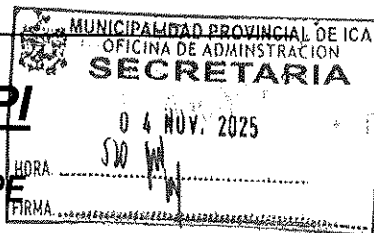




INFORME N° 1024-2025-GDS-MPI



SEÑOR : **CPC. ORLANDO VICTOR SANTIAGO QUISPE**
Jefe de la oficina de Administración – MPI

ASUNTO : Remito Requerimiento para adquisición de Productos Alimenticios para ejecución de actividad 3 Promover el Acceso y Cobertura de Servicios Integrales de salud para las Personas con Discapacidad, efectuado por el Área Funcional de la OMAPED – SGPS.

REF. : Informe No. 0259-2025-OMAPED-SGPS-GDS-MPI
Informe No. 0917-2025-SGPS-GDS-MPI

FECHA : Ica, 03 de noviembre del 2025

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para remitir adjunto los documentos señalados en la referencia, emitido por la Sub Gerencia de Programas Sociales (Área Funcional de la Oficina Municipal de Atención a la Persona con Discapacidad (OMAPED), mediante los cuales hacen de conocimiento que en cumplimiento del Plan de Trabajo 2025 de dicha Área Funcional, el mismo que ha sido aprobado mediante Resolución Gerencial No. 016-2025-GDS-MPI, vienen programando la ejecución de la actividad 3 "Promover Acceso y Cobertura de Servicios Integrales de Salud para las Personas con Discapacidad" – Entrega de Canastas Familiares, dirigida a las personas con discapacidad en estado de vulnerabilidad de nuestra jurisdicción; por ello vienen efectuando el requerimiento para la adquisición de Productos Alimenticios (según lo detallado en los documentos adjuntos), con la finalidad de que de acuerdo a su competencia, se sirva evaluar lo solicitado y continuar con el trámite correspondiente.

Asimismo; se informa que el gasto que genere la atención de lo requerido, deberá de ser afectado a la Meta Presupuestal 0071 "Asistencia al Ciudadano, Familia y Discapacitado", en el Rubro de Financiamiento y Especifica del Gasto que corresponda, se anexan Especificaciones Técnicas y Fichas Técnicas, que sustenta lo requerido.

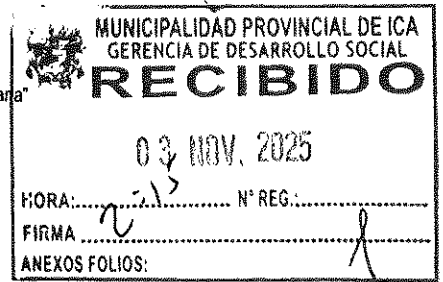
Es todo cuanto informo a usted, para los fines que estime por conveniente.



Atentamente

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
[Signature]
Dr. Gustavo Adolfo Cespedes Martinez
GERENTE

Folios (26)
c.c. Archivo (02)
GDS/GACM
Rosa



INFORME N° 0917 - 2025-SGPS-GDS-MPI

A : Abog. **GUSTAVO CESPEDES MARTINEZ**
Gerente de Desarrollo Social

ASUNTO : REQUERIMIENTO PARA ACTIVIDAD OBJETIVO 3 PROMOVER
EL ACCESO Y COBERTURA DE SERVICIOS INTEGRALES DE
SALUD PARA LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

REFERENCIA : INFORME N° 259-2025-OMAPED-SGPS-GDS-MPI

FECHA : Ica, 03 de Noviembre del 2025

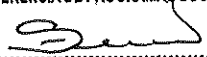
Mediante el presente me dirijo a usted; para saludarle cordialmente y a la vez en atención al documento señalado en la referencia la encargada del Área Funcional de OMAPED, viene remitiendo el Requerimiento , para el desarrollo de la actividad conforme al Plan Anual de Trabajo de OMAPED , para el Ejercicio Presupuestal 2025, aprobado mediante Resolución de Gerencial N° 16-2025-GDS-MPI siendo el **Objetivo por la Matriz de Programación de Actividades y Tarea N° 3 Promover el acceso y cobertura de servicios integrales de salud para las personas con discapacidad 3.2 Gestión Permanente de Certificación Orientación permanente en trámites y actualización de datos a las personas con discapacidad sobre sus derechos 3.3.2 Entrega de Canastas Familiares** , se ha programado realizar actividades de bienestar y apoyo al mejoramiento de la salud de nuestros usuarios en nuestra Ciudad, Por lo que necesitan asistir con Canasta de Víveres a 300 Personas con Discapacidad en situación de pobreza ,extrema pobreza y casos sociales, Por lo que viene requiriendo Aceite Vegetal, Arroz Pilado Superior, Alverja partida Calidad 1 Extra, Azúcar Rubia, Fideos, Filete de Caballa, Lenteja Calidad 1 Extra y Hojuela Precocida de Avena con Kiwicha, conforme se detalla en el precitado documento.

Asimismo; indica que dicha Meta será afectado a la Meta 71 "Asistencia al Ciudadano, Familia y al Discapacitado", se anexa las Especificaciones Técnicas y Fichas Técnicas.

En ese contexto; remito el documento antes descrito; A fin que a través de su Despacho se sirva coordinar con la Gerencia pertinente, para su trámite correspondiente, Asimismo, señala que de conformidad con el dispositivo legal de la referencia, les obliga a ejecutar el presupuesto asignado en las actividades programadas, para el presente año, el mismo que será informado al Congreso de la Republica y CONADIS dentro del plazo de Ley, lo que remito a 25 folios.

Es cuanto informo a usted, para su conocimiento y fines

Atentamente,


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
C.D. Norma Sabina Perez Tipacti
SUB GERENTE

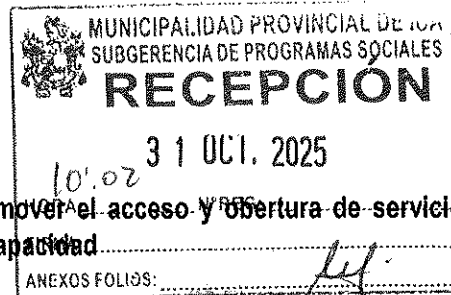
INFORME N° 259 - 2025-OMAPED-SGPS-GDS-MPI

SRA. NORMA PEREZ TIPACTI

Sub Gerente de Programas Sociales

ASUNTO : Requerimiento para Actividad Objeto 3. Promover el acceso y cobertura de servicios integrales de salud para las Personas con Discapacidad

FECHA : Ica, 30 de Octubre de 2025



Tengo el agrado de dirigirme a usted como responsable del área de Oficina Municipal de Atención de las Personas con Discapacidad (OMAPED), con la finalidad de remitir el requerimiento para el desarrollo de la actividad conforme al Plan Anual de Trabajo de OMAPED para el ejercicio presupuestal 2025, aprobado mediante Resolución Gerencial N°16-2025-GDS-MPI, siendo el Objetivo por la Matriz de Programación de Actividades y Tarea N° 3 Promover el acceso y cobertura de servicios integrales de salud para las personas con discapacidad. 3.2. Gestión permanente de certificación orientación permanente en trámites y actualización de datos a las personas con discapacidad sobre sus derechos. 3.3.2 Entrega de Canastas Familiares, sea programado realizar actividades de bienestar y apoyo al mejoramiento de la Salud de nuestros usuarios, personas con discapacidad en nuestra ciudad por lo que necesitamos asistir con canastas de víveres a 300 personas con Discapacidad en situación de pobreza, extrema pobreza y casos sociales.

Por el cual solicito se sirva gestionar la atención de la solicitud del requerimiento antes indicado y se remita a la Sub Gerencia de Logística e Informática, para que se realice el estudio de mercado de la adquisición de los bienes detallados en el cuadro siguiente, teniendo en consideración que los productos deberán tener un Registro Sanitario Impreso y que cada producto tenga una vigencia de vencimiento no menor a 06 meses y conforme a las normas en la materia, lo que se estará afectando a la Meta 71 "ASISTENCIA AL CIUDADANO, FAMILIA Y AL DISCAPACITADO".

ITEM	PRODUCTO	UNID. MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA 1 LITRO	300
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	BOLSA X 1 KILO	300
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1- EXTRA	BOLSA X 1 KILO	300
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	BOLSA X 1 KILO	300
5	FIDEOS LARGOS	BOLSA X 1 KILO	300
6	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA X 170Gr	300
7	LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA	BOLSA X 1 KILO	300
8	HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON KIWICHA	BOLSA X 1 KILO	300

Asimismo, señalo de conformidad con el dispositivo legal de la referencia, nos obliga a ejecutar el presupuesto asignado en las actividades programas para el presente año, el mismo que será informado y rendido ante el Congreso de la Republica y CONADIS dentro del plazo de la ley.

Es todo cuanto informo a usted, para conocimiento y fines consiguientes, aprovecho la oportunidad para expresarle mi mayor consideración y estima.

Atentamente,



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA
SUBGERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES
L.C. PSIC. YASHIRA TGSY CANALES RUIZ
(e) ÁREA FUNCIONAL DE OMAPED

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
QUE CONFORMARÁN LAS CANASTAS FAMILIARES PARA LAS PERSONAS CON
DISCAPACIDAD**

1. AREA USUARIA

OMAPED- SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de productos alimenticios para la conformación de canastas familiares para ser entregados a personas con discapacidad en situación de vulnerable (pobreza, pobreza extrema y caso social) como apoyo para mejorar su calidad de vida de cada uno de ellos para el área funcional OMAPED de la municipalidad provincial de Ica"

3. FINALIDAD PÚBLICA.

De acuerdo con el artículo 78; la gerencia de desarrollo social, se constituye en un órgano de línea de la municipalidad provincial de Ica, encargado de brindar diversos servicios de índole social educación, Cultura, deporte, registro civil, complementación alimentaria, velar por los derechos del niño, niña, adolescentes, de las personas con discapacidad, de las personas adultas mayores así como ejecutar actividades de promoción de la salud y prevención de la violencia contra las mujeres los integrantes del grupo familiar. Genera y administra la información de potenciales usuarios de los programas sociales y de subsidios del estado bajo criterios del sistema de focalización de hogares (SISFOH), asimismo se encarga de la administración de los locales deportivos y de esparcimiento de la municipalidad

4. ANTECEDENTES.

La oficina de atención a las personas con discapacidad de la Municipalidad Provincial de Ica, fue creada con el objetivo de contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad a través de la detección de sus necesidades, además promover la igualdad de oportunidades y el desarrollo de actividades que conduzcan a su plena inserción en la comunidad.

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

• **Objetivo General:**

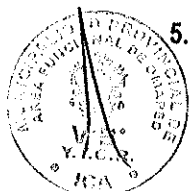
Adquirir productos alimenticios: aceite vegetal comestible, arroz pilado superior, arveja verde, azúcar rubia doméstica, filete de caballa en aceite vegetal, fideos largos y lenteja calidad 1 extra, para la conformación de canastas familiares que beneficiaran a personas con discapacidad y vulnerabilidad (pobreza, pobreza extrema y caso social), a través del área de la OMAPED de la municipalidad provincial de Ica.

• **Objetivo Específico:**

Otorgar una Canasta de Alimentos, a las personas con discapacidad y vulnerabilidad, con la finalidad de mejorar la seguridad alimentaria de las familias más pobres y vulnerables de nuestra ciudad, a través del área de la OMAPED de la municipalidad provincial de Ica.

6. ALCANCES DE LOS BIENES A ADQUIRIR

Cabe precisar que la municipalidad provincial de Ica, a través del área de OMAPED proporcionara la documentación e información necesaria, además de brindar los accesos necesarios, para el cumplimiento de las actividades durante la adquisición del bien.



6.1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

ANEXO 01- ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

FICHA TÉCNICA APROBADA

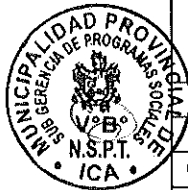
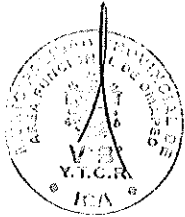
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	:ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	:LITRO
Descripción general	: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfáticos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021). El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021). El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico el producto designado	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES.
Olor y Sabor	Los característicos del producto designado que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Material volátil a 150°C	Máximo 0,2% m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05% m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005% m/m	
Hierro(Fe)	Máximo 2,5% mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1% mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente.	

Precisión 1: ninguna

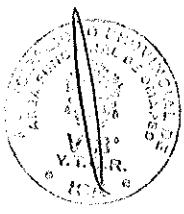
2.2. Envase y/o embalaje


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, 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.º 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.º 007-98-SA y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 00 1:2019. Requisitos para el etiquetado de pre envases. 5 Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos pre envasados. 8 Edición:

- 
- nombre del producto;
 - declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
 - nombre y dirección del fabricante;
 - nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
 - número de registro sanitario;
 - fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarias o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
 - código o clave del lote;
 - condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
 - contenido en litros, del producto envasado.



Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o preforma del contrato), 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.

2.4. Inserto No aplica.

PRECISIÓN 1: Ninguna

PRECISIÓN 2: PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1 LITRO

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

- TIPO Y MATERIAL BOTELLA CON TAPA
- ENVASE SECUNDARIO: CAJA DE CARTON CORRUGADO
- CONTENIDO: 12 UNIDADES

ANEXO 02- ARROZ PILADO SUPERIOR
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5. 1.1 de la NTP 205,011 :2021

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y especificaciones	El arroz pilado debe: - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representan un peligro para la salud humana. - No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. -Estar exento de ñelen y polvillos	NTP 205.011.2021 ARROZ. Arroz elaborado Requisitos.3° Edición.								
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes. <table border="1" data-bbox="582 1556 1066 1765"> <tr> <td>Clase</td> <td>Longitud del grano entero</td> </tr> <tr> <td>Largo</td> <td>De 6, mm o mas</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>De 6,2 mm a más, pero menos de 6,6 mm</td> </tr> <tr> <td>Corto</td> <td>Menos de 6,2 mm</td> </tr> </table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6, mm o mas	Mediano	De 6,2 mm a más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6, mm o mas									
Mediano	De 6,2 mm a más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- granos rojos	Máximo 0,5 %									
-granos lizos totales	Máximo 4 %									
-granos lizos parciales	Máximo 10 %									
-granos dañados	Máximo 0,5 %									
-granos variedades contraste	Máximo 5 %									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Materia extraña (se considera solo materia extraña orgánica No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	
-Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de la Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DÍGESA, Autoridad Nacional Competente	Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N. 007-98-SA sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

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.

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163 -1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3 Edición, y su Corrigenda Técnica 2 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205 .011:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

Según artículo 12 del reglamento del decreto Legislativo N.1063, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N. 034-2008-AG NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TECNICA 1. 1* Edición

2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- -98- SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209. 038: 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados. 8ª Edición y la NMP 001: :2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011 :2021:

- Nombre comercial (arroz pilado superior)
- Tipo de arroz (arroz pilado)
- Grado del arroz
- País de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

PRECISION 5: LA CLASE DE ARROZ REQUERIDO: ARROZ PILADO SUPERIOR LARGO

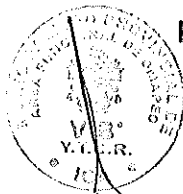
PRECISIÓN 6: CLASE DE ARROZ REQUERIDO: ARROZ PILADO SUPERIOR LARGO

PRECISIÓN 7:

PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG.

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

- TIPO MATERIAL: BOLSA DE POLIETILENO COLOR TRANSPARENTE O TRASLUCIDO. EL MISMO QUE DEBE PERMITIR OBSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL GRANO
- TIPO DE CERRADO: TERMOSELLADO SIENDO HERMETICO, RESISTENTE A LA ESTIBA Y MANIPULACIÓN
- ENVASE SECUNDARIO (EMBALAJE): BOLSA Y/O SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE CON CAPACIDAD MAYOR O IGUAL A 20 KILOGRAMOS.



ANEXO 03- ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

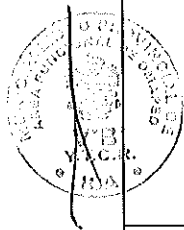
Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie Pisumsativum L. Es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La arveja partida calidad 1 extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019). y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y especificaciones	Los granos de arveja partida deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados. -Estar exentos de material extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025.2014 (revisada) LEGUNMINOSAS Arveja partida. Requisitos 2ª Edición.
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Grado (tolerancias)		
Grado de calidad	Grano infectado	Máximo 0,5 %
	Grano picado	Máximo 4%
	Grano partido o quebrado	Máximo 10 %
	Grano con cascara (testa)	Máximo 0,5 %
	Grano quemado	Máximo 5 %
Materias extrañas		
CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN		
Materia extraña (se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,25 %	
Granos quebrados	Máximo 15 %	
Granos inmaduros	Máximo 0,05 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de la Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- Digesa, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98- SA, sus modificatorias y regulación complementaria.



Precisión 1: Ninguna.

1.2 Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

1.3 Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1- extra, además de cumplir establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto
- el grado de calidad 1-extra
- nombre razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, el contenido neto, en kilogramos.
- fecha de vencimiento
- el código o número del lote
- condiciones de conservación o almacenamiento
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral de la presente ficha técnica.

1.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica

PRECISIÓN 5: CALIBRE DE LA ARVEJA PARTIDA: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA

PRECISIÓN 6:

- PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG.
- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE.
TIPO MATERIAL: BOLSA DE POLIETILENO COLOR TRANSPARENTE O TRASLUCIDO EL MISMO QUE DEBE PERMITIR OBSERVAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL GRANO.
- TIPO DE CERRADO: TERMOSELLADO SIENDO HERMETICO, RESISTENTE A LA ESTIBA Y MANIPULACION.
- ENVASE SECUNDARIO(EMBALAJE): BOLSA Y/O SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE CON CAPACIDAD MAYOR O IGUAL A 20 KILOGRAMOS.



ANEXO 04- AZUCAR RUBIA DOMESTICA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMESTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMESTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico	NTP 207.007.2015 AZUCAR Azúcar rubia. Requisitos 4° Edición.
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto	
Polarización a 20°C	Mínimo 98,00 Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 ° Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \% \text{Humedad} / 100 - ^\circ \text{Pol}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de la 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.

Precisión 1: Ninguna.

1.1 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.

¹Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N.°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N.°034-2008-AG

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.

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207. 007:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), el peso neto del producto por envase Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

1.2 Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058 :2014 AZÚCAR. Rotulado. 2 Edición:

- Nombre del producto;
- Declaración de los ingredientes y aditivos empacados en la elaboración del producto; nombre y dirección del fabricante,
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional, número de Registro Sanitario;
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- Código o clave del lote;
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera; forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), 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.

1.3 Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

PRECISIÓN 1: Ninguna

PRECISIÓN 2: PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG.
CARACTERISTICAS DEL ENVASE.

- TIPO MATERIAL: BOLSA DE POLIETILENO COLOR TRANSPARENTE O TRASLUCIDO EL MISMO QUE DEBE PERMITIR OBSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL GRANO.
- TIPO DE CERRADO: TERMOSELLADO SIENDO HERMETICO, RESISTENTE A LA ESTIBA Y MANIPULACION.
- ENVASE SECUNDARIO (EMBALAJE) BOLSA Y/O SACOS DE POLITILENO TRNASPARENTE CON CAPACIDAD MAYOR O IGUAL A 20 KILOGRAMOS.



ANEXO 05- FIDEOS LARGOS
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: FIDEOS LARGOS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo "Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos de muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para en la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más de valor indicado como máximo)	NTP 206.010.2016 PASTAS O FIDEOS PARA COSUMO HUMANO. Requisitos 2° Edición.
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Mínimo 98,00 ° Z	
Sabor y olor	Máximo 0,40% m/m	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de la Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria 1 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.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

¹Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N.1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N°034-2008-AG

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.º 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.º 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 de Reglamento sobre Vigilancia Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMF 001:2019 Requisitos para el etiquetado de pre envases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados. 8 Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N.º 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

2.4 Inserto No aplica

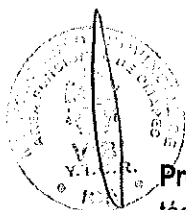
Precisión 4: No aplica.

PRECISIÓN 1: Ninguna

PRECISIÓN 2: PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG.

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

- TIPO MATERIAL: BOLSA DE POUETILENO COLOR TRANSPARENTE O TRASLUCIDO EL MISMO QUE DEBE PERMITIR OBSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL FIDEO.
 - TIPO DE CERRADO: TERMOSELLADO SIENDO HERMETICO, RESISTENTE A LA ESTIBA Y MANIPULACIÓN
- ENVASE SECUNDARI O (EMBALAGE): BOLSA YIO SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE CON CAPACIDAD MAYOR O IGUAL A 10 KILOGRAMOS.



ANEXO 06- FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El filete de caballa en conserva es el producto preparado especie Scomber japonicus peruanus u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

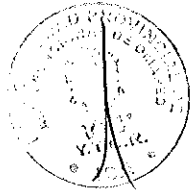
2.1 Del bien

El filete de caballa es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002 :2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo con la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo con el tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de caballa en aceite vegetal calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto y color	El contenido de una lata debe estar formado por pescado de aspecto y color característico de la especie y de acuerdo a la preparación (en aceite vegetal) y a la presentación del contenido (en filete)	NTP 204.018.2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2 Edición.
Medio de cobertura	El medio de cobertura debe tener el color y la consistencia normales del tipo de producto correspondiente.	
Materias extrañas	El producto final debe estar exento de materias extrañas.	
Olor y sabor	El producto debe tener el olor y sabor característicos de la especie, de la elaboración y del tipo de medio de cobertura y debe estar exento de olores y sabores objetables.	
Textura	El pescado debe tener la textura característica de la especie y no debe presentar sobre cocimiento.	
Peso neto y peso escurrido medio	El peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso que exceda las tolerancias establecidas en NMP 002:2018 Cantidad de producto en la pre envases. 3 Edición.	



CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
Calidad	Una conserva de caballa se debe considerar dentro de la calidad "extra", si cumple con los requisitos de esta Ficha Técnica, si es apta para consumo humano, y si se encuentra dentro de las siguientes tolerancias: Considerar la tabla de puntuación de defectos, para la presentación Filete, según lo establecido en la NTP 204.017:1984 (revisada el 2010) CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Tabla de puntuación de defectos para la calificación. 1ª Edición: - Se tolerará un (1) defecto mayor que no sea sobre color, sabor u olor. - Se tolerarán tres (3) defectos menores que no sean sobre color, sabor u olor. - Para defectos combinados entre mayores menores, se tolerará un máximo de 4 puntos	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de la Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057- 2016-SANIPES-DE, su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna

2.2 Envase y/o embalaje

El envase debe proteger y mantener al producto y no debe presentar oxidaciones ni deformaciones que comprometan su integridad, según lo indicado en el numeral 11.3 de la NTP 204.018:2015.

El embalaje debe proteger los envases de la intemperie y de los golpes durante su manipuleo, según lo indicado en el numeral 11.4 de la NTP 204.018:2015.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.



¹Segun artículo 1,2y 3de la ley N. "30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N. 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N. 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N. 012- 2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica

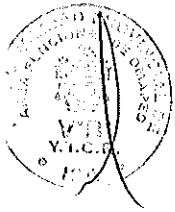
PRECISIÓN 1: Ninguna

PRECISIÓN 2:

PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 170 GR.

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

- TIPO MATERIAL: LATA METALICA FORMATO 1/2 LIBRA TUNA
- ENVASE SECUNDARIO (EMBALAJE): CAJA DE CARTON COR RUGADI CONTENIDO 48 UNIDADES



ANEXO 07- LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA
Denominación técnica	: LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1- EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco

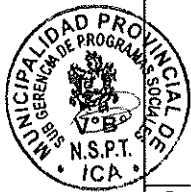
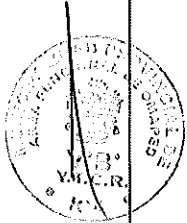
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos en cualquiera de sus estados. -Estar exentos de materias extrañas " inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022.2014 (revisada el 2019) LEGUMIMOSAS Lenteja. 2º Edición.						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table border="1" data-bbox="592 1435 1121 1576"> <thead> <tr> <th>Calibre(tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre(tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre(tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
<u>Grado de calidad (tolerancias)</u>								
grano infectado	0,00 %							
grano picado	0,00 %							
grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %							
grano descascarado	Máximo 1,00 %							
grano arrugado	Máximo 4,50 %							
grano quemado	Máximo 0,20 %							
grano extrañas	Máximo 0,10 %							
grano contrastante	Máximo 1,00 %							
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Reglamento de Inocuidad Servicio Nacional de Sanidad Agraria - Agroalimentaria SENADA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2021-AG y sus modificaciones.						



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 1- extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1: 2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022 :2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados. 8 Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

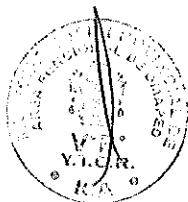
- el nombre del producto,
- el grado de calidad: "Grado 1- Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador,
- el contenido neto, en kilogramos; fecha de vencimiento;
- el código o número del lote condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

2.4 Inserto No aplica

Precisión 4: No aplica.

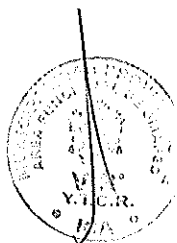
PRECISION 1: Ninguna



PRECISIÓN 2: PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG.

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

- TIPO MATERIAL: BOLSA DE POLIETILENO COLOR TRANSPARENTE O TRASLUCIDO EL MISMO QUE DEBE PERMITIR OBSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL GRANO
- TIPO DE CERRADO: TERMOSELLADO SIENDO HERMETICO, RESISTENTE A LA ESTIBA Y MANIPULACIÓN
- ENVASE SECUNDARIO (EMBALAJE): BOLSA Y/O SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE CON CAPACIDAD MAYOR O IGUAL A 20 KILOGRAMOS



1Segun artículo 1,2y 3de la ley N. "30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

2NTP 399-163-1-201-2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLATICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TECNICA 1.1° Edición.

ANEXO 08- HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON KIWICHA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON KIWICHA
Denominación técnica	: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON KIWICHA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas avena de granos de avena (procedente de las especies Avena sativa L. y Avena bizantina kiwicha o la mezcla L.) Kiwicha (procedente de la especie Amaranthus caudatus, de la familia Amaranthaceae) sometidos a procesos de pre cocción, que puede o no contener aditivos alimentarios de acuerdo a las normas del Codex Alimentarius. Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de kiwicha o granos de kiwicha Para su consumo debe cocinarse.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

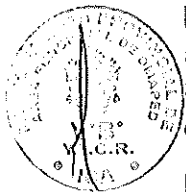
2.1 Del bien

Las hojuelas precocidas de avena con kiwicha deben provenir de granos de kiwicha procesada (beneficiada) y granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Asimismo, los granos de kiwicha deben cumplir con lo indicado en la norma NTP 205.054:2020 GRANOS ANDINOS. Kiwicha en grano. Requisitos. 3ª Edición granos de avena con la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2 Edición, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 205.201:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas precocidas de avena con kiwicha 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/MJNSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas precocidas de avena con kiwicha deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		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 modificaciones.
Impurezas: No material distinto de las hojuelas precocidas de avena con kiwicha	El contenido no debe ser mayor a 1% en masa de las hojuelas precocidas de avena con kiwicha.	
Requisitos físico químico (Valores para el producto sin vitaminas, minerales, ni aditivos alimentarios).		NTP 204.018.2015 CONSERVA DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMETICAMENTE
Humedad	Máximo 12,00 %	
Proteína (base seca)	Mínimo 12,00 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,00 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 5,00 %	
Ácidos grasos libres	Máximo 7,00 %	
Requisitos Sensoriales		CERRADOS. Conserva de caballa. 2 Edición.
Color	Característico de la variedad utilizada como materia prima	
Sabor	Libres de sabores agrios, amargos o rancios.	
Olor	Libres de olores indeseables (fungoso)	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Vigilancia Control Ambiental inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente ¹	



GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL

"Año de la recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Precisión 1: La entidad convocante podrá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o preforma del contrato) que se agreguen vitaminas Y minerales a las hojuelas precocidas de avena con kiwicha, según requisitos establecidos por la autoridad competente, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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 18 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje tales como: material y tipo de cerrado, entre otras, Siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rótulo 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 en lo especificado en la NTP 209.038 :2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados. 8 Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de pre envases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. 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 de uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preforma del contrato), 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

2.4. Inserto No aplica

Precisión 4: No aplica

PRECISIÓN 1: Ninguna

PRECISIÓN 2: PESO NETO DEL PRODUCTO POR ENVASE: 1KG

CARACTERISTICAS DEL ENVASE

- TIPO MATERIAL: BOLSA DE POLIETILENO COLOR TRANSPARENTE O TRASLUCIDO EL MISMO QUE DEBE PERMITIR OBSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL GRANO.
- TIPO DE CERRADO: TERMOSELLADO SIENDO HERMETICO, RESISTENTE A LA ESTIBA Y MANIPULACIÓN
- ENVASE SECUNDARIO (EMBALAGE): BOLSA Y/O SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE CON CAPACIDAD MAYOR O IGUAL A 10 KILOGRAMOS.



6.2 . FORMA DE ENTREGA

ALIMENTOS PARA CANASTAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD - OMAPED

ITEM	PRODUCTO	UNID. MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	BOTELLA 1 LITRO	300
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	BOLSA X 1 KILO	300
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1- EXTRA	BOLSA X 1 KILO	300
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	BOLSA X 1 KILO	300
5	FIDEOS LARGOS	BOLSA X 1 KILO	300
6	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA	LATA X 170Gr	300
7	LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA	BOLSA X 1 KILO	300
8	HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON KIWICHA	BOLSA X 1 KILO	300

6.3. REGISTRO SANITARIO

El proveedor deberá adjuntar el Registro Sanitario de cada producto y de cada lote, o detallar de forma Impresa en cada producto.

6.4. TIEMPO DE EXPIRACIÓN

El Tiempo de expiración igual o mayor a 04 meses contados a partir de la fecha de entrega al almacén central

6.5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Persona natural o jurídica
- Contar con RUC activo y habido (adjuntar ficha ruc).
- Copia de registro nacional de proveedores RNP
- Copia simple D.N.I.
- Contar con CCI
- Encontrarse dentro de la actividad económica

Consideraciones a tener en cuenta:

- Las declaraciones, documentos legales y anexos, no pueden contener la firma como imagen pegada. La firma debe ser manuscrita o digital, no una imagen, para ser válida. Esto se debe a que la imagen de una firma puede ser fácilmente manipulada o falsificada, lo que compromete la autenticidad y validez del documento.
- Cumplir con presentar solo lo descrito en el requerimiento del proveedor, no incluir información innecesaria o irrelevante; esta indicación se toma bajo las medidas de Austeridad. Al presentar otros documentos no descritos en las presentes especificaciones técnicas, según el numeral 6.2, la oferta no será considerada.

6.6. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

▪ LUGAR

Los bienes deberán ser entregados en el área de almacén de la Municipalidad Provincial de Ica, ubicado en Av. Municipalidad N°182, Primer piso, en la ciudad de Ica.

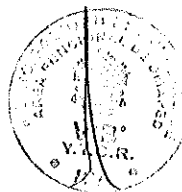
▪ PLAZO

El plazo de entrega no deberá de excederse de quince (15) días calendarios, contabilizados a partir del día hábil siguiente de la suscripción del contrato o de recibida la orden de compra.

7. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.

8. CONFIDENCIALIDAD



La información y material producido bajo los términos de este servicio, tales como escritos, medios magnéticos, digitales, y demás documentación generados por el servicio (en los casos que corresponda), pasará a propiedad de la Municipalidad Provincial de Ica.

El proveedor se compromete a guardar reserva de la información privilegiada que conociera en el ejercicio de sus funciones, tareas y demás actividades como parte de la ejecución de la prestación, no revelando en forma oral, escrita, ni por cualquier otro medio, hechos, datos, procedimientos, documentación e información de acceso restringido (confidencial), a la que tuviera acceso a partir del inicio de las prestaciones relacionadas con el referido servicio, manteniendo la confidencialidad de la misma de manera permanente.

En caso que incumpliera con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente acuerdo, La Municipalidad Provincial de Ica está autorizado a iniciar todas las acciones judiciales o extrajudiciales necesarias para resarcir del perjuicio, y la obligación de confidencialidad perdurará mientras la información conserve las características para considerarse Confidencial.

9. PROPIEDAD INTELECTUAL:

El proveedor no tendrá ningún título, patente u otros derechos de propiedad en ninguno de los documentos preparados con los fondos de la Municipalidad Provincial de Ica.

Se tendrá todos los derechos de propiedad intelectual, incluidos sin limitaciones, las patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos o documentos y otros materiales que guarden una relación directa con la ejecución del servicio o que se hubieren creado o producido como consecuencia o en el curso de la ejecución del servicio.

A solicitud de la Municipalidad Provincial de Ica, el proveedor tomará todas las medidas necesarias y en general asistirá para obtener esos derechos.

10. FORMA DE PAGO Y CONFORMIDAD DE SERVICIO

10.1. FORMA DE PAGO

La Municipalidad Provincial de Ica se obliga a pagar la contraprestación al proveedor en soles, en PAGO ÚNICO (una armada), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, descrita en el numeral 7, en un plazo máximo de diez días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles según lo establecido en el artículo 145 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, de conformidad con lo establecido en el artículo 67.3 de la Ley N° 32069.

10.2. CONFORMIDAD DE SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025.

La conformidad es otorgada por la Sub gerencia de programas sociales, previa verificación y evaluación del área usuaria (OMAPED), en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS computados desde el día siguiente de recibido el entregable, 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

De existir observaciones, LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES, le comunica al PROVEEDOR, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar de 30% de plazo de entrega del bien o de la ejecución de servicio. Si pese al plazo otorgado, EL PROVEEDOR no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA, puede otorgar al PROVEEDOR periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los



que pudiera incurrir La Municipalidad Provincial de Ica para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes

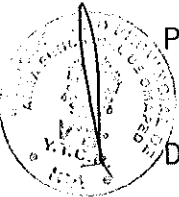
11. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN

El postor deberá garantizar que los bienes (alimentos) no se encuentren con fecha de caducidad vencidas y que los productos estén en un estado óptimo de conservación, de acuerdo a las condiciones establecidas en el numeral 6.1

12. PENALIDADES


La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente. Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o del pago o liquidación final, según corresponda; o si fuera necesario de descuento del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento. Conforme el numeral 119.2 y 119.3 del artículo 119 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Municipalidad Provincial de Ica, le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula, conforme el numeral 120.1 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.


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

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: $F=0.40$



Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso. En el caso de sistemas de entrega de obra y consultoría de obra que contenga más de un componente el monto y plazo corresponde al componente que se ejecuta. En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad contratante establece en las bases la penalidad a aplicar, conforme el numeral 120.2 y 120.3 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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 PROVEEDOR 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 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

13. GESTIÓN DE RIESGOS

La Municipalidad Provincial de Ica y el Proveedor, realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, 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.

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL

"Año de la recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

La recepción conforme de la prestación por parte de la Municipalidad Provincial de Ica no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 1 año contado a partir de la conformidad otorgada por la Sub gerencia de programas sociales.

15. CAUSALES DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO, ORDEN DE SERVICIO Y ORDEN DE COMPRA:

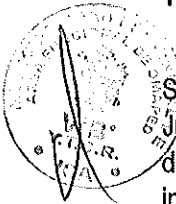
Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, orden de servicio y orden de compra, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

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.

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.

16. CLAUSULA DE CUMPLIMIENTO (LEY DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERESES EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DEL SERVICIO PÚBLICO, LEY N° 31564):



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.

17. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO



EL PROVEEDOR 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 contratante.

Asimismo, EL PROVEEDOR 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 PROVEEDOR 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 contratante, 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 PROVEEDOR 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 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA.

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 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA 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.

18. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 81 Y 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

19. NORMATIVA ESPECÍFICA

- Ley de Presupuesto del sector público para el año 2025 – Ley N° 32185
- Ley General de Contrataciones Públicas – Ley N°32069
- Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas
- Ley N° 29973 – Ley General de la Persona con Discapacidad

