 |
| FIDEO SPAGUETTI | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 23/05/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: _____ |

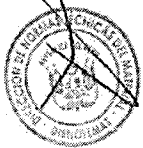
C. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


- 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)

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

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

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



| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077019 |
| LECHE EVAPORADA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | | Páginas desde 1 hasta 6 | Fecha actualización |

LECHE EVAPORADA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La leche evaporada es el producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento con la misma composición y características, manteniendo su grasa láctea y sus proteínas propias de la leche.

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

No se aceptarán productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 20 días, ni que sean LECHES EVAPORADAS ENTERAS MODIFICADAS.

Se aceptará la denominación de LECHE EVAPORADA o LECHE EVAPORADA ENTERA por tratarse del mismo producto.

Se pondrán adicionar aditivos alimentarios que estén aprobados por el Codex Alimentarius en las dosis establecidas para la leche evaporada.

El producto deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto según lo establecido en el Codex Alimentarius.

a. Características organolépticas:


- (1) Color: Blanco – cremoso
- (2) Sabor y olor: Característico
- (3) Aspecto: Líquido uniforme

b. Requisitos físico-químicos:

- | | |
|---|-------------|
| (1) Materia Grasa: | 7,5% mínimo |
| (2) Sólidos Totales: | 25% mínimo |
| (3) Proteína en los sólidos no grasos (min) | 34% mínimo |

c. Requisitos microbiológicos:

El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial, entendida como: condición seguida de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no

| | | | |
|--|--|--|-----------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: | | F.T. N° MGP-077019 |
| | PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | | |
| LECHE EVAPORADA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | | VERSIÓN: I |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 2 hasta 6 | | Fecha actualización |

refrigerada de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.

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

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

3.- VIDA ÚTIL


El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el producto leche evaporada entera es de SEIS (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción. Al momento del internamiento, la fecha de producción aceptable, será como máximo de TRES (03) meses anterior a la fecha de internamiento en los almacenes de la institución. El tiempo de vida útil garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN:

Unidad = De 400 a 500 gramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de leche evaporada entera deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo

| | | | |
|--|---|---------------------|-------------------------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | | F.T. N° MGP-077019 |
| | LECHE EVAPORADA | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 3 hasta 6 | Fecha actualización | |

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

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

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Hojalata o tetra brick.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicaran a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas varias.

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:


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

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, 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)

| | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077019 |
| LECHE EVAPORADA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | | Páginas desde 4 hasta 6 | Fecha actualización |

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

| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077019 |
| LECHE EVAPORADA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | | Páginas desde 5 hasta 6 | Fecha actualización |

- h. Documento : Certificado de contenido de aditivos alimentarios del lote a internar por cada Internamiento
- Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL
- Tipo : Original
- i. Documento : Certificado de contenido de contaminantes y toxinas del lote a internar por cada internamiento
- 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. Norma de CODEX STAN 281-1971 Normas para Leches Evaporadas
- 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:
N.T.P. 202.002 – 2007 Leche Evaporada.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: CUATRO (04) unidades (muestras y contramuestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de 400 a 500 gramos.

| | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077019 |
| LECHE EVAPORADA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | | Aprobación: RD N° 001-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 1 |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | | Páginas desde 6 hasta 6 | Fecha actualización |

c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

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


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

e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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



| | | | |
|---|--|---|---|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077021 |
| MARGARINA 70% GRASA VEGETAL | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNIM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2020 | Páginas desde 1 hasta 6 | | Fecha actualización 14 de febrero 2020 |

MARGARINA 70 % GRASA VEGETAL

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:


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

b. Requisitos físico-químicos:

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

c. Requisitos microbiológicos:

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

| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077021 |
| MARGARINA 70% GRASA VEGETAL | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2020 | Páginas desde 2 hasta 6 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la margarina 70% grasa vegetal es de SEIS (06) MESES a partir de la fecha de internamiento, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Marina de Guerra del Perú.

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = DIEZ (10) kilogramos.


5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

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

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

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

| | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077021 |
| MARGARINA 70% GRASA VEGETAL | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2020 | Páginas desde 3 hasta 6 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

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


a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

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

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) |
| e. | Documento | : | Declaración Única de Aduanas (DUA) |


| | | |
|---|---|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077021</p> |
| <p>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</p> | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p> | <p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2020</p> | <p>Páginas desde 4 hasta 6</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> |

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

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077021 |
| MARGARINA 70% GRASA VEGETAL | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 01-18-MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2020 | Páginas desde 5 hasta 6 | | Fecha actualización 14 de febrero 2020 |


- c. Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar CODEX STAN 256-2007.
- d. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.012 - 1984 Margarinas.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN


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

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

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

| | | | |
|---|--|--|-------------------------------|
|  | <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077021</p> |
| <p>MARGARINA 70% GRASA VEGETAL</p> | | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p> | <p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p> | |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2020</p> | <p>Páginas desde 6 hasta 6</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> | |

- (4) Fecha de vencimiento
- (5) Registro sanitario
- (6) Lugar de origen

| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077034 |
| SAL DE COCINA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: R.D. N° 001-2018-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 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

SAL DE COCINA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

La sal de cocina es el producto cristalino que contiene predominantemente cloruro de sodio (NaCl), la cual se emplea en la elaboración y aderezo de los alimentos para consumo humano, incluyendo la utilizada en la industria alimentaria como agente conservador, saborizante y en general como aditivo en el procesamiento de la materia alimentaria.

La sal de cocina es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de anti humectantes que aseguren su conservación por un periodo de SEIS (6) meses y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la norma técnica peruana.


2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- (1) Aspecto: Granuloso, libre de sustancias extrañas visibles.
- (2) Color: Blanco
- (3) Olor: Inodoro
- (4) Sabor: Salado característico.

b. Requisitos físico-químicos:

- (1) Se deberá extraer de fuentes naturales: salinas marinas, aguas saladas de surgente natural y minas de sal gema.
- (2) La sal deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación deberá ser uniforme.
- (3) Todos los aditivos que se emplean deberán ser de calidad alimentaria. Está permitido emplear únicamente los antiglutinantes, emulsionantes y coadyuvantes de elaboración admitidos por el Codex Alimentarius y en la dosis máxima que esta señala. El empleo de otro aditivo deberá contar con la autorización sanitaria competente.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077034 |
| SAL DE COCINA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: R.D. N° 001-2018-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 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 |

- (4) Deberá ser yodada por la adición de yodato de potasio.
- (5) Deberá ser fluorada por la adición de fluoruro de potasio.
- (6) Granulometría:
- (7) Tamiz # 10: Min. 75%
- (8) Tamiz # 80: Máx. 30%
- (9) Humedad: Máx. 0.5%
- (10) Yodo: 30 ppm a 40 ppm
- (11) Flúor: 200 ppm a 250ppm
- (12) Pureza: Min. 99,1%
- (13) Sustancias Impermeabilizantes: Máx. 1.0%
- (14) Impurezas: Según lo establecido en la NTP 209.015 para sal de consumo.

c. Requisitos físico-químicos :

Exenta de coliformes.

3.- VIDA ÚTIL

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

- a. Unidad = MIL (1,000) gramos.

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

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada envase de sal de cocina deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117°

| | | | |
|---|---|--|-----------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077034 |
| SAL DE COCINA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: R.D. N° 001-2018-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 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma español 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 en kilos.
- f. Número de Lote
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de Origen
- i. Ingredientes

6.- ENVASE PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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


a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:

Saco de polipropileno de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| a. | Documento Emitido por | : Registro Sanitario del producto : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) |
| | Base legal | : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia 3 de 5 |


| | | |
|--|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077034</p> |
| <p>SAL DE COCINA</p> | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: R.D. N° 001-2018-MGP-DNTM Fecha: 22 Mayo 2018</p> | <p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p> | <p>Páginas desde 5 hasta 5</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> |

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- b. PRESENTACIÓN: Cada unidad de UN (1) kilogramo
- c. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (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:

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

| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077110 |
| VINAGRE DE VINO | | | |
| 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 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

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 KHSO4 (máximo): 0.1 %

c. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

| | | | |
|---|--|---|------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077110 |
| VINAGRE DE VINO | | | |
| 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 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para el 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

a. Unidad = 200 a 5000 mililitros.

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


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

Botella o galonera PET y/o PVC de alta densidad, resistente al transporte, manipulación y almacenamiento.

| | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077110 |
| VINAGRE DE VINO | | | |
| 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 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

a. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:


Caja de cartón de primer uso, resistente al transporte, manipulación 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 | : 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) |


| | | | |
|---|---|---|---|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077110 |
| VINAGRE DE VINO | | | |
| 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 4 hasta 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 |

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


- a. Decreto Supremo N° 007-98-SA.- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria sobre Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- c. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
NTP 209.020 -1970 Vinagre.

| | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077110 |
| VINAGRE DE VINO | | | |
| 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 5 hasta 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- a. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra)
- 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

| | | | |
|---|---|--|-------------------------------|
|  | <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.I. N° MGP-077102</p> |
| <p>ANIS</p> | | | |
| <p>DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN</p> | <p>Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018</p> | <p>VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p> | |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p> | <p>Páginas desde 1 hasta 5</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> | |

ANIS

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

- Olor: Aromático
- Sabor: Dulce

b. Requisitos físico-químicos:

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

c. Requisitos microbiológicos:

| XVII.2 Hierbas de uso alimentario para infusiones (té, mate, manzanilla, boldo, otros). | | | | | | |
|---|-----------|--------|---|---|--------------|--------|
| Agente microbiano | Categoría | Clases | n | c | Límite por g | |
| | | | | | m | M |
| Mohos | 3 | 3 | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 |
| Enterobacteriaceas | 5 | 3 | 5 | 2 | 10^2 | 10^3 |


3.- VIDA ÚTIL

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

4.- PRESENTACIÓN

Unidad = MIL (1,000) gramos

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

| | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077102 |
| ANIS | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM | |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | Páginas desde 2 hasta 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 | |

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 español lo siguiente:

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

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

a. Embalaje para internamiento:


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

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

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.


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

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077102 |
| ANIS | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | | Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | | Páginas desde 3 hasta 5 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 |

- 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 números de lote a internar)
Emitido por : Fabricante o productor
Tipo : Original (Hoja membretada)
- e. Documento : Declaración Única de Aduanas (DUA)
(solo para productos importados)
Emitido por : Autoridad Aduanera
Tipo : Copia
- f. Documento : 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:

| | | | |
|---|---|--|-------------------------------|
|  | <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.I. N° MGP-077102</p> |
| <p>ANIS</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 5</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> | |


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

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

- A. CANTIDAD: DOS (02) unidades (muestra y contra muestra).
- B. PRESENTACIÓN: Cada unidad de MIL (1.000) gramos.
- C. DOCUMENTACIÓN TECNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
 - (1) Documento : Registro Sanitario del producto
 Emitido por : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
 Base legal : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
 Tipo : Copia
 - (2) Documento : Ficha Técnica del producto
 Emitido por : Fabricante
 Tipo : Original (Hoja membretada)
- D. ENVASE UNITARIO: Bolsa de polietileno (PE) transparente, resistente al manipuleo, sellada. No debe presentar información impresa o escrita de la empresa postora.
- E. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
 Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

| | | |
|---|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-077102</p> |
| <p>ANIS</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 5 hasta 5</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> |

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

| | | |
|--|--|---|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>FICHA TÉCNICA DE:</p> <p>PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS</p> | <p>F.T. N° MGP-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: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM</p> |
| <p>Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018</p> | <p>Páginas desde I hasta 4</p> | <p>Fecha actualización 14 de febrero 2020</p> |

LEVADURA INSTANTÁNEA

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

a. Características organolépticas:

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

b. Requisitos físico-químicos:

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

3.- VIDA ÚTIL

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


4.- PRESENTACIÓN

a. Unidad = QUINIENTOS (500) gramos

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

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 español lo siguiente:

| | | | |
|---|--|---|--|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077302 |
| LEVADURA INSTANTÁNEA | | | |
| DEPARTAMENTO DE NORMALIZACIÓN | | Aprobación: RD N° 01-18 -MGP-DNTM Fecha: 22 MAYO 2018 | VERSIÓN: 2 R.D. N° 004-2020/DNTM |
| Fecha de entrada en vigencia: Mayo 2018 | | Páginas desde 2 hasta 4 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 |

- 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 tr laminado 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
 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-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: 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> |

- d. Documento : Certificado de Análisis 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 contra muestra)
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
e. ROTULADO DE CADA MUESTRA:
Etiqueta blanca que no identifique a la empresa postora, con la siguiente información:

| | | | |
|---|--|---|--|
|  | DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | FICHA TÉCNICA DE: PRODUCTOS E INSUMOS ALIMENTICIOS | F.T. N° MGP-077302 |
| LEVADURA INSTANTÁNEA | | | |
| 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 4 hasta 4 | Fecha actualización 14 de febrero 2020 |

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

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS</p> | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVE/ GEN/000030 |
| MANTECA VEGETAL | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 23/08/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: ----- |

MANTECA VEGETAL

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL

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

2.- CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Características organolépticas:

- Contener color, olor y sabor característicos del producto designado.

B. Requisitos físico-químicos:

- Acidez Libre (Ac. Oleico): 0.35 % Máx.
- Índice de peróxido: 5 Mg/Kg. Máx.
- Punto de fusión: 47°C Máx.
- Humedad y materia volátil: 0.2 % Máx.
- No deberá contener materias extrañas en suspensión.
- No deberán contener aceites polimerizados ni aceites minerales.
- Se permitirá el uso de los aditivos alimentarios en proporciones indicados en la NTP 209.002.
- Se tolerará que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002.

C. Requisitos microbiológicos:


Límite por g/ml

m M

| | | |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| Aerobios mesófilos | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| Coliformes termotolerantes | 1 | 10 |
| Staphylococcus aureus coagulasa + | 10 | 10 ² |

3.- VIDA ÚTIL

El Tiempo de Vida Útil (TVU) mínimo aceptable para la manteca vegetal es de UN (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento a

| | | |
|--|--|---|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVEI/ GEN/000030 |
| MANTECA VEGETAL | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002... /DNTM Fecha: 23/08/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: |

temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Dirección de Abastecimiento Naval.

4.- UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA

Unidad = DIEZ (10) Kilogramos

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO


Cada caja de 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:

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

6.- ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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.


| | | |
|---|--|-------------------------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVE/ GEN/000030 |
| MANTECA VEGETAL | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002... /DNTM Fecha: 23/08/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: |

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO:
Caja de Cartón de primer uso.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|--|--|
| A. | Documento Emitido por Base legal | : Registro Sanitario del producto : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. |
| | Tipo | : Copia |
| B. | Documento Emitido por Tipo | : Ficha Técnica del producto : Fabricante : Original (Hoja membretada) |
| C. | Documento Emitido por Tipo | : Certificado de garantía : Fabricante o distribuidor : Original (Hoja membretada) |
| D. | Documento Emitido por | : Constancia de origen (solo para productos nacionales, debe incluir Fecha de producción y Nros. de lote a internar) : Fabricante o productor |
| E. | Documento Emitido por Tipo | : Declaración Única de Aduanas (DUA) (solo para productos importados) : Autoridad Aduanera : Copia |
| F. | Documento Emitido por Base legal | : Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP : Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) : Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento |

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL Normatividad con calidad | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVEI/ GEN/000030 |
| MANTECA VEGETAL | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 23/08/11 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: |

sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Tipo : Copia

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

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

H. Documento : Certificado de Análisis Físico-Químico (acidez).
Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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


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

C. NORMAS TÉCNICAS PERUANAS:
N.T.P. 209.002 - 1982 Mantecas.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

A. CANTIDAD: DOS (02) muestras

B. PRESENTACIÓN: Cada muestra de UN (1) kilogramo.

| | | |
|---|--|---|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVEI/ GEN/000030 |
| MANTECA VEGETAL | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 23/08/11 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 05 | Fecha actualización: |

C. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA


- 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)

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:

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

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVEI/ GEN/000033 |
| MEJORADOR DE MASA | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 23/08/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 04 | Fecha actualización: ----- |

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:

- Polvo fino, libre de grumos y materias extrañas.

B. Requisitos físico-químicos:

- Humedad: 11.90 % - 13.60 %
- Cenizas: 1.60 % Max.
- 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 Dirección de Abastecimiento Naval.

4.- UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = MIL (1,000) gramos.

5.- ROTULADO DEL PRODUCTO

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

| | | |
|--|---|-------------------------------------|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p><i>Normatividad con calidad</i></p> | <p>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS</p> | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVE/ GEN/000033 |
| MEJORADOR DE MASA | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 22/08/07 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 04 | Fecha actualización: |

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

6.- ENVASE PRIMARIO 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.

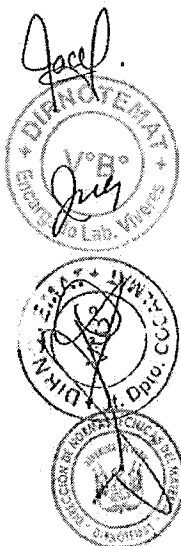
EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO


Caja de cartón corrugado de primer uso.

7.- EVALUACIÓN DOCUMENTARIA DEL PRODUCTO

Documentación a ser presentada al momento del internamiento del bien.

- | | | |
|----|----------------------------------|--|
| A. | Documento Emitido por Tipo | : Ficha Técnica del producto : Fabricante : Original (Hoja membretada) |
| B. | Documento Emitido por Tipo | : Certificado de garantía : Fabricante o distribuidor : Original (Hoja membretada) |
| C. | Documento | : Constancia de origen (solo para productos nacionales, debe incluir |



| | | |
|---|--|--|
|  DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL <i>Normatividad con calidad</i> | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS | COA: - |
| | | F.T. N° DNT/ VIVE/ GEN/000033 |
| MEJORADOR DE MASA | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 22/02/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 04 | Fecha actualización: |

Emitido por : Fecha de producción y Nros. de lote a internar)
 Tipo : Fabricante o productor
 : Original (Hoja membretada)

D. Documento : Declaración Única de Aduanas (DUA)
 (solo para productos importados)

Emitido por : Autoridad Aduanera
 Tipo : Copia

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

Emitido por : Laboratorio acreditado por INACAL.
 Tipo : Original

8.- BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

A. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PROPIA.

9.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS PARA EL PROCESO DE ADQUISICIÓN

A. CANTIDAD: DOS (02) muestras


B. PRESENTACIÓN: Cada muestra de MIL (1,000) gramos.

C. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Documento : Ficha Técnica del producto

Emitido por : Fabricante

Tipo : Original (Hoja membretada)

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
|  <p>DIRECCIÓN DE NORMAS TÉCNICAS DEL MATERIAL</p> <p>Normatividad con calidad</p> | <p>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE VÍVERES E INSUMOS</p> | COA: |
| | | F.T. N° DNT/ VIVE/ GEN/000033 |
| MEJORADOR DE MASA | | |
| DEPARTAMENTO NORMALIZACIÓN | Aprobación: RD N° 002.../DNTM Fecha: 23/08/17 | Actualización: Sin actualización |
| Fecha de entrada en vigencia: Agosto 2017 | Páginas desde 01 hasta 04 | Fecha actualización: ----- |

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

E. ROTULADO DE CADA MUESTRA:

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

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

