

Requerimiento

Especificaciones Técnicas

Órgano y/o Unidad Orgánica	SUB-GERENCIA DE DEMUNA Y OMAPED (OMAPED)
Actividad del POI:	GESTION ADMINISTRATIVA
Denominación de la contratación:	ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA LA OFICINA DE OMAPED

I. FINALIDAD PÚBLICA

La adquisición de los bienes tiene por finalidad brindar entrega de los presentes a las madres con discapacidad del Distrito de Churcampa, por la celebración del "DIA DE LA MADRE - CHURCAMP A - 2025".

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General

Cumplir con la entrega de alimentos por la Celebración del "DIA DE LA MADRE CHURCAMP A - 2025" y así Honrar y reconocer el papel fundamental que las madres con Discapacidad desempeñan en la sociedad, en la familia y en la comunidad.

Objetivos Específicos

Buscar y demostrar el agradecimiento y el amor hacia las madres, destacando su esfuerzo, dedicación y amor incondicional hacia sus hijos.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1 Descripción de los bienes a contratar

Ítem	Unidad de medida	Cantidad	Descripción del bien
1	Unidad	150	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES X 120 G APROX.
2	Unidad	155	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.
3	Unidad	160	MANTEQUILLA X 95 g
4	Unidad	150	GALLETA DE SODA X 75 g APROX.

3.2 Características técnicas

Refieren a las propiedades físicas, químicas y sensoriales que definen un producto alimenticio, incluyendo su composición, estado físico, propiedades nutricionales, y características organolépticas (color, olor, sabor, textura). Estas características son esenciales para comprender la calidad del alimento, su comportamiento durante el almacenamiento y procesamiento, y su idoneidad para el consumo humano incluyendo las

Informaciones esenciales como de los alimentos:

- Nombre del producto.
- Lista de ingredientes.
- Informaciones nutricionales.
- Tamaño de la porción.
- Valor energético.
- Informaciones sobre alérgenos.
- Fecha de validez.



- Instrucciones de almacenamiento.

3.3 Condiciones de operación

Las condiciones de operación de los alimentos involucran higiene personal, limpieza del entorno, correcta preparación, almacenamiento y manejo de los alimentos para asegurar su seguridad y calidad. Esto incluye prácticas como lavarse las manos, mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo, evitar la contaminación cruzada, cocinar a temperaturas adecuadas y mantener la cadena de frío.

3.4 Embalaje y rotulado. -

El embalaje y rotulado será de acuerdo con la Ficha Técnica aprobada mediante la RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA para ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA:

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS.

- ✓ Ley N° 32185, que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- ✓ Ley N° 26771, que regula la prohibición de ejercer la facultad de nombramiento y contratación de personal en el sector público en caso de parentesco y normas complementarias.
- ✓ Ley N° 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública, su reglamento y modificatorias.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público
- ✓ Decreto Legislativo N° 295, Código Civil, y sus modificatorias.
- ✓ Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT, Reglamento de Comprobantes de Pago, modificatorias y ampliatorias
- ✓ Ley N° 32069 – Ley general de contrataciones públicas y modificatorias.
- ✓ Ley N° 27444 Ley del procedimiento Administrativo General.
- ✓ Directiva N° 001-2024-MPCH/SGL.
- ✓ Reglamento Sobre Vigilancia Y Control Sanitario De Alimentos Y Bebidas, Aprobado Mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, Y Sus Modificatorias.
- ✓ Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, Aprobado Mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG Y Sus Modificatorias.



V. ACONDICIONAMIENTO Y MONTAJE. (DE CORRESPONDER)

NO CORRESPONDE

VI. GARANTIA COMERCIAL

NO CORRESPONDE

VII. REQUISITOS DEL PERSONAL

7.1. PERFIL DE PROVEEDORES

- Podrán presentarse como personas naturales y/o jurídicas
- Ruc activo y habido.
- RNP vigente,
- Empresas del giro de negocios
- No tener impedimentos para contratar con el Estado.
- Tener CCI para el pago

VIII. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION

8.1. Lugar: Los bienes serán entregados en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Churcampa- Jr. 02 de mayo S/N, de lunes a viernes y en el siguiente horario de atención: 08:00 a.m. a 13:00 p.m. y 14:30 p.m. a 17:30 p.m.

8.2. Plazo: El plazo de entrega es de un (1) día calendario, contabilizados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, salvo excepción previo sustento y coordinación.

IX. CONFORMIDAD:

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La recepción será otorgada por el área de almacén y la conformidad será otorgada por Gerencia de Desarrollo Social y Servicios Públicos en el plazo máximo de siete (7) días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones la entidad las comunicara al contratista indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) ni mayor de ocho (08) días dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar.

RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

(El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad).

X. PENALIDADES (Obligatorio)

10.1. 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.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1) Para bienes, servicios y consultorías: F = 0.25.
 - b.2) Para obras: F = 0.15

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, 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 al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

OTRAS PENALIDADES

No corresponde

XI. RESOLUCION DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES procederán de acuerdo con lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

XII. CLAUSULA DE CUMPLIMIENTO

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

XIII. CLÁUSULA GESTIÓN DE RIESGOS

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.



XIV. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la ENTIDAD.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la ENTIDAD, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la ENTIDAD.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a la ENTIDAD el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

XV. CLÁUSULA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación.

Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, 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.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCHOSHA -
OFICINA MUNICIPAL DE ATENCIÓN A
LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD
[Firma]
Basilia Llanusa Lanazca
RESPONSABLE - OMAPEO

Firma y Sello del Área Usuaria

AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MENERALES X 120 G.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
1.1 Denominación técnica	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
1.2 Denominación técnica	HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
1.3 Unidad de medida	Unidad x 120 g APROX.
1.4 Descripción general	Es el producto obtenido de los granos de avena (Avena sativa, L o Avena bizantina, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Del Bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019. Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

Características	Especificación	Referencias
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	NTP 205.050:2019 HOJUELA DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª edición.
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca)	Mínimo 10,50%	

Características	Especificación	Referencias
CALIDAD		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	

INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena crudas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores. Por ejemplo: Hojuela de avena cruda enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

- 2.2.** Envase y/o embalaje 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, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena cruda debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación; - instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

LECHE EVAPORADA ENTERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
1.1 Denominación técnica	Leche Evaporada entera (leche evaporada)
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible
1.3 Grupo de alimentos	Productos Lácteos
1.4 Descripción general	<p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características.</p> <p>La adición y/o extracción de los constituyentes de leche para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el <i>Codex Alimentarias</i> de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento (D.S. 007-2017 MINAGRI)</p> <p>No se permite el uso de productos lácteos compuestos.</p> <p>Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).</p>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Descripción	Referencias
Color	De blanco a crema	NTP 202.002:2019 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada Requisitos
Olor	Agradable, libre de olores extraños	
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza	
Aspecto	Fluido uniforme	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencias
Grasa de leche (g/100g)	Mínimo 6.5	NTP 202.002:2007 Leche y Productos Lácteos. Leche evaporada Requisitos
Sólidos totales de leche (g/100g)	Mínimo 23.0	
Sólidos no grasos (g/100g)	Mínimo 16.5	
Proteínas de leche (g/100g)	Mínimo 60.0	
Energía (kcal)	122 kcal	

* Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la grasa ** Por cálculo al multiplicar cada macronutriente por su factor de conversión recomendados por FAO 2005.

2.3. Características Microbiológicas

REQUISITOS	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

Fuente: D.S.N° 007 – 2017-MIDAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la leche y productos lácteos.

Requisitos organolépticos y microbiológicos después de la incubación de la muestra

sometida a prueba de esterilidad comercial.

Donde:

Donde:

- N:** Número de envases muestreados que deben ser examinados de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.
- M:** Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosa. En general "M" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son aceptables.
- C:** Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

3. PRESENTACIÓN

3.1. ENVASES

De hojalata electrolítica de diseño sanitario con aplicación de barniz interior, especial para alimentos. La tapa del envase lleva en alto relieve.

- Además de las disposiciones establecidas en la NTP 209.038. 2009 "Alimentos Envasados – Rotulados" y la NTP 202.085:2015 y además se debe indicar el porcentaje de grasa (m/m) y el porcentaje de proteínas (m/m).

3.2. EMBALAJE

El producto es embalado con cajas de cartón conteniendo 48 envases 400 aprox gr.

3.3. VIDA ÚTIL

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.4. ROTULADO

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

Nombre del producto

Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto

Contenido neto

Nombre o razón social y dirección del fabricante

Código de lote

Fecha de vencimiento

Condiciones de conservación

Código de Registro Sanitario

Información nutricional

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

MANTEQUILLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES																																				
1.1 Denominación técnica	Mantequilla																																			
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible																																			
1.3 Grupo de alimentos	Grasas, aceites y emulsiones grasas																																			
1.4 Descripción general	Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.																																			
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS																																				
2.1. Características Organolépticas																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Descripción</th> <th>Referencias</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sabor y Olor</td> <td>De acuerdo con la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.</td> <td rowspan="3">NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>De consistencia homogénea y sólida a temperatura de 10°C a 12°C.</td> </tr> </tbody> </table>							Características	Descripción	Referencias	Sabor y Olor	De acuerdo con la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos	Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.	Aspecto	De consistencia homogénea y sólida a temperatura de 10°C a 12°C.																				
Características	Descripción	Referencias																																		
Sabor y Olor	De acuerdo con la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza.	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos																																		
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.																																			
Aspecto	De consistencia homogénea y sólida a temperatura de 10°C a 12°C.																																			
2.2. Características Físico Químicas																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencias</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>Máximo 16</td> <td rowspan="5">NTP 202.002:2007 Leche y Productos Lácteos. Mantequilla Requisitos</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa de leche (%)</td> <td>Mínimo 80</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos de la leche (%)</td> <td>Máximo 2</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido oleico (%)</td> <td>Máximo 0,3</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)</td> <td>Máximo 1,0</td> </tr> </tbody> </table>							Características	Especificación	Referencias	Humedad (%)	Máximo 16	NTP 202.002:2007 Leche y Productos Lácteos. Mantequilla Requisitos	Materia grasa de leche (%)	Mínimo 80	Sólidos no grasos de la leche (%)	Máximo 2	Acidez expresada como ácido oleico (%)	Máximo 0,3	Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1,0																
Características	Especificación	Referencias																																		
Humedad (%)	Máximo 16	NTP 202.002:2007 Leche y Productos Lácteos. Mantequilla Requisitos																																		
Materia grasa de leche (%)	Mínimo 80																																			
Sólidos no grasos de la leche (%)	Máximo 2																																			
Acidez expresada como ácido oleico (%)	Máximo 0,3																																			
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1,0																																			
2.3. Características Microbiológicas																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente Microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10m2</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>10m2</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10m2</td> </tr> </tbody> </table>							Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g		m	M	Mohos	2	3	5	2	10	10m2	Coliformes	4	3	5	3	10	10m2	Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10m2
Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g																															
					m	M																														
Mohos	2	3	5	2	10	10m2																														
Coliformes	4	3	5	3	10	10m2																														
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10m2																														
3. PRESENTACIÓN																																				

3.1 Presentación y envases:

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo con las siguientes características:

ENVASE	TIPO	MATERIAL
Envase Primario	ENVOLTURA	Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación
Envase Secundario	CAJA	Cartón corrugado

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria:

a) Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.

b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

4.2 Certificación Obligatoria:

a) Original con firma digital y código QR1 del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.

Los ensayos se realizan considerando lo siguiente:

• Análisis Organoléptico y Fisicoquímico

El número de unidades de muestra para los ensayos organolépticos y fisicoquímicos es de acuerdo a la norma específica de muestreo para el alimento y en el caso no se disponga de una norma específica se debe usar la NTP-ISO 2859-1:2013 (revisada el 2023): Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote. 4a Edición, nivel de inspección especial S1, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 6.5. (para análisis organoléptico y análisis fisicoquímico se realizará en una muestra compósito)

• Análisis Microbiológico

El número de unidades de muestra para los ensayos microbiológicos debe ser de acuerdo al plan de muestreo establecido en la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA. No se permite compositor, salvo indicación expresa en la norma sanitaria en mención

GALLETA DE SODA X 75 g APROX.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES																													
1.1 Denominación técnica	Galleta de Soda																												
1.2 Tipo de alimentos	No Perecible																												
Unidad de medida	Unidad x 75 g APROX.																												
1.3 Grupo de alimentos	Productos de Panadería																												
1.4 Descripción general	Es el producto elaborado a partir de harina de trigo fortificada con o sin adición de otras harinas, con o sin otros cereales, con o sin granos andinos, con o sin leguminosas, con o sin tubérculos, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía y/o anís y/o linaza y/o castaña), grasas y/o aceites comestibles, azúcar, sal, agua, con o sin fortificación y otros ingredientes permitidos, debidamente autorizados de cuya mezcla luego del proceso de horneado, se obtiene un producto de consistencia suave y crocante.																												
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS																													
2.1. Características Organolépticas																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>De acuerdo con la naturaleza del producto, según su composición. Libre de puntos quemados.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>De acuerdo con la naturaleza del producto, exento de sabores rancios</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Suave y crocante</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Las galletas deben estar íntegras, exentas de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.</td> </tr> <tr> <td>Forma</td> <td>Redonda, cuadrada, rectangular, palitos o crinos, rosquitas, no se aceptan tipo municiones.</td> </tr> </tbody> </table>							Características	Descripción	Color	De acuerdo con la naturaleza del producto, según su composición. Libre de puntos quemados.	Olor	Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto	Sabor	De acuerdo con la naturaleza del producto, exento de sabores rancios	Textura	Suave y crocante	Aspecto	Las galletas deben estar íntegras, exentas de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.	Forma	Redonda, cuadrada, rectangular, palitos o crinos, rosquitas, no se aceptan tipo municiones.									
Características	Descripción																												
Color	De acuerdo con la naturaleza del producto, según su composición. Libre de puntos quemados.																												
Olor	Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto																												
Sabor	De acuerdo con la naturaleza del producto, exento de sabores rancios																												
Textura	Suave y crocante																												
Aspecto	Las galletas deben estar íntegras, exentas de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.																												
Forma	Redonda, cuadrada, rectangular, palitos o crinos, rosquitas, no se aceptan tipo municiones.																												
2.2. Características Físico Químicas																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Especificación</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>Máximo 12</td> <td rowspan="5">Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial N°225-2016/MINSA.</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>Mínimo 8,5</td> </tr> <tr> <td>Azúcar Total (g/100g)</td> <td>Según normatividad vigente</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas (g/100g)</td> <td>Según normatividad vigente</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg/100g)</td> <td>Según normatividad vigente</td> </tr> </tbody> </table>							Características	Especificación	Referencia	Humedad (%)	Máximo 12	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial N°225-2016/MINSA.	Proteína (%)	Mínimo 8,5	Azúcar Total (g/100g)	Según normatividad vigente	Grasas Saturadas (g/100g)	Según normatividad vigente	Sodio (mg/100g)	Según normatividad vigente									
Características	Especificación	Referencia																											
Humedad (%)	Máximo 12	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial N°225-2016/MINSA.																											
Proteína (%)	Mínimo 8,5																												
Azúcar Total (g/100g)	Según normatividad vigente																												
Grasas Saturadas (g/100g)	Según normatividad vigente																												
Sodio (mg/100g)	Según normatividad vigente																												
2.3. Características Microbiológicas																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente Microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 m2</td> <td>10 m3</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus (*)</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10 m2</td> <td>10 m4</td> </tr> </tbody> </table>							Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g		m	M	Mohos	2	3	5	2	10 m2	10 m3	Bacillus cereus (*)	8	3	5	1	10 m2	10 m4
Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g																								
					m	M																							
Mohos	2	3	5	2	10 m2	10 m3																							
Bacillus cereus (*)	8	3	5	1	10 m2	10 m4																							
<p>(*) Para aquellos elaborados con arroz, maíz y sus derivados. Fuente: R.M. N° 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, y su modificatoria aprobada por R.M N° 225-2016/MINSA. Numeral 6.1.3 inciso b)</p>																													
3. PRESENTACIÓN																													

3.1 Presentación y envases:

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

ENVASE	TIPO	MATERIAL
Envase Primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) Metalizado o Bilaminado o Trilaminado o BOPP cristal.
Envase Secundario	CAJA	Cartón corrugado

3.2 Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional:

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original

4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

4.1 Documentación Obligatoria:

- a) Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto

4.2 Certificación Obligatoria:

- a) Original con firma digital y código QR1 del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las especificaciones técnicas del producto (por código de lote y presentación), realizados por un Laboratorio de Ensayo acreditado por el INACAL-DA.