



Gobierno Regional de Ica



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

MEMORANDO N° 1544 -2025-GORE-ICA-GRDS

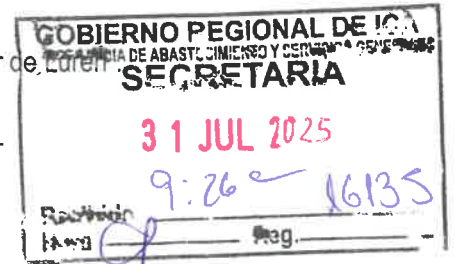
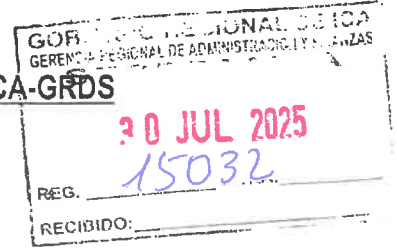
DE : MAG. ROBERTO CARLOS LOPEZ MARIÑOS
Gerente Regional de Desarrollo Social

PARA : MG. ALFONSO CARRILLO CHAVEZ
Gerencia Regional de Administración y Finanzas

ASUNTO : Remito pedido de compra de la Cuna Nido "Señor de Luren"

REF: : INFORME N° 026-2025.GORE.ICA/GRDS.CNSL

FECHA : Ica, 24 de Julio del 2025



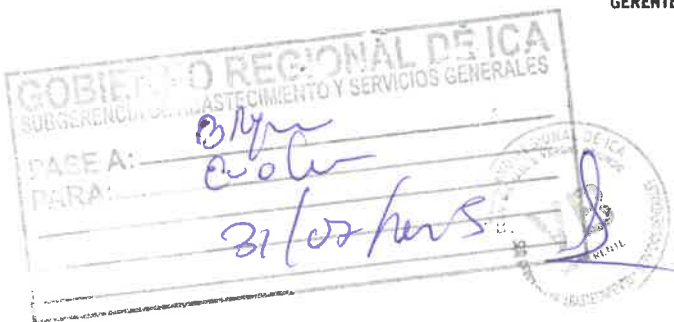
Mediante el presente, me dirijo a usted, para saludarlo y a la vez remitirle adjunto el Informe de la referencia (INFORME N° 026-2025.GORE.ICA/GRDS.CNSL), del requerimiento de bienes alimentarios de la Cuna Nido "Señor de Luren" – Gerencia Regional de Desarrollo Social, para que continúe su trámite correspondiente.

Atentamente,

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
PASE A: _____
PARA: SECRETARIA

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

FIRMA _____



31 JUL. 2025

H.R. 062882



Gobierno Regional de Ica



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

INFORME N° 026 - 2025- GORE-ICA/GRDS.CNSL

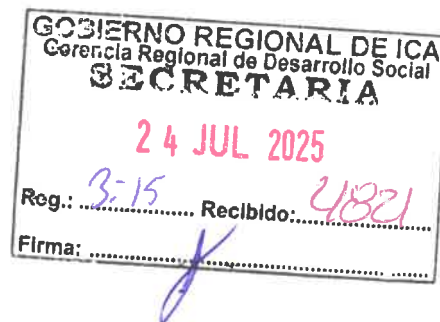
A : **MAG. ROBERTO CARLOS LOPEZ MARIÑOS**
Gerente Regional de Desarrollo Social

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

ASUNTO : Remito pedido de compra

Referencia : INFORME N° 1753-2025-GORE.ICA-GRAF/SGASG



FECHA : Ica, 17 de Julio del 2025



Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente y ves a la remitirle adjunto el informe de la referencia (INFORME N° 1753-2025-GORE.ICA-GRAF/SGASG), del 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

T.A.P. EDITH CYNTHIA LEIVA CÁCERES
ADMINISTRACIÓN

Gerencia Regional de Desarrollo Social- Cuna Nido "Señor de Luren"
Av. Arenales S/N- Urb. San Joaquin- Telef. 214478



GOBIERNO REGIONAL DE ICA

GERENCIA REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
SUB GERENCIA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
Gerencia Regional de Desarrollo Social
SECRETARIA
25 JUN 2025
Recibido: 2079
Firma: 11:23 am

INFORME N° 1754-2025-GORE-ICA-GRAF/SGASG

A : MAG. ALFONSO CARRILLO CHÁVEZ
Gerente Regional de Administración y Finanzas

ATENCIÓN : MAG. ROBERTO C. LÓPEZ MARIÑOS
Gerente Regional de Desarrollo Social

ASUNTO : DEVUELVO DOCUMENTACIÓN

REFERENCIA : a) MEMORANDO N° 1286-2025-GORE-ICA-GRDS
b) INFORME N° 023-2025-GORE-ICA/GRDS.CNS
c) H/R. I - 052287-2025.

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
SECRETARIA
24 JUN 2025
12:31
RECEBIDO:

FECHA : 24 de junio de 2025

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente, y a su vez hacer de su conocimiento que, según documento a) de la referencia, la Gerencia Regional de Desarrollo Social, solicita bienes alimentarios para la Cuna Niño "Señor de Luren", adjuntando las especificaciones técnicas para su pronta atención.

Que, revisando la documentación presentada podemos indicar que dentro de las características técnicas en el punto **10. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA**, El plazo de entrega de los bienes es de 10 días, después de recibida la orden de compra. La entrega de los mismos deberá realizarse en las instalaciones de la Cuna Niño Señor de Luren, sin embargo esta Subgerencia al tener que utilizar la PLATAFORMA DE COMPRAS MENORES donde se debe mencionar si la entrega de los bienes se realizara por la totalidad o será en forma parcial (por semana), es necesario que esta Gerencia Regional ratifique o actualice sus especificaciones técnicas con entregas parciales.

En tal sentido, se solicita que a través de su despacho se remita la documentación de la referencia con sus antecedentes a la Gerencia Regional de Desarrollo Social para que nos indique lo mencionado en el párrafo precedente.

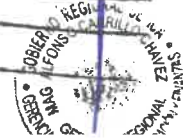
Atentamente;

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
PASE A: Atención
25 JUN 2025
PARA: Atención
FIRMA: MSVO/afej
08 JUL 2025



GOBIERNO REGIONAL DE ICA
SUBGERENCIA DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES
Econ. MICHAEL S. VARGAS ORIUNDO
SUB GERENTE

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
GERENCIA REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
PASE A: GRDS
PARA: Conocimiento
FIRMA: Alfonso Carrillo Chávez
25 JUN 2025





Gobierno Regional de Ica



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

MEMORANDO N° 1286 -2025-GORE-ICA-GRDS

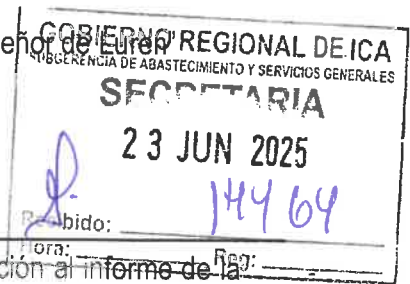
DE : MAG. ROBERTO CARLOS LOPEZ MARIÑOS
Gerente Regional de Desarrollo Social

PARA : MG. ALFONSO CARRILLO CHAVEZ
Gerencia Regional de Administración y Finanzas

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

REF : INFORME N° 023-2025.GORE.ICA/GRDS.CNSL

FECHA : Ica, 18 de Junio del 2025



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,

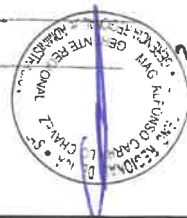

Mag. ROBERTO C. LOPEZ MARIÑOS
GERENTE REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



GOBIERNO REGIONAL DE ICA GERENCIA REGIONAL DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

PASE A: SOPSO
PARA: Coordinación Abastecimiento

FIRMA



J-52287



Gobierno Regional de Ica



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
Gerencia Regional de Desarrollo Social
SECRETARIA
18 JUN 2025
Reg. 3:50 pm Recibido: 3882
Firma:

INFORME N° 023 - 2024- GORE-ICA/GRDS.CNSL

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

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


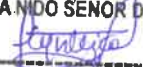
ASUNTO : Requerimiento de Bienes alimentarios para la Cuna Jardín "Señor de Luren"

FECHA : Ica, 18 de Junio del 2025

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

T.A.P. EDITH CYNTHIA LEIVA CÁCERES
ADMINISTRACIÓN

ANEXO N° 04:

FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADQUISICION DE MATERIALES DE ASEO, LIMPIEZA Y TOCADOR

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.	12	Kilos	CEBADA TOSTADA
2.	08	Unidades	HARINA SIN PREPARAR
3.	04	Kilos	MAICENA- ALMIDÓN DE MAÍZ
4.	500	Kilos	AZÚCAR
5.	02	kilos	CANELA ENTERA
6.	06	Kilos	PIMIENTA NEGRA MOLIDA
7.	06	Kilos	COMINO MOLIDO
8.	12	Unidad	MERMELADA X 1 KG
9.	60	Kilos	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
10.	40	Kilos	PIÑA (AL PESO)
11.	48	Kilos	MANZANA DE AGUA (AL PESO)
12.	50	Kilos	LIMÓN DULCE (AL PESO)
13.	260	Unidad	PLÁTANO DE ISLA
14.	80	Kilos	MANZANA DELICIA CATEGORÍA
15.	96	Kilos	CARAMBOLA CATEGORÍA I



16.	40	Kilos	DURAZNO CATEGORÍA I
17.	80	Kilos	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
18.	20	Kilos	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
19.	40	Kilos	PALTA FUERTE CATEGORÍA I
20.	30	Empa x 48	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.
21.	16	Kilos	MANTEQUILLA A GRANEL
22.	6	Unidades	GELATINA X 5 KG
23.	120	Kilos	BRÓCOLI (AL PESO)
24.	180	Kilos	TOMATE (AL PESO)
25.	150	Unidades	ZAPALLO ITALIANO
26.	16	Unidades	ALBAHACA. (POR ATADO)
27.	08	Unidades	ESPINACA (POR ATADO)
28.	200	Kilos	CEBOLLA ROJA (AL PESO)
29.	75	Kilos	AJO PELADO A GRANEL
30.	32	Kilos	AJI PANCA (AL PESO)
31.	10	Kilos	PIMIENTO ROJO
32.	230	Kilos	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA
33.	120	Kilos	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
34.	180	Kilos	OLLUCO PICADO
35.	60	Kilos	ZANAHORIA (AL PESO)
36.	05	Kilos	KION FRESCO (AL PESO)
37.	12	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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS CUNA NIDO "SEÑOR DE LUREN" AGOSTO 2024

PRODUCTO: AZUCAR RUBIA DOMESTICA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Azúcar rubia
1.2 Tipo de alimentos No Perecible
1.3 Grupo de alimentos Azúcares
1.4 Descripción general La azúcar rubia doméstica, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum spp.*), mediante procedimientos apropiados, está constituida principalmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Color a 420 nm UI	Máximo 3500	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Cenizas conductimétricas (% m/m)	Máximo 0,50	
Humedad (% m/m)	Máximo 0,40	
Polarización a 20 °C, °Z	Mínimo 98,00	
Azúcares reductores (% m/m)	Máximo 0,70	
Sustancias insolubles (sedimentos) (mg/kg)	Máximo 500	
Arsénico (mg/kg)	Máximo 1	
Cobre (mg/kg)	Máximo 1,5	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0,5	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	2	4 x 10 ²	2 x 10 ³
Enterobacteriaceas	5	3	5	2	10	10 ²
Mohos	2	3	5	2	10	20
Levaduras	2	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VI.2 Azúcar rubia doméstica, chancac



PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.	Hasta 1,00 kg
Envase secundario	Bolsa	Polietileno (PE)	De acuerdo a lo establecido por el fabricante
Embalaje (opcional) (*)	Bolsa	Polietileno (PE)	
	Saco	Polipropileno	

(*) El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

3.2 Vida útil

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

3.3 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

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

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

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



PRODUCTO: HUEVO DE GALLINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 **Denominación técnica** Huevo de Gallina
 1.2 **Tipo de alimentos** Perecible
 1.3 **Grupo de alimentos** Huevo y ovoproductos
 1.4 **Descripción general** Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Olor	Libre de olores desagradables	NTP 011.219:2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades	
Aspecto	Cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no debe estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros)	

2.2

Características	Físico Químicas	Método	Referencia
Características	Especificación		NTP 011.219:2015 Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación
Peso	Mínimo 56 g	Clasificación por Peso	
	Clasificación por Calidad: Primera		
Cáscara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica	Visual y tacto Destructivo: Vernier o Micrómetro No destructivo:	
Cámara de aire	Su altura no excederá los 5mm	Ovoscopio	
Yema	Céntrica y fija	Ovoscopio	
Clara	Transparente, densa y firme	Destructivo: Visual	

2.3 Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g o mL	
					m	M
Aerobios mesófilos (*)	2	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia /25 g o mL	-

(*)Determinación en el contenido del huevo.

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XII.1 Huevos con cáscara.



PRODUCTO: LECHE EVAPORADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 **Denominación técnica** Leche Evaporada entera (leche evaporada)
- 1.2 **Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 **Grupo de alimentos** Productos Lácteos
- 1.4 **Descripción general** Es un alimento líquido obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche.

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995, así como con crema de leche y/o grasa anhidra de leche.

Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Descripción	Referencia
Color	De blanco a crema	Requisito del PNAEQW
Olor	Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto	
Sabor	Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza	
Aspecto	Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas	

2.2. Características Físico Químicas

Características	Unidad	Requisito	Referencia
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5	D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017-MINAGRI.
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0	
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5	
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0	

2.3. Características Microbiológicas

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

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



PRODUCTO: MANTEQUILLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Mantequilla
- 1.2 Tipo de alimentos Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos Productos Lácteos
- 1.4 Descripción general Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados.

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Sabor y Olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos
Color	Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro	
Aspecto	De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas	Requisito del PNAEQW

2.2 Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 16	NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos
Materia grasa de leche (%)	Mínimo 80	
Sólidos no grasos de la leche (%)	Máximo 2	
Acidez expresada como ácido oleico (%)	Máximo 0,3	
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa)	Máximo 1,0	

2.3 Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio III.1. Mantequilla y margari



PRODUCTO: PAN FRANCES

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Pan Frances
- 1.2 Tipo de alimentos Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos Productos de panificación
- 1.4 Descripción general Es el producto obtenido por la cocción de masa fermentada, elaborada en base a harina de trigo fortificado y otras harinas, agua, sal, levadura y/o micronutrientes, entre otros ingredientes, de acuerdo a la formulación establecida en el Anexo.
- La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición	Requisito del PNAEQW
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, según su composición, exento de sabores y olores extraños	
Textura	Suave	
Aspecto	Exento de materias extrañas y/o áreas quemadas y/o áreas crudas	

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envase

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

Envase	Tipo	Material	Capacidad
Envase primario	Bolsa	Polipropileno (PP)	Por unidad (**)
Envase secundario (*)	Bolsa	Poliétileno (PE)	Máximo 25 unidades
Envase para transporte	Jabas	Plástico	De acuerdo a lo establecido por el fabricante

(*) El acondicionamiento debe garantizar que se mantengan las características organolépticas del producto. Debe incluir servilletas en una bolsa transparente sellada y de primer uso, como mínimo en igual número de unidades de panes.

(**) El peso por unidad para cada nivel educativo, se establece en la Tabla de Alimentos de cada Unidad Territorial (Anexo establecido en las Bases del Proceso de Compra).

3.2 Vida útil

Máximo 24 horas desde la fecha de producción.



PRODUCTO: SAL DE CONSUMO HUMANO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica** Sal de consumo humano (de mesa o de cocina)
- 1.2 Tipo de alimentos** No Perecible
- 1.3 Grupo de alimentos** Sal
- 1.4 Descripción general** Es el producto cristalino que contiene predominantemente cloruro de sodio (NaCl), la cual se emplea en la elaboración y aderezo de los alimentos para consumo humano, incluyendo la utilizada en la industria alimentaria como agente conservador, saborizante y en general como aditivo en el procesamiento de la materia alimentaria.
- Sal de mesa. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de gránulo fino y uniforme, con o sin adición de anti humectantes.
- Sal de cocina. - Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de gránulo grueso, con o sin adición de anti humectantes.
- La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud (artículo 28° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas").
- La sal debe ser fortificada para dar cumplimiento al Decreto Ley N° 17387 y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 0223-71-SA; así como, el Decreto Supremo N° 015-84-SA, RM N° 0131-85-SA-DVM.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Características Organolépticas

Requisitos	Sal de mesa	Sal de cocina	Referencia
Aspecto	Granuloso, firme, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles	Granuloso, grueso, libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO
Color	Blanco	Blanco	
Olor	Inodoro	Inodoro	
Sabor	Salado característico	Salado característico	



PRODUCTO: FIDEOS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Fideos
1.2 Tipo de alimentos No Perecible
1.3 Grupo de alimentos Derivados de cereales
1.4 Descripción general Es el producto obtenido a partir de la harina de trigo fortificada, con adición o no de otras harinas, agua y otros ingredientes, sin relleno.

No se acepta fideo de pasta corta tamaño menor a 2 cm

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Característica	Especificación	Referencia
Color	Libre de manchas blanquecinas o de otros colores que no correspondan al producto, el color debe ser homogéneo, según la composición del producto.	Requisito del
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, libre PNAEQW de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Aspecto	Integro, exento de materias extrañas.	

2.2. Características Físico Químicas

Característica	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14	NTP 206.010:2016 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos.
Acidez titulable (expresado en ácido láctico) (%)	Máximo 0.46	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-

(*) Solo para pastas con relleno de carne.

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

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





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)

9.1 Experiencia del Proveedor

02 años de experiencia. (adjuntar orden de compra y/o Constancia de prestación)

9.2 Del Personal

No corresponde

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.

11. CONFORMIDAD DEL BIEN (Obligatorio)

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 y la Gerencia Regional de Desarrollo Social.

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

La forma de pago será 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:

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

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 (consignar plazo no menor de un año), 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. GARANTÍAS

De corresponder.

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

De corresponder.

22. 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

23. 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.

24. ANEXOS (de corresponder)

 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CUNA ICA
[Handwritten signature]
C.A.P. EDITH CANTO
RESPONSABLE DEL ÁREA USUARIA

PEDIDO DE COMPRA N°

000283

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 : 17/06/2025
Actividad Operativa : C0054 SUPERVISION Y MONITOREO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS POLITICAS NACIONALES Y REGIO
Motivo : ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA CUNA JARDIN SEÑOR DE LUREN

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
2-09	0115	23	051	0115	9002	3999999	5000708

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030374	CEBADA TOSTADA.	2.3.1 1.1 1	12.00	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
092200010018	CANELA ENTERA	2.3.1 1.1 1	2.00	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
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	40.00	KLG
094100030026	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	48.00	KLG
094100030043	LIMON DULCE (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	50.00	KLG
094100030131	PLATANO DE ISLA	2.3.1 1.1 1	260.00	UNIDAD
094100030405	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	2.3.1 1.1 1	80.00	KLG
094100030408	CARAMBOLA CATEGORÍA I	2.3.1 1.1 1	96.00	KLG
094100030411	DURAZNO CATEGORÍA I	2.3.1 1.1 1	40.00	KLG
094100030418	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	2.3.1 1.1 1	80.00	KLG
094100030426	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	2.3.1 1.1 1	20.00	KLG
094100030434	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	2.3.1 1.1 1	40.00	KLG
095400050046	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	2.3.1 1.1 1	30.00	EMPAQUE X 48
095400070007	MANTEQUILLA A GRANEL	2.3.1 1.1 1	16.00	KLG
097900080001	GELATINA X 5 KG	2.3.1 1.1 1	6.00	UNIDAD
099600010010	BROCOLI (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	120.00	KLG



PEDIDO DE COMPRA N°

000283


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 : 17/06/2025
Actividad Operativa : C0054 SUPERVISION Y MONITOREO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS POLITICAS NACIONALES Y REGIO
Motivo : ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA LA CUNA JARDIN SEÑOR DE LUREN

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
2-09	0115	23	051	0115	9002	3999999	5000708

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
099600010023	TOMATE (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	180.00	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
099600010110	ESPINACA (POR ATADO)	2.3.1 1.1 1	8.00	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	75.00	KLG
099600010218	AJI PANCA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	32.00	KLG
099600010307	PIMIENTO ROJO.	2.3.1 1.1 1	10.00	KLG
099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2.3.1 1.1 1	230.00	KLG
099600020002	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	2.3.1 1.1 1	120.00	KLG
099600020017	OLLUCO PICADO	2.3.1 1.1 1	180.00	KLG
099600020036	ZANAHORIA (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	60.00	KLG
099600020041	KION FRESCO (AL PESO)	2.3.1 1.1 1	5.00	KLG
099600080008	CULANTRO (POR ATADO)	2.3.1 1.1 1	12.00	UNIDAD


GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CUNA NDO SEÑOR DE LUREN
Firma del Solicitante
T. R. ENRIQUE CACERES
ADMINISTRACION


GOBIERNO REGIONAL DE ICA
Mag. ROBERTO C. LOPEZ MARIÑOS
GERENTE REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL
Firma Autorizada

AJO PELADO A GRANEL	Kilos	10	09	10	09	10	09	10	09	10	09	09	09	75
AJI PANCA (AL PESO)	Kilos	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	32
PIMIENTO ROJO	Kilos	02	02	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	Kilos	29	29	29	29	28	28	28	28	28	28	28	29	230
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	Kilos	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	120
OLLUCO PICADO	Kilos	23	22	23	22	23	22	23	22	23	22	23	22	180
ZANAHORIA (AL PESO)	Kilos	08	07	08	07	08	07	08	07	08	07	08	07	60
KION FRESCO (AL PESO)	Kilos	01	1/2	01	1/2	01	1/2	01	1/2	01	1/2	0	0	05
CULANTRO (POR ATADO)	Unidad	02	02	01	02	01	02	01	02	01	02	01	01	12

