



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

FORMATO N° 02

ESPECIFICACIONES TECNICAS - REQUERIMIENTO DE BIENES

Unidad de Organización o Programa	Programa de complementación alimentaria
Meta Presupuestaria	0001
Actividad del POI:	GESTIÓN DE PROGRAMAS SOCIALES-PANTBC
Contribución al PPR	
Denominación de la Contratación:	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA BRINDAR APOYO NUTRICIONAL A LAS PERSONAS AFECTADAS CON PAN TBC PARA LA SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

I. FINALIDAD PUBLICA

La presente adquisición tiene por finalidad garantizar la atención alimentaria a los beneficiarios del Programa Alimentaria en la modalidad de PANTBC, en el ámbito de la Provincia de Churcampa, contribuyendo a mejorar sus estados nutricional y calidad de vida.

II. ANTECEDENTES

La Sub-Gerencia de Programas Sociales, en cumplimiento de sus funciones, requiere la adquisición de productos alimenticios para asegurar la continuidad de la atención a los beneficiarios del programa PANTBC durante el presente año fiscal.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

OBJETIVO GENERAL:

Adquirir productos alimenticios para la atención de los beneficiarios del PANTBC.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Garantizar el abastecimiento oportuno de alimentos de calidad e inocuos.

IV. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

N°	CAN T.	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
1	680	UNIDAD	LECHE RECONSTITUIDA
2	540	UNIDAD	ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G . DEBE DECIR: PESCADO ENLATADO EN SALSA DE TOMATE X 170 GRAMOS
3	720	KLG	ARROZ CORRIENTE
4	193	KLG	MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO CRISTALINO DE CATEGORÍA SEGUNDA
5	183	KLG	LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR
6	192	KLG	CHUÑO BLANCO ENTERO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

7	192	LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
8	240	KLG	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA
9	72	KLG	QUINUA GRADO 2

DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR.

CARACTERÍSTICAS A TÉCNICAS:

1) LECHE RECONSTITUIDA

CANT.	UNID. MED.	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS																																					
135	Tarro	Leche evaporada entera	<p>Leche Evaporada Entera x 400 - g aprox Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permite obtener un producto con la misma composición y características. Características organolépticas: Color: de blanco a crema. Olor: exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto. Sabor: ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza. Aspecto: homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas. Características físico químicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Unidad</th> <th>Requisito</th> <th>Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea</td> <td>g/100 g</td> <td>Mínimo 7,5</td> <td rowspan="4">D.S. N° 007-2017-MINAGRI, reglamento de la leche y productos lácteos.</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco (a)</td> <td>g/100 g</td> <td>Mínimo 25,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco magro (b), (c)</td> <td>g/100 g</td> <td>Mínimo 17,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)</td> <td>g/100 g</td> <td>Mínimo 34,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Análisis</th> <th colspan="2">Plan de muestreo</th> <th rowspan="2">Aceptación</th> <th rowspan="2">rechazo</th> </tr> <tr> <th>N</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad comercial</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Estéril comercialmente</td> <td>No estéril comercialmente</td> </tr> </tbody> </table> <p>Presentación: Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, sin abolladas de acuerdo a las siguientes características:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> <th>capacidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Características	Unidad	Requisito	Referencia	Materia grasa láctea	g/100 g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, reglamento de la leche y productos lácteos.	Extracto seco (a)	g/100 g	Mínimo 25,0	Extracto seco magro (b), (c)	g/100 g	Mínimo 17,5	Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100 g	Mínimo 34,0	Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	rechazo	N	C	Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente	Envase	Tipo	Material	capacidad				
Características	Unidad	Requisito	Referencia																																					
Materia grasa láctea	g/100 g	Mínimo 7,5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, reglamento de la leche y productos lácteos.																																					
Extracto seco (a)	g/100 g	Mínimo 25,0																																						
Extracto seco magro (b), (c)	g/100 g	Mínimo 17,5																																						
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro (d)	g/100 g	Mínimo 34,0																																						
Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	rechazo																																				
	N	C																																						
Prueba de esterilidad comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente																																				
Envase	Tipo	Material	capacidad																																					

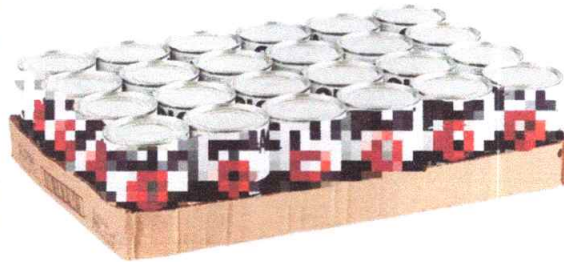




MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

Envase primario	Lata	Hojalata	Mínimo 0.170 kg
<p>Vida útil: El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco el periodo de vida útil del producto es seis (12) meses, a partir de la fecha de entrega Una vez que es abierto el envase, se deberá conservar el producto en refrigeración</p> <p>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, 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. , Peso neto. Nombre o razón social y dirección del fabricante. Código de lote. Fecha de vencimiento. Condiciones de conservación. Código de registro sanitario e Información nutricional (requisito adicional). Presentación del envase como cartón corrugado de 48 envases o display x veinticuatro (24) unidades cartón termosellado con plástico.</p> <p>Plazo de entrega: 5 días hábiles Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.</p>			



- 2) ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 G.
DEBE DECIR: PESCADO ENLATADO EN SALSA DE TOMATE X 170 GRAMOS

VIDA UTIL

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

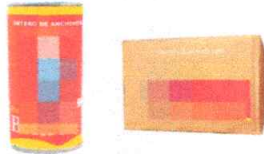
Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia



3) ARROZ CORRIENTE

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del bien: arroz blanco corriente

Grupo de alimentos: cereales y derivados

Unidad de medida: kilogramo (kg)

Descripción general: llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie *Oryza sativa*.

Presentación:

Saco de 50 kg

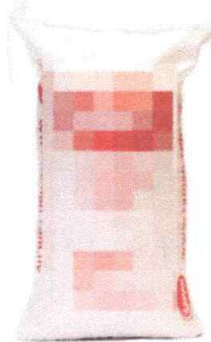
Tiempo de vida útil

Mínimo (01) año contado desde la fecha de producción

Rotulado:

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



4) MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CUSCO CRISTALINO DE CATEGORIA SEGUNDA

Características Generales

Denominación técnica: Maíz Amiláceo

Grupo de alimentos: cereales y derivados

Grano seco proveniente de variedades de maíz amiláceo (*Zea mays L.*), destinado al consumo humano directo o para la elaboración de alimentos tradicionales como mote, harinas, mazamoras, entre otros.

Presentación:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

En sacos de polipropileno nuevos y resistentes de 50 kg (o según requerimiento).
Debidamente rotulados

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



LENTEJAS CALIDAD 2-SUPERIOR

Descripción General:

La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una legumbre seca o menestra, de color marrón.

Unidad de Medida: Kilogramos.

La Lenteja deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos

Presentación:

Sacos 50 kg.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



6) CHUÑU BLANCO ENTERO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

Descripción del producto:

Papas dulces y amargas seleccionadas y deshidratadas de manera natural mediante un proceso ancestral que ha perdurado en el tiempo.

Uso previsto:

Además de ser un alimento peruano rico en calcio, fósforo y calorías, previene la gastritis y la osteoporosis. Evita la obesidad y tiene una gran versatilidad para la preparación de potajes salados y dulces.

Características técnicas:

Características microbiológicas

R.M. Nº 591-2008-MINSA “Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria o inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.

Recuento de microorganismo:

Análisis	Categoría	Clase	N	C	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ¹	10 ¹
Levaduras	2	3	5	2	10 ¹	10 ¹

Infestación: no detectable

Características organolépticas:

- Color característico (blanco crema a ligeramente amarillento).
- Olor y sabor propios del producto.
- Libre de olores extraños o rancios.
- Textura seca y firme.

Características físicas:

- Producto limpio y seco.
- Libre de insectos vivos o muertos.
- Libre de moho visible.
- Libre de impurezas (tierra, piedras, residuos vegetales).
- Corte uniforme (según presentación: trozada o en láminas).

Presentación:

Sacos 50 kg.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Puellay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia



7) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Denominación del bien: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Descripción General:

Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente.

Presentación:

Cantidad: 1 litros.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



8) AZÚCAR RUBIA DOMESTICA

Descripción general:

La azúcar rubia doméstica, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp.*), mediante procedimientos apropiados, está constituida principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.

Presentación:

saco 50 kilos.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia



9) QUINUA GRADO 2

Descripción general:

La Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie *Chenopodium quinoa Willd.*) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

La quinoa debe de presentar las siguientes características:

Presentación:

En sacos de polipropileno nuevos y resistentes de 25 kg o 50 kg (según requerimiento).
Envases cerrados y debidamente rotulados.

Vida Útil:

12 meses contados a partir de la fecha de ingreso a los almacenes de la Entidad.

Plazo de entrega: 5 días hábiles.

Lugar de entrega: almacén de PCA – Multiuso.



CONDICIONES DEL TRANSPORTE

- Almacenar en ambiente limpio, seco y ventilado
- Sobre parihuelas, sin contacto directo con el piso ni paredes.
- Protegido de la humedad y plagas.

CONDICIONES DE OPERACIÓN:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

ENBALAJE Y ROTULADO (DE CORRESPONDER)

ENBALAJE:

- El rotulado deberá cumplir con el D.S. N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, el Codex Alimentarius y normativa vigente de DIGESA.
- Presentación en sacos nuevos de polipropileno o envases laminados aptos para alimentos.
- Peso usual: 25 kg o 50 kg (según requerimiento).
- Sacos resistentes, cerrados y sellados.
- Libre de humedad y contaminación.

ACEITE VEGETAL

- En botellas plásticas (PET) o envases metálicos aptos para alimentos.
- Presentaciones comunes: 900 ml, 1 litro, 5 litros.
- Envases sellados de fábrica.
- No se aceptarán envases abollados, inflados o con fugas

ROTULADO:

- Número de RUC
- Registro Sanitario vigente
- Número de lote
- Fecha de producción y/o envasado
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de almacenamiento

REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

- ✓ Ley N° 32513, que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2026.
- ✓ 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, reglamento y modificatorias
- ✓ Ley N° 27444 Ley del procedimiento Administrativo General.

DIRECTIVA N° 004-2025-MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP con RESOLUCION GERENCIAL N° 086 – 2025-MPCH/GM

NORMAS TECNICAS (DE CORRESPONDER)

- NO APLICA

ACONDICIONAMIENTO Y MONTAJE. (DE CORRESPONDER)

- NO APLICA

SISTEMA DE ENTREGA Y/O MODALIDADES DE PAGO

- ✓ El pago se realizar una sola armada, una vez entregado los bienes al 100% en almacén PCA
- ✓ La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, servicios en general y consultorías, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato y/o orden de compra para ello.

DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS (DE CORRESPONDER)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Puellay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

V. GARANTIA COMERCIAL

El proveedor garantizará que los productos entregados sean nuevos, de primer uso, inocuos y aptos para el consumo humano, comprometiéndose a responder por cualquier defecto de calidad, alteración, contaminación, deterioro prematuro, deficiencia en el envasado, rotulado o incumplimiento de las especificaciones técnicas establecidos en el presente requerimiento.

La garantía comercial tendrá una vigencia no menor de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de otorgada la conformidad por parte del área usuaria.

Durante el periodo de garantía, el proveedor estará obligado a la reposición inmediata de los bienes que presenten vicios ocultos, deterioro, infestación, alteración físico-químico o cualquier condición que los haga no aptos para el consumo, sin costo alguno para la entidad y en un plazo máximo de dos (2) días hábiles de notificada la observación.

VI. MUESTRAS (De corresponder)

No corresponde

VII. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)

No corresponde

VIII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)

PERFIL DE PROVEEDORES

El proveedor, deberá cumplir con los siguientes requisitos, de acuerdo a los compromisos establecidos y normatividad vigente:

- Ser Persona natural o Persona Jurídica
- Tener Registro único de contribuyente (RUC) activo y habido.
- No tener impedimentos para contratar con el Estado.
- Tener CCI para el pago

La acreditación se realizará mediante la presentación de una copia simple de los documentos, firmada en todas sus hojas por el postor.

IX. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION (Obligatorio)

Lugar: El bien será entregado en el Almacén de PCA. - Multiuso.

Plazo: El plazo de entrega del bien será (05) días calendarios, el cómputo inicia desde el día siguiente a la notificación de la orden de compra por la oficina de almacén central de la municipalidad provincial de Churcampa.

X. CONFORMIDAD (Obligatorio)

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 y su reglamento. La conformidad será emitida por la Sub Gerencia de Programa Sociales, que no debe exceder de (07 días calendarios), de entregado los bienes en la entidad de parte del proveedor.

XI. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizar una sola armada, una vez entregado los bienes al 100% en almacén central

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, servicios en general y consultorías, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato y/o orden de compra para ello.

XII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del (los) bien (es) ofertado (s) por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada, de acuerdo a lo dispuesto en la ley general de contrataciones públicas y su reglamento.

XIII. PENALIDADES (Obligatorio)

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 MPCH le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

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

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

Donde F tiene los siguientes valores:

$$\text{Para bienes: } F = 0.40$$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, el monto vigente de la contratación o ítems que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregarse parciales a la prestación individual que fuera de materia de retraso.

En caso de no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad puede establecer en las EETT a penalidad a aplicarse.

XIV. OTRAS PENALIDADES (DE CORRESPONDER)

Las EETT de la contratación pueden establecer otras penalidades distintas a la penalidad por mora, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso a mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

XV. CLÁUSULA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que se deriven de la ejecución, interpretación del contrato, orden de compra y/o servicio son resueltos mediante conciliación o conforme al artículo 81 de la ley y al artículo 330 del reglamento.

CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

Declaración del Proveedor

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

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

Del mismo modo, el proveedor, declara conocer los compromisos antisoborno del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, con el firme compromiso de combatir el soborno en cualquiera de sus formas, promoviendo el máximo nivel de transparencia.

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

XVII. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver total o parcialmente la Orden de Compra por incumplimiento de sus obligaciones y el ejercicio de actos voluntarios contrarios a las leyes que interesan al orden público o a las buenas costumbres, de acuerdo a la normativa especial que resulte aplicable; siendo de aplicación el artículo 68 de la Ley de Contrataciones Públicas y de manera supletoria las disposiciones pertinentes del código civil vigente, cuando corresponda.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
!! ¡Cuna de Pucllay Qarmenqa!!

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE
CHURCAMP INCA

Luz Mariela Chuquillanqui Romero

408 GERENTE DE PROGRAMAS SOCIALES

Firma y Sello d el Área Usuaría

