



Gobierno Regional de Ica



04

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 OFICINA REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
 SECRETARÍA
24 MAR 2026
 HORA: _____ REG. **5147**
 RECIBIDO: _____

MEMORANDO N° **301** -2026-GORE-ICA-GRDS

PARA : **MG. ALFONSO CARRILLO CHAVEZ**
Director de la Oficina de Administración y Finanzas

DE : **MAG. ROBERTO CARLOS LOPEZ MARIÑOS**
Gerente Regional de Desarrollo Social

ASUNTO : Requerimiento de bienes alimentarios para la Cuna Nido
"Señor de Luren" -2026

REF: : INFORME N° 011-2026.GORE.ICA/GRDS.CNSL

FECHA : Ica, 12 de Marzo del 2026

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 OFICINA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
 SECRETARÍA
25 MAR 2026
 Recibido: _____ REG. **3821**
 REVISADO: _____

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y en atención al informe de la referencia, trasladarle el pedido de la encargada de Administración de la Cuna Nido "Señor de Luren", la cual solicita adquisición de bienes alimentarios, adjuntando al presente las especificaciones técnicas requeridas para su pronta atención.

Atentamente,

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 Mag. **ROBERTO C. LÓPEZ MARIÑOS**
 GERENTE REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 OFICINA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
 Pase A: _____
 Para: _____
 Firma: _____

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 OFICINA REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
 FASE A: _____
 PARA: _____
 FIRMA: _____

H.R.N° 20144

Gerencia Regional de Desarrollo Social
Av. Cutervo 920



PEDIDO DE COMPRA N°

000061

UNIDAD EJECUTORA : 001 REGION ICA-SEDE CENTRAL
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000813

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL.
Entregar a Sr(a) : LOPEZ MARIÑOS ROBERTO CARLOS
Fecha : 23/03/2026
Actividad Operativa : C0054 SUPERVISION Y MONITOREO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS POLITICAS NACIONALES Y REGIO
Motivo : ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA CUNA NIDO SEÑOR DE LUREN

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0091	23	051	0115	9002	3999999	5000708

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030259	AVENA CON QUINUA	2.3.1.1.1.1	36.00	KLG
090600030374	CEBADA TOSTADA.	2.3.1.1.1.1	10.00	KLG
090600040009	HARINA SIN PREPARAR X 1 KG	2.3.1.1.1.1	8.00	UNIDAD
090600040090	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	2.3.1.1.1.1	4.00	KLG
090600050048	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	2.3.1.1.1.1	500.00	KLG
091400010013	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	2.3.1.1.1.1	120.00	KLG
091400010047	HIGADO DE POLLO	2.3.1.1.1.1	32.00	KLG
091400030002	BISTECK	2.3.1.1.1.1	90.00	KLG
091400030185	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	2.3.1.1.1.1	40.00	KLG
091400050311	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	2.3.1.1.1.1	500.00	KLG
092200010018	CANELA ENTERA	2.3.1.1.1.1	2.00	KLG
092200010020	CLAVO DE OLOR	2.3.1.1.1.1	10.00	KLG
092200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	2.3.1.1.1.1	6.00	KLG
092200010180	COMINO MOLIDO	2.3.1.1.1.1	6.00	KLG
092200010187	SAL DE MESA A GRANEL	2.3.1.1.1.1	100.00	KLG
092200010296	CONDIMENTO TUCO EN POLVO X 8 g APROX. X 84	2.3.1.1.1.1	16.00	UNIDAD
092200010299	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	2.3.1.1.1.1	22.00	UNIDAD
092200080004	VINAGRE TINTO A GRANEL	2.3.1.1.1.1	50.00	LITRO
093100080012	MERMELADA X 1 KG	2.3.1.1.1.1	12.00	UNIDAD
093300020032	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	2.3.1.1.1.1	60.00	KLG
094100030014	PIÑA (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	50.00	KLG
094100030026	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	60.00	KLG
094100030043	LIMON DULCE (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	75.00	KLG
094100030131	PLATANO DE ISLA	2.3.1.1.1.1	265.00	UNIDAD
094100030407	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	2.3.1.1.1.1	110.00	KLG



PEDIDO DE COMPRA N°

000061

UNIDAD EJECUTORA : 001 REGION ICA-SEDE CENTRAL

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000813

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL.

Entregar a Sr(a) : LOPEZ MARIÑOS ROBERTO CARLOS

Fecha : 23/03/2026

Actividad Operativa : C0054 SUPERVISION Y MONITOREO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS POLITICAS NACIONALES Y REGIO

Motivo : ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA CUNA NIDO SEÑOR DE LUREN

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Aii/Obr
1-00	0091	23	051	0115	9002	3999999	5000708

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
094100030434	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	2.3.1.1.1.1	60.00	KLG
095400050049	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	2.3.1.1.1.1	30.00	EMP X 24
095400070022	MANTEQUILLA CON SAL 1 kg APROX.	2.3.1.1.1.1	16.00	UNIDAD
095400090024	QUESO PARIÁ	2.3.1.1.1.1	54.00	KLG
096800020005	PAN FRANCES	2.3.1.1.1.1	2,000.00	UNIDAD
097900080001	GELATINA X 5 KG	2.3.1.1.1.1	6.00	UNIDAD
097900120033	SILLAO X 1 L	2.3.1.1.1.1	50.00	UNIDAD
099600010010	BROCOLI (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	150.00	KLG
099600010023	TOMATE (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	180.00	KLG
099600010031	ESPINACA (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	12.00	KLG
099600010034	ZAPALLO ITALIANO	2.3.1.1.1.1	150.00	UNIDAD
099600010105	ALBAHACA. (POR ATADO)	2.3.1.1.1.1	16.00	UNIDAD
099600010131	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	200.00	KLG
099600010208	AJO PELADO A GRANEL	2.3.1.1.1.1	120.00	KLG
099600010218	AJI PANCA (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	36.00	KLG
099600010307	PIMIENTO ROJO.	2.3.1.1.1.1	26.00	KLG
099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2.3.1.1.1.1	260.00	KLG
099600020002	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	2.3.1.1.1.1	150.00	KLG
099600020017	OLLUCO PICADO	2.3.1.1.1.1	200.00	KLG
099600020038	ZANAHORIA (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	80.00	KLG
099600020041	KION FRESCO (AL PESO)	2.3.1.1.1.1	10.00	KLG
099600020116	PAPA SECA	2.3.1.1.1.1	28.00	KLG



PEDIDO DE COMPRA N°

000061


UNIDAD EJECUTORA : 001 REGION ICA-SEDE CENTRAL
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000813

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL.
Entregar a Sr(a) : LOPEZ MARIÑOS ROBERTO CARLOS
Fecha : 23/03/2026
Actividad Operativa : C0054 SUPERVISION Y MONITOREO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS POLITICAS NACIONALES Y REGIO
Motivo : ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA CUNA NIDO SEÑOR DE LUREN

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
1-00	0091	23	051	0115	9002	3999999	5000708

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
099600080008	CULANTRO (POR ATADO)	2.3.1 1.1 1	20.00	UNIDAD

 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
R. Lopez M.
Mag. ROBERTO C. LOPEZ MARIÑOS
GERENTE REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
R. Lopez M.
Mag. ROBERTO C. LOPEZ MARIÑOS
GERENTE REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CUNA NIDO SEÑOR DE LUREN
Edith Caceres
T.A.P. EDITH CYNTHIA LEIVA CACERES
ADMINISTRACIÓN

5/40000



Gobierno Regional de Ica



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
Gerencia Regional de Desarrollo Social
SECRETARIA
12 MAR 2026
Reg.: 1098 Recibido:.....
Firma:

INFORME N° 011-2026- GORE-ICA/GRDS.CNSL

A : **MAG. ROBERTO CARLOS LOPEZ MARIÑOS**
Gerente Regional de Desarrollo Social

DE : **EDITH CYNTHIA LEIVA CÁCERES**
Encargada de la Cuna Jardín "Señor de Luren"

ASUNTO : Requerimiento de Bienes alimentarios para la Cuna Jardín "Señor de Luren"

FECHA : Ica, 11 de Marzo del 2026

Me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente y a la vez, remitirle el requerimiento de los bienes alimentarios de la Cuna Nido "Señor de Luren"- Gerencia Regional de Desarrollo Social. Adjuntado las especificaciones técnicas y el SIGA correspondiente.

Sin otro particular me despido, no sin antes agradeciendo la atención a la presente.

Atentamente,



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CUNA NIDO SEÑOR DE LUREN

Edith Cynthia Leiva Cáceres
T.A.P. EDITH CYNTHIA LEIVA CÁCERES
ADMINISTRACIÓN

ANEXO N° 04:
FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. ÁREA USUARIA: CUNA NIDO “SEÑOR DE LUREN”

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

La presente tiene como finalidad contratar la compra de alimentos para la preparación de desayunos y almuerzos a niños y niñas de 06 meses a cinco años, provenientes de familias de escasos recursos económicos, para proporcionarles una alimentación balanceada con el propósito de favorecer su adecuado desarrollo físico motor e intelectual y garantizar su bienestar social

3. FINALIDAD PÚBLICA

Contar con los bienes necesarios para la preparación de desayunos y almuerzos para los niños y niñas beneficiarios de la Cuna Nido “Señor Luren”.

4. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:

ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO
1.	10	Kilos	CEBADA TOSTADA ✓
2.	36	Kilos	AVENA CON QUINUA ✓
3.	08	Unidades	HARINA SIN PREPARAR X 1KG ✓
4.	04	Kilos	MAICENA- ALMIDÓN DE MAÍZ ✓
5.	500	Kilos	AZÚCAR RUBIA DOMETICA ✓
6.	90	kilos	BISTECK ✓
7.	02	Kilos	CANELA ENTERA ✓
8.	10	kilos	CLAVO DE OLOR ✓
9.	06	Kilos	PIMIENTA NEGRA MOLIDA ✓
10.	06	Kilos	COMINO MOLIDO ✓
11.	16	kilos	CONDIMENTO TUCO EN PÓLVO ✓
12.	22	Unidad	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG ✓
13.	32	kilos	HIGADO DE POLLO ✓
14.	40	kilos	MENUDECENCIA DE RES-HIGDO CONGELADO ✓
15.	12	Unidad	MERMELADA X 1 KG ✓
16.	60	Kilos	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA ✓



17.	2,000	unidades	PAN FRANCES ✓
18.	28	kilos	PAPA SECA ✓
19.	120	kilos	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS ✓
20.	500	kilos	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE ✓
21.	54	kilos	QUESO PARIA ✓
22.	100	Kilos	SAL DE COCINA A GRANEL ✓
23.	50	Unidades	SILLAO X 1 L ✓
24.	50	litros	VINAGRE TINTO A GRANEL ✓
25.	30	Empa x 24	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX. ✓
26.	16	Kilos	MANTEQUILLA A GRANEL ✓
27.	06	Unidades	GELATINA X 5 KG ✓
28.	50	Kilos	PIÑA (AL PESO) ✓
29.	60	Kilos	MANZANA DE AGUA (AL PESO) ✓
30.	75	Kilos	LIMÓN DULCE (AL PESO) ✓
31.	265	Unidad	PLÁTANO DE ISLA ✓
32.	110	Kilos	CARAMBOLA CATEGORÍA I ✓
33.	60	Kilos	PALTA FUERTE CATEGORÍA I ✓
34.	150	Kilos	BRÓCOLI (AL PESO) ✓
35.	180	Kilos	TOMATE (AL PESO) ✓
36.	150	Unidades	ZAPALLO ITALIANO ✓
37.	16	Unidades	ALBAHACA. (POR ATADO) ✓
38.	12	Kilos	ESPINACA (POR ATADO) ✓
39.	200	Kilos	CEBOLLA ROJA (AL PESO) ✓
40.	120	Kilos	AJO PELADO A GRANEL ✓
41.	36	Kilos	AJI PANCA (AL PESO) ✓
42.	26	Kilos	PIMIENTO ROJO ✓
43.	260	Kilos	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA ✓
44.	150	Kilos	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA ✓
45.	200	Kilos	OLLUCO PICADO ✓



46.	80	Kilos	ZANAHORIA (AL PESO) ✓
47.	10	Kilos	KION FRESCO (AL PESO) ✓
48.	20	Unidad	CULANTRO (POR ATADO) ✓

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CONDICIONES DEL BIÉN (Obligatorio)
No corresponde.

6. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN
No corresponde.

7. GARANTÍA COMERCIAL
Garantía de 03 meses

8. PRESTACIONES ACCESORIAS
No corresponde.

9. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL PROPUESTO

- Persona jurídica y/o persona natural.
- No estar impedido para contratar con el estado.
- No estar inmerso en los impedimentos de la Ley de Nepotismo.
- Tener Registro Nacional de Proveedores activo.
- Tener RUC activo de acuerdo a la actividad
- Declaración Jurada de Fiel Cumplimiento del Servicio)
- El proveedor deberá presentar 2 ofertas económicas, 01 de alimentos excluidos de igv y otra con los alimentos afectos al igv.

9.1 Experiencia del Proveedor

El proveedor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos veces el valor ofertado. Se acreditara con copia simple de contrato u orden de compra y su respectiva constancia o conformidad o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite a través de voucher, estado de cuenta, etc.

10. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega de los bienes es según cronograma adjunto, después de recibida la orden de compra. La entrega de los mismos deberá realizarse en las instalaciones de la Cuna Nido Señor de Luren.





DESCRIPCION	UM	08/04/2026	20/04/2026	30/04/2026	04/05/2026	18/05/2026	01/06/2026	15/06/2026	29/06/2026	Total
CEBADA TOSTADA	Kilos	02	02	01	01	01	01	01	01	10
AVENA CON QUINUA SIN PREPARAR	kg	05	05	05	05	04	04	04	04	36
MAICENA- ALMIDÓN DE MAÍZ	Unidades	01	01	01	01	01	01	01	01	08
AZÚCAR RUBIA DOMETICA	Kilos	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	04
BISTECK	Kilos	63	62	63	62	63	62	63	62	500
CANELA ENTERA	kilos	12	11	12	11	11	11	11	11	90
CLAVO DE OLO	Kilos	1/2	0	1/2	0	1/2	0	1/2	0	02
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	kilos	02	02	01	01	01	01	01	01	10
COMINO MOLIDO	Kilos	01	1/2	01	1/2	01	1/2	01	1/2	06
CONDIMENTO EN POLVO	Kilos	01	1/2	01	1/2	01	1/2	01	1/2	06
GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	Kilos	02	02	02	02	02	02	02	02	16
HIGADO DE POLLO	Unidad	03	03	03	03	03	02	03	02	22
MENUDENCIA D E RES-HIGDO CONGELADO	kilos	04	04	04	04	04	04	04	04	32
MERMELADA X 1 KG	kilos	05	05	05	05	05	05	05	05	40
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Unidad	02	01	02	01	02	01	02	01	12
PAN FRANCES	Kilos	8	7	8	7	8	7	8	7	60
PAPA SECA	unidades	250	250	250	250	250	250	250	250	2,000
PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	kilos	04	03	04	03	04	03	04	03	28
PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	kilos	15	15	15	15	15	15	15	15	120
	kilos	63	62	63	62	63	62	63	62	500



QUESO PARIÁ	kilos	07	07	07	07	07	07	07	07	07	06	06	06	54
SAL DE COCINA A GRANEL	Unidades	13	12	13	12	13	12	13	12	13	12	13	12	100
SILLAGO X 1 L.	Unidades	07	06	06	06	07	06	06	06	07	06	06	06	50
VINAGRE TINTO A GRANEL	litros	07	06	06	06	07	06	06	06	07	06	06	06	50
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.	Empa. x 24	04	04	04	03	04	04	03	04	04	04	04	03	30
MANTEQUILLA A GRANEL	Kilos	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	16
GELATINA X 5 KG	Unidades	½	01	½	01	½	01	01	½	01	01	½	01	06
PIÑA (AL PESO)	Kilos	07	06	06	06	07	06	06	06	07	06	06	06	50
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	Kilos	08	07	08	07	08	07	07	08	08	07	08	07	60
LIMÓN DULCE (AL PESO)	Kilos	10	09	10	09	10	09	09	10	10	09	09	09	75
PLÁTANO DE ISLA	Unidad	34	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	265
CARAMBOLA CATEGORÍA I	Kilos	14	14	14	14	14	13	14	14	14	13	14	13	110
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	Kilos	08	07	08	07	08	07	07	08	08	07	08	07	60
BRÓCOLI (AL PESO)	Kilos	19	19	19	19	19	18	19	19	19	18	19	18	150
TOMATE (AL PESO)	Kilos	23	22	23	22	23	22	22	23	23	22	23	22	180
ZAPALLO ITALIANO	Unidades	19	19	19	19	19	18	19	19	19	18	19	18	150
ALBAHACA. (POR ATADO)	Unidades	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	16
ESPINACA (POR ATADO)	Unidades	02	01	02	01	02	01	01	02	02	01	02	01	12
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilos	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	200
AJO PELADO A GRANEL	Kilos	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	120
AJI PANCA (AL PESO)	Kilos	05	05	05	05	05	04	05	04	04	04	04	04	36

11. CONFORMIDAD DEL BIEN

El cumplimiento de las condiciones contractuales de la adquisición de bienes en concordancia con los presentes Términos de Referencia, generará la conformidad del bien emitida por el responsable de la Cuna Nido Señor de Luren.

LOS BIENES ADQUIRIDOS EN LOS CATÁLOGOS ELECTRÓNICOS SE CUMPLE LAS REGLAS ESTÁNDAR DEL MÉTODO ESPECIAL DE CONTRATACIÓN A TRAVÉS DE LOS CATÁLOGOS ELECTRÓNICOS DE ACUERDOS MARCO - TIPO I MODIFICACIÓN IV, el ítem 5.9 Subsanación de **observaciones en la recepción y/o conformidad**. De existir observaciones en la recepción y/o conformidad deberá aplicarse conforme al TUO DE LA LEY y REGLAMENTO. Las observaciones podrán ser notificadas a través de la plataforma, cuyo procedimiento y aplicación será dado a conocer por PERÚ COMPRAS mediante comunicado a través de su portal web (www.perucompras.gob.pe).

12. FORMA DE PAGO

El pago, se realizará según entregable, previo informe del responsable de la Cuna Nido Señor de Luren de la Gerencia Regional de Desarrollo Social del Gobierno Regional de Ica.

13. PENALIDADES APLICABLES: (obligatorio)

Las penalidades serán aplicables al proveedor, ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones.

Ante el proveedor que no cumpla con la presentación contractual dentro del plazo establecido, o cumpla de forma parcial o defectuosa, el Gobierno de Ica podrá:

Resolver la orden de compra o servicio.

Aplicar la penalidad por cada día de atraso injustificado, este tipo de penalidad puede alcanzar un monto máximo del 10% de la orden de servicio o compra de ser el caso, de acuerdo a la fórmula siguiente:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{Monto} \\ \text{FX Plazo en días}$$

Donde F tendrá un valor de 0.40

De evidenciarse las siguientes situaciones se podrá resolver en contrato:

Incumpla injustificadamente las obligaciones, las mismas que deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto del orden de servicio u orden de compra de ser el caso, pese haber sido requerido para eso.

Haya llegado acumular un monto máximo de penalidades.

14. CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL (obligatorio)

La información y material producido bajo los términos de este servicio, tales como escritos, medios magnéticos, digitales, y demás documentación generados por el servicio, pasará a propiedad del Gobierno Regional de Ica. El proveedor deberá mantener la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de la información y documentación a la que se tenga acceso relacionada a la prestación.

15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS (obligatorio)

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de 15 días, contado a partir de la conformidad otorgada por el Área Usuaria.

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



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. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO: (obligatorio)

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor del Gobierno Regional de Ica.

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

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

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con el Gobierno Regional 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 al Gobierno Regional 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 conlleva 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 hubiere lugar.

18. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIA (Obligatorio)

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante conciliación.

19. CLAUSULA DE INTEGRIDAD

En el marco de lo establecido en el Artículo 8° de la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal, “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 Ley N°31564 se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.



20. GESTIÓN DE RIESGOS (Artículo 60 de la Ley)

De corresponder.

21. RESOLUCIÓN DE CONTRATOS MENORES (Artículo 68 Ley / Artículo 229.3 Reglamento) (Obligatorio)

Cualquiera de las partes puede resolver total o parcialmente el contrato menor, según corresponda, en los siguientes casos:

- a. Caso fortuito o fuerza mayor, que imposibilite la continuación del contrato menor.
- b. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- c. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- d. Por incumplimiento de la Cláusula Anticorrupción.
- e. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- f. Acumulación del monto máximo de penalidad por mora y/u otras penalidades.


LOS BIENES ADQUIRIDOS EN LOS CATÁLOGOS ELECTRÓNICOS SE CUMPLE LAS REGLAS ESTÁNDAR DEL MÉTODO ESPECIAL DE CONTRATACIÓN A TRAVÉS DE LOS CATÁLOGOS ELECTRÓNICOS DE ACUERDOS MARCO - TIPO I MODIFICACIÓN IV, ítem 7.14. RESOLUCIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA : “La ENTIDAD o el PROVEEDOR a partir de la formalización de la ORDEN COMPRA que se genera con el estado ACEPTADA y, en cumplimiento del procedimiento de resolución del contrato establecido en el TUO DE LA LEY y REGLAMENTO, resultando obligatorio realizar a través de la PLATAFORMA

22. ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD: (obligatorio)

El contratista 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, el Gobierno Regional 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.

23. ANEXOS (de corresponder)

 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CUNA MUDO SEÑOR DE LUREN

T.A.P. EDITH CYNTHIA LEIVA CACERES

ADMINISTRACION
Responsable del área usuaria

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON QUINUA
Denominación técnica	: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON QUINUA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena y de quinua, que puede o no contener aditivos alimentarios. Debe contener como mínimo el 10 % de hojuelas precocidas de quinua.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las hojuelas deben provenir de granos de quinua procesada (beneficiada) y granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Deben cumplir lo indicado en las normas NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS, Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición y NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5.1 de la NTP 205.059:2015.

Las hojuelas precocidas de avena con quinua deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, establecidas por la autoridad competente o por el Codex Alimentarius, según indica el numeral 5.2 de la NTP 205.059:2015.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la mezcla de hojuelas precocidas de avena con quinua se deben sustentar en lo dispuesto por la legislación nacional según 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.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Impurezas (en masa)	Máximo 1 %	NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 12,00 %	
Proteína (base seca) (x 6,5)	Mínimo 13,50 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00 %	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00 %	
Requisitos sensoriales	Deben tener el color característico de la variedad utilizada como materia prima; deben estar libres de sabores agrios, amargos y rancios y de olores indeseables (fungoso).	

Continúa en la siguiente página.



2.4 Rotulado

El rótulo de los envases de hojuela precocida de avena con quinua 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 preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de 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;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La azúcar rubia doméstica debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª 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 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
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: $F = \frac{\% \text{ Humedad}}{100 - \text{°Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	



¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE POLLO – HÍGADO REFRIGERADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE POLLO – HÍGADO REFRIGERADO
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : El hígado de pollo forma parte de las vísceras de pollo que ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. El hígado debe estar sin la vesícula biliar.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las menudencias de pollo deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La menudencia, luego de higienizarse debidamente, debe enfriarse a 4 °C o menos, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave y mantenerse en refrigeración, según lo indicado en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

Las menudencias de pollo deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Característico	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción de las menudencias de pollo, la cual no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Si el alimento se encuentra envasado y lleva la indicación del contenido neto constante declarado en la etiqueta, debe cumplir con los requisitos metrológicos para productos

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO
 Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expenderse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La menudencia debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> - Cáscara libre de roturas y quañaduras. - Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. - Limpio y seco. - La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. 		
Tamaño	Tamaño	Peso	
	Súper chico	< 50 g	
	Chico	50 – 55,55 g	
	Mediano	55,55 – 62,5 g	
	Grande	62,5 – 68,88 g	
	Jumbo	68,88 – 72,22 g	
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		



- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: PAPA SECA
Denominación técnica	: PAPA SECA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1 % de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25 % será de materia mineral y no más de 0,10 % de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14 %	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PECHUGA ENTERA SIN ALAS DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica : MITAD DELANTERA SIN ALAS O PARTE SUPERIOR SIN ALAS O PECHUGA ENTERA SIN ALAS DE POLLO REFRIGERADA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La mitad delantera sin alas está conformada por la pechuga con la parte posterior adyacente. Se obtiene cortando la carcasa del ave perpendicularmente a la columna vertebral, en el ilion justo por encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón, al cual se le han extraído las alas. El corte obtenido es sometido a un proceso de enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de pollo debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de seccionado, no debe haber demora en el enfriamiento del corte hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El corte de carne de pollo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5,8 a 6,5	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del corte de carne de pollo, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio que deberá tener la pieza de pollo.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SAL DE COCINA
 Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
Requisitos físico químicos			
Humedad	Máximo 0,5 %		
Pureza	Mínimo 99,1 %		
Granulometría: debe pasar	– Tamiz ITINTEC 2,00 mm (Nº 10): Mínimo 75 % – Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 30 %		
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %		
Impurezas			
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15 %		
Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4 %		
Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2 %		
Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2 %		
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		



2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de la sal de cocina debe cumplir con lo dispuesto 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, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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 Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permita soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

El alimento debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Tener un aspecto fresco. - Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentas de manchas pronunciadas. - Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto. 	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Clasificación	Las carambolas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad, estar suficientemente bien formadas y suficientemente exentas de manchas. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves en la piel y nevaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. La superficie total afectada no debe superar el 5 %.	



carambola categoría I, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
 Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. - Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p>	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10 %		NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Subtotal de defectos menores	Máximo 10 %		
Tolerancias sobre daños y defectos mayores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número			
Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1 %		
Magulladura o golpe	Máximo 1 %		
Daños por heladas	Máximo 1 %		
Quemadura de sol	Máximo 1 %		
Pudrición	Máximo 1 %		
Herida abierta	Máximo 1 %		
Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0 %		
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2 %		
Total de defectos acumulados	Máximo 10 %		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
28	134 - 147		
30	123 - 137		
Tolerancias de calibre	El 10 % en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		



FICHA TÉCNICA PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe pertenecer al mismo cultivar y debe tener el grado de madurez comercial que le permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: – Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. – Daños fitopatológicos: 0 % Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez		
Dureza de cáscara	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente al ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	



CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Los alimentos agropecuarios primarios deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

En caso de estar envasados, la etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

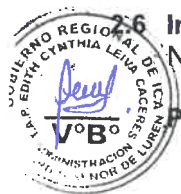
- nombre del alimento;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción general : El camote es la raíz reservante comestible perteneciente al género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvulaceae. Perteneciente al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El desarrollo y condición de los camotes debe ser tal que permita soportar el transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.120:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos mínimos	A reserva de las disposiciones especiales para esta calidad y las tolerancias permitidas, los camotes deben: – Estar enteros, firmes, limpios y libres de cualquier materia extraña visible; – estar libres de daños por pudrición visible, insectos vivos o muertos, hongos u otros contaminantes; – estar bien crecidos y desarrollados; y, – tener una apariencia normal y de características típicas de la variedad.	NTP 011.120:2024 CAMOTE Y SUS DERIVADOS. Camote. Requisitos. 2ª Edición	
Grado de calidad	Se compone de camotes de características varietales similares, firmes, lisos, bastante limpios, bastante bien formados, exentos de daños por frío, descomposición interna, pudrición negra, otra podredumbre o descomposición húmeda, y exentos de daños causados por raicillas secundarias, brotes, cortes, magulladuras, cicatrices, rajaduras de crecimiento u otras enfermedades, gusanos alambre, gorgojos u otros insectos, y otros contaminantes biológicos.		
Sanidad y aspecto	Desprendimiento de la piel		0 %
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras		Máximo 2 %
	Brotamiento		0 %
	Pudrición seca		0 %
	Pudrición húmeda		0 %
	Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)		Máximo 1 %
	Mezclas varietales	Máximo 2 %	
Máximo porcentaje acumulado	5 %		



¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.120:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

