

## SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

HOJA DE ENVIO N° D000021-2021-GRC-SGDSH-RBH

FECHA

EXPEDIENTE :

25/05/2021

ASUNTO: Se remite Pedido de Compra N° 565

REFERENCIA :

H.E. 003095-CP 2 ✓

DEPENDENCIA DESTINO	TRAMITE	PRIORIDAD	INDICACIONES
CONTROL PREVIO CAMPOS ORRILLO JULIO CESAR	ORIGINAL	NORMAL	
<i>Recibido</i>			

BECERRA HERNANDEZ ROBERTO NOE  
COORDINADOR OREDIS

**PEDIDO DE COMPRA N°**

00565

UNIDAD EJECUTORA : 001 GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000775

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SUB GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO  
Entregar a Sr(a) : BECERRA HERNANDEZ ROBERTO NOE  
Fecha : 21/05/2021  
Actividad Operativa : C0661 DOTACION DE AYUDA HUMANITARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD  
Motivo : ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS A TRAVES DE BOLSA DE VIVREVRES PARA APOYO HUMANITARIO A LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD DE LA REGIÓN CAJAMARCA

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0056	23	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600010054	ACEITE VEGETAL	2.3.1.1.1.1	3,176.00	LITRO
090600030071	QUINUA	2.3.1.1.1.1	3,176.00	KLG
090600030474	ARROZ EXTRA	2.3.1.1.1.1	19,056.00	KLG
090600050048	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	2.3.1.1.1.1	6,352.00	KLG
091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	2.3.1.1.1.1	4,764.00	UNIDAD
091400060150	CABALLA EN FILETE CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL X 170 g	2.3.1.1.1.1	4,764.00	UNIDAD
093100120086	HOJUELAS DE AVENA	2.3.1.1.1.1	1,588.00	KLG
099600070139	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	2.3.1.1.1.1	4,764.00	KLG



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

Lic. Soc. Roberto Becerra Hernández  
COORDINADOR CREDIS

Firma del Solicitante



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN

PARA: *testamento*  
FRAMITE: *de acuerdo a Norma*

FECHA: *21/05/21* FIRMA: *[Signature]*  
Firma Autorizada





**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS A TRAVÉS DE BOLSA DE VÍVERES PARA APOYO HUMANITARIO A LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD DE LA REGIÓN CAJAMARCA**

**3.1 FICHA TÉCNICA APROBADA PARA ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO EXTRA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 1 EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2014.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014:

Clase	Longitud del grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2014.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2014; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

Y presentará las siguientes características:





GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano

Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS



"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado extra a contratar	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado extra de la NTP de la referencia	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

## 2.2. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014- SA.

El arroz pilado extra deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 y su Corrigenda Técnica 1:2018 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2014.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores





GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL

*Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano*

*Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS*

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*



**2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

- a) Nombre comercial (arroz pilado extra)
- b) Tipo de arroz (arroz pilado)

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica

**Precisión 4:** No aplica





### 3.2 FICHA TÉCNICA APROBADA PARA ADQUISICIÓN DE AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica, debe tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente1.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.

Precisión 1: Ninguna



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano  
Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

## 2.2. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) 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.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



### 3.3 FICHA TÉCNICA APROBADA PARA ADQUISICIÓN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).

**El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex Stan 19-1981 (2019).**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido		
Índice de peróxido	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Contaminantes		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> .	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**





## 2.2. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014- SA.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias y la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014):

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) 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.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- i) Contenido en litros, del producto envasado.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**

*Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano*

*Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS*

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*



**3.4 FICHA TÉCNICA APROBADA PARA ADQUISICIÓN DE ARVEJA PARTIDA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La arveja partida calidad 1 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 205.025:2014 LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 1 - Extra de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase**

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





**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (Revisado el 2014), deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014:

- El nombre del producto
- El grado de calidad 1 - Extra
- Nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador
- El contenido neto, en kilogramos
- Fecha de vencimiento
- El código o número del lote
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

### 2.4. Inserto

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



### 3.5 FICHA TÉCNICA APROBADA PARA ADQUISICIÓN DE HOLUELA DE AVENA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica	:	HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto obtenido de los granos de avena (Avena sativa, L o Avena bizantina, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016
Requisitos fisicoquímicos - Humedad - Proteína (base seca x5,7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - Ácidos grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

Precisión 1: Ninguna

##### 2.2. Envase



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



*Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano*  
*Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS*

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014- SA.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de pastores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica

**Precisión 4:** No aplica





**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**



*Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano  
Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS*

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

**3.6 FICHA TÉCNICA APROBADA PARA ADQUISICIÓN DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: Lata
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, o Thunnus tonggol, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Composición esencial y factores de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 70:2019. NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y embalaje**

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010).

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



*Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano*  
*Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS*

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 6 de la NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:1980 (Revisada el 2010) y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica

**Precisión 4:** No aplica





**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA**  
**GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**

*Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano*

*Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS*



*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

**3.7 FICHA TÉCNICA APROBADA PARA ADQUISICIÓN DE FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Y presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Condiciones generales - Planta de procesamiento - Materia prima - Ingredientes	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.1 de la NTP de la referencia	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa
Requisitos generales - Aspecto y color - Medio de cobertura - Materias extrañas - Olor y sabor - Textura	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP de la referencia	
Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 de la NTP de la referencia y lo correspondiente a la calidad extra	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057- 2016- SANIPES-DE

**Precisión 1:** Ninguna.



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



*Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano*  
*Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS*

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

**2.2. Envase y embalaje**

El envase y embalaje utilizado deberá cumplir con lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la NTP 204.018:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso o contenido del producto por envase y por embalaje requerido. Además podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

Además de lo indicado en el artículo 150 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias, el rotulado deberá cumplir lo establecido en los numerales 11.1 y 11.2 de la NTP 204.018:2015.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano  
Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

3.8 FICHA TÉCNICA APROBADA PARA ADQUISICIÓN DE QUINUA PROCESADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: kilogramo
Descripción general	: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales, según el numeral 5 de la NTP 205.062:2014.

La quinua grado 1 presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la norma de la referencia.	NTP 205.062:2014. GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos
Requisitos químico proximales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la norma de la referencia.	
Tamaño del grano <sup>1</sup>	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño de quinua a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la norma de la referencia (según el grado 1).	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la norma de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>2</sup>	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>3</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.



**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**



**Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano  
Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS**

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>4</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 205.062:2014, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La quinua grado 1 deberá ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deberán ser de grado alimentario, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deberán ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua. Estos envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según lo indica la NTP 205.062:2014.

Cuando la quinua grado 1 se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según lo especificado en la NTP 205.062:2014.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de gustos.

**2.3. Rotulado**

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex Stan 1-1985 (2018) y en la NMP 001:2014, el rotulado contendrá lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 205.062:2014:

- Nombre del producto.
- Nombre y dirección del productor, envasador o comercializador.
- Clasificación, tamaño y grado.
- Peso neto.
- Número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el Art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano  
Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

ENTIDAD : GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
AREA USUARIA : OFICINA REGIONAL DE ATENCIÓN A LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD – OREDIS

1. OBJETO

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la adquisición de alimentos no perecibles para apoyo humanitario a las personas con Discapacidad en la Región Cajamarca

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

Adquisición de alimentos a través de bolsa de víveres para apoyo humanitario a las personas con discapacidad de la Región Cajamarca

3. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación busca, mejorar las condiciones de calidad de vida, a través de la provisión de alimentos a las personas con discapacidad en el marco del COVID -19 en referencia al D.L N° 1468 "DECRETO LEGISLATIVO QUE ESTABLECE DISPOSICIONES DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN PARA LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA OCASIONADA POR EL COVID-19 Numeral 4.4.

*"El acceso prioritario de las personas con discapacidad a suministros humanitarios o cualquier otro recurso brindado por el Estado, a través de los tres niveles de gobierno, que sirva para cubrir sus **necesidades básicas**, como los artículos y productos de uso y consumo diario, (**alimentos, agua**), productos de higiene, enseres domésticos, dispositivos o ayudas compensatorias, frazadas y vestimentas, entre otros, que permiten mejorar su bienestar y seguridad. La entrega domiciliar se realiza de acuerdo al presupuesto de cada entidad y debe priorizar la entrega a las personas con discapacidad que tengan dificultades para su desplazamiento"*

Y en atención la Política General de Gobierno Regional de Cajamarca 2019-2022: PGG 02: "El cierre de brechas sociales" y como política sectorial dentro del Eje Estratégico 2, De Desarrollo Social: "Protección e igualdad en el acceso a oportunidades y el ejercicio de derechos de poblaciones vulnerables". Con lo cual se propone en sus Lineamientos de Política Erradicar la marginación y el aplazamiento que enfrentan los grupos sociales vulnerables en la región de Cajamarca, para proveer igualdad en las oportunidades que les permitan desarrollarse con independencia e integridad, así como desarrollar e implementar modelos de desarrollo integral para los pueblos y comunidades indígenas en extrema pobreza, respetando su cultura e identidad.

4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos ordinarios

Meta Presupuestal: 056 Acciones de la Oficina Regional de Atención a la Persona con Discapacidad

5. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Subasta Inversa Electrónica

6. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN DEL BIEN

Contar con un proveedor para la adquisición de alimentos contribuyendo a mejorar las condiciones de calidad de vida a través de la prevención y protección de las personas con discapacidad en el marco del COVID -19 identificando a personas con discapacidad es situación de vulnerabilidad en su alimentación diaria.

CODIGO	DENOMINACIÓN DEL BIEN CATALOGO DEL SEACE	DENOMINACIÓN TECNICA
5022110800261845	ARROZ PILADO EXTRA	ARROZ ELABORADO GRADO 1 EXTRA
5016150900278002	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	AZUCAR RUBIA DOMESTICA
5015151300002526	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
5042400300330409	ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1- EXTRA





**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**

**Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano**

**Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS**



*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

5022110100002693	HOJUELA SOLO DE AVENA	HOJUELAS DE AVENA
5012153800003425	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
5012153800003428	CABALLA EN FILETE CALIDAD EXTRA EN ACEITE VEGETAL	CONSERVA DE FILETE DE CABALLA EXTRA EN ACEITE VEGETAL
522110100374253	QUINUA PROCESADA GRADO 1	QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1

**7. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES**

El plazo para la entregable de los bienes será de treinta (30) días calendarios contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM	BIENES	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
ITEM PAQUETE	Arroz pilado extra	KILO	15,880
	Azúcar rubia doméstica	KILO	7,940
	Aceite vegetal comestible	LITRO	3,176
	Arveja partida calidad 1- extra en sobre x 1 kilo	UNIDAD	4,764
	Hojuela de avena en sobre x 120g	UNIDAD	3,176
	Filete de atún en aceite vegetal x170g	UNIDAD	4,764
	Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal x170g	UNIDAD	4,764
	Quinua grado 1 x 1 kg	UNIDAD	3,176

**8. PRECISIONES SOBRE LOS PRODUCTOS**

➤ **Arroz pilado extra**

Tamaño del grano

Clase	Longitud del grano entero
Largo	Más de 7 mm

Envase

Se requiere que la totalidad del arroz pilado sea empaquetado en bolsas de polipropileno sellada de 10 kilo o contenga presentación de fábrica de 10 kilo, cumpliendo con la ficha técnica correspondiente.

➤ **Azúcar rubia domestica**

Envase

Se requiere que la totalidad de azúcar rubia sea empaquetado en bolsas de polipropileno sellada de 05 kilo o contenga presentación de fábrica de 05 kilo, cumpliendo con la ficha técnica correspondiente

**Fecha de vencimiento del producto:** mínimo 06 meses contado a partir de la entrega del producto.





GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano  
Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

➤ **Aceite vegetal comestible**

Envase

Presentación de fábrica de 01 litro, cumpliendo con la ficha técnica correspondiente.

**Fecha de vencimiento del producto:** mínimo 01 año contado a partir de la entrega del producto.

➤ **Arveja partida calidad 1- extra**

Envase

Empaquetado de fábrica de 01 kilo, cumpliendo con la ficha técnica correspondiente.

**Fecha de vencimiento del producto:** mínimo 06 meses contado a partir de la entrega del producto.

➤ **Hojuela de avena**

Envase

Empaquetado de fábrica en sobre de 120g, cumpliendo con la ficha técnica correspondiente.

**Fecha de vencimiento del producto:** mínimo 06 meses contado a partir de la entrega del producto.

➤ **Filete de atún en aceite vegetal**

Envase

Enlatado de fábrica x 170g cumpliendo con la ficha técnica correspondiente.

**Fecha de vencimiento del producto:** mínimo 01 año contado a partir de la entrega del producto.

➤ **Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal**

Envase

Enlatado de fábrica x 170g cumpliendo con la ficha técnica correspondiente

**Fecha de vencimiento del producto:** mínimo 01 año contado a partir de la entrega del producto.

➤ **Quinoa grado 1**

Envase

Empaquetado de fábrica en sobre de 1Kg, cumpliendo con la ficha técnica correspondiente.

**Fecha de vencimiento del producto:** mínimo 06 meses contado a partir de la entrega del producto

**9. CONDICIONES DE ENTREGA**

La entrega de los productos se colocará en **1,588 sacos de nylon** de acuerdo al siguiente detalle:





**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA**  
**GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**

*Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano*

*Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS*



*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

**Productos que deben contener cada saco**

- 10 kilos de arroz pilado extra
- 05 kilos de azúcar rubia domestica
- 02 litros aceite vegetal comestible
- 03 paquetes Arveja partida calidad 1- extra en sobre x 1 kilo
- 02 paquetes de Hojuela de avena en sobre x 120g
- 03 Filete de atún en aceite vegetal x170g
- 03 Filete de caballa calidad extra en aceite vegetal x170g
- 02 paquetes Quinoa grado 1 x 1kg

**10. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN**

Los lugares de entrega de los bienes se efectuarán en los almacenes que se detallan a continuación:

N°	Almacenes	Departamento	Provincia	DIRECCIÓN	Cantidad sacos de alimentos
1	Gerencia Sub Regional Jaén	Cajamarca	Jaén	Calle Tahuantinsuyo N°765	464
2	Gerencia Sub Regional Cutervo	Cajamarca	Cutervo	Av. Salomón Vilchez Murga N° 842	123
3	Gerencia Sub Regional Chota	Cajamarca	Chota	Calle Sagrado Corazón de Jesús N° 620	238
4	Gobierno Regional Cajamarca	Cajamarca	Cajamarca	Jr. San Teresa de Journet N° 351	346
5	UGEL Celendín	Cajamarca	Celendín	Jr. Ayacucho N°1580	80
6	UGEL Contumazá	Cajamarca	Contumazá	Jr. Grau N° 300	36
7	UGEL San Miguel	Cajamarca	San Miguel	Jr. 28 de julio S/n - a una cuadra del Centro de Salud	69
8	UGUEL San Pablo	Cajamarca	San Pablo	Jr. Miguel iglesias N 946 S al costado de la UGEL San Pablo	58
9	UGUEL San Marcos	Cajamarca	San Marcos	Jr. Daniel Alcidez Carrión N° 345 - a una cuadra y media del puesto de salud	79
10	UGUEL Cajabamba	Cajamarca	Cajabamba	Jr Cárdenas s/n cuadra 8 (coliseo cerrado José Gálvez	95
<b>TOTAL</b>					<b>1588</b>

**11. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El sistema de contratación es suma alzada

**12. RECEPCION Y CONFORMIDAD DEL BIEN**

La recepción de los bienes estará a cargo del responsable del Almacén Central de la Sede del Gobierno Regional de Cajamarca.

La conformidad del bien será otorgada por la Sub Gerencia de Desarrollo Social y humano previo informe de cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas elaborado por la





GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL



Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano  
Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Oficina Regional de Atención a la Persona con Discapacidad, en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar las pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación. Para otorgar la referida conformidad se verificará las características, calidad y cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente especificación técnica y las particularidades de la propuesta del postor adjudicado con la Buena Pro.

De existir observaciones, la Entidad las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. En caso de existir observaciones se procederá de conformidad a lo establecido en el Artículo N° 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Si pese al plazo otorgado, el proveedor no cumpliera a cabalidad con la subsanación, el Gobierno Regional de Cajamarca, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de poder aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso el Gobierno Regional de Cajamarca, no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no efectuada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

La recepción conforme del Gobierno Regional de Cajamarca, no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

### 13. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en una (01) pagos, luego de la entrega del bien y con la emisión del informe de conformidad por parte del área usuaria; mediante depósito en Cuenta Corriente interbancaria (CCI). La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad del bien, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente; para lo cual el proveedor tendrá que considerar los siguientes requisitos:

- Conformidad de recepción del área usuaria.
- Presentación del comprobante de pago y guía de remisión original

### 14. PENALIDADES APLICABLES

#### 11.1 Penalidad por mora en la entrega del producto

Si el postor ganador incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, en concordancia con el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Dónde:

F = 0.40 para plazos menos a 60 días:

F = 0.25 para plazos mayores a 60 días





**GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**

**Sub Gerencia de Desarrollo Social y Humano**

**Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad - OREDIS**

*"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*



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

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado por parte de la entidad no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, podrá resolver el contrato por incumplimiento.

**15. ADELANTOS**

No se ha previsto la entrega de adelantos

**16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

Asimismo en concordancia con el artículo 40° de la Ley de Contrataciones de Estado, garantiza la calidad de los bienes durante un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

El postor ganador será responsable de cualquier vicio oculto o defecto de fabricación que sea identificado después de haberse otorgado la conformidad, o durante pruebas de control de calidad a la que serán sometidas y durante el periodo de garantía

**17. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERIDAS AL COVID- 19**

El contratista debe cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de Salud de los trabajadores con riesgos de exposición al COVID -19", así como los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidades del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación del servicio.

El Plan de Vigilancia, Prevención y Control COVID-19 y demás protocolos sanitarios necesarios tienen como objetivo minimizar los riesgos existentes que pueden generar la transmisión del COVID -19 en la actividad que desarrolla el personal del CONTRATISTA, por lo que su cumplimiento es de carácter obligatorio, bajo apercibimiento del RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla lo dispuesto por la normatividad correspondiente.

Con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación, servidores del Gobierno Regional y Público en general que asiste a nuestra Entidad, el contratista debe cumplir con los protocolos sanitarios, debiendo dotar a su personal de las mascarillas, protector facial, guantes, orientación del distanciamiento obligatorio y otros necesarios en el marco del estado de emergencia nacional ( COVID -19), cuando exista la necesidad de apersonarse a la entidad, esto bajo costo y responsabilidad del contratista.

**REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

**REQUISITOS DE HABILITACIÓN.**

Sustentar el cumplimiento del bien; mediante ficha técnica del producto a ofertar debidamente firmada; así mismo adjuntar de ser el caso afiches u otros documentos donde indique características, procedencia o carga del bien

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL**

**Lic. Soc. Roberto Becerra Hernández  
COORDINADOR OREDIS**



**CRONOGRAMA DE DISTRIBUCION DE ENTREGA DE ALIMENTOS A PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

ITEM	DEPARTAMENTO	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL	OMAPED PROVINCIAL	DIRECCION	RESPONSABLE DE LA OMAPED	CELULAR	TOTAL BENEFICIARIOS	TOTAL BENEFICIARIOS SAANEE	TOTAL
1	CAJAMARCA	JAEN	JAEN	Jr. San Martín N° 1371 - Jaen	MARIA CHINGUEL NUÑEZ	976997186	295	21	316
2	CAJAMARCA	SAN IGNACIO	SAN IGNACIO	Av. San Ignacio N° 101 - San Ignacio	LEDIS NUÑEZ NEIRA	965657143	127	21	148
3	CAJAMARCA	SANTA CRUZ	SANTA CRUZ	Jr. Cutervo N° 330 - Santa Cruz	KARINA FERNADEZ UCEDA	973895345	40	21	61
4	CAJAMARCA	CHOTA	CHOTA	Jr. Santa Rosa - Complejo Cultural AKUNTA	SAMUEL BARBOZA MURGA	979380183	69	21	90
5	CAJAMARCA	CUTERVO	CUTERVO	Jr. Comercio N° 450 - Cutervo	RAMOS TELLO GUERRERO	979977904	102	21	123
6	CAJAMARCA	CAJABAMBA	CAJABAMBA	Jr. Arias N° 520 - Cajabamba	LEONCIO SANCHEZ RUIZ	976506020	74	21	95
7	CAJAMARCA	HUALGAYOC	HUALGAYOC	Jr. Atahualpa N° 125 - Hualgayoc	HILDA CERCADO GUEVARA	920611444	65	22	87
8	CAJAMARCA	SAN MARCOS	SAN MARCOS	Jr. More N° 118 - San Marcos	FREDY JIMENEZ TORRES	940521847	58	21	79
9	CAJAMARCA	CELENDIN	CELENDIN	Jr. José Galvez N° 612 - Celendin	JUANITA GIL GUEVARA	981716733	59	21	80
10	CAJAMARCA	SAN PABLO	SAN PABLO	Jr. Nestor Batanero SIN - San Pablo	HILDA BOBADILLA CASTAÑEDA	990501806	37	21	58
11	CAJAMARCA	SAN MIGUEL	SAN MIGUEL	Jr. Miguel Grau SIN - San Miguel	JULIO NERIO PARRAGUEZ	976005753	48	21	69
12	CAJAMARCA	CONTUMAZA	CONTUMAZA	Jr. Octavio Alva N° 260 - Contumaza	CESAR PLASENCIA VELASQUEZ	928763905	15	21	36
13	CAJAMARCA	CAJAMARCA	CAJAMARCA	Av. Alameda de Los Incas N° 253 - Cajamarca	ADELA SILVA CAYATOPA	989042942	325	21	346
							1314	274	1588





Cajamarca, 25 de Mayo del 2021

## INFORME N° D000018-2021-GRC-SGDSH-RBH

A : ELTON ALBERTO LAZO GALLARDO  
SUBGERENTE(E)  
SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

De : ROBERTO NOE BECERRA HERNANDEZ  
COORDINADOR OREDIS  
SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO

Asunto : Acciones frente al estado de vulnerabilidad alimentaria de las Personas con Discapacidad del departamento de Cajamarca en el marco del COVID-19..

Referencia : Decreto Legislativo N° 1468 Decreto Legislativo que establece disposiciones de prevención y protección para las personas con discapacidad ante la emergencia sanitaria ocasionada por el COVID-19

Fecha : Cajamarca, 25 de Mayo de 2021

Me dirijo a usted para informarle lo que a continuación se detalla, en los términos siguientes:

### I. ANTECEDENTES

El Decreto de Urgencia N° 026-2020, establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del COVID-19 en el territorio nacional, prorrogado por el Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, reconoció la necesidad de adoptar el aislamiento social obligatorio (cuarentena) como principal medida para evitar la propagación del virus y proteger a la población de un posible contagio.

El 22 de abril 2020 se publica el Decreto Legislativo N° 1468 Decreto Legislativo que establece disposiciones de prevención y protección para las personas con discapacidad ante la emergencia sanitaria ocasionada por el COVID-19.

El 07 de septiembre del 2020 se realizó el Pedido de Comparas N° 1641 de 100 bolsas alimentos con el motivo. Adquisición de alimentos para apoyo humanitario a Organizaciones de Personas con discapacidad, donde luego del procedimiento de adquisidor se generó a la ORDEN DE COMPRA N° 246, SIAF: 3106, la cual permitió la rotación a 100 personas con discapacidad en situación de vulnerabilidad alimentaria identificados por las Organizaciones de personas con discapacidad.

### II. ANÁLISIS

El D.L N° 1468 en los el numeral 4.4 establece el acceso prioritario de las personas con discapacidad a suministros humanitarios o cualquier otro recurso brindado por el Estado, a través de los tres niveles de gobierno, que sirva para cubrir sus necesidades básicas, como los artículos y productos de uso y consumo diario, (alimentos, agua), productos de higiene, enseres domésticos, dispositivos o ayudas compensatorias, frazadas y vestimentas, entre otros, que permiten mejorar su bienestar y seguridad. La entrega domiciliaria se realiza de acuerdo con el





presupuesto de cada entidad y debe priorizar la entrega a las personas con discapacidad que tengan dificultades para su desplazamiento.

Al respecto en el departamento de Cajamarca, las personas con discapacidad no son ajenos a los impactos de la pandemia COVID-19, si bien es cierto no hay estudios que demuestren la relación directa entre persona con discapacidad y COVID-19, su condición y deficiencias físicas, sensoriales y mentales, lo convierten en la población con muy alto Riesgo de contagio.

Al establecerse las medidas de prevención frente al COVID-19, las personas con discapacidad registradas en el Registro Nacional de la Persona con discapacidad del CONADIS en situación de pobreza y pobreza, ya vienen siendo coberturados por los programas sociales, como Pesian 65 y o el programa de pensión no contributiva Contigo, sin embargo, por la emergencia sanitaria ocasionada por el COVID-19 dichos programas no han contado con mayor asignación presupuestal para el año 2021, por lo que la población con discapacidad inscrita en el registro nacional que cuenta con un carnet y certificado de discapacidad, y que han solicitado su incorporación como usuarios en estos programas, no han sido considerados, porque no se ha asignado mayor recurso económico a referidos programas; también la población con discapacidad de gravedad moderada y leve, por lo general, no son coberturados por ningún programa social, por lo que, en la actualidad se encuentran en situación de vulnerabilidad alimentaria.

En efecto, dicha población con discapacidad que se encuentra en situación de vulnerabilidad alimentaria, es complejo su identificación si no se encuentran registradas en el Registro Nacional de la Persona con Discapacidad, por lo que, para intervenir de manera adecuada en referida población, se ha tomado en cuenta el Registro Nacional de la Persona con Discapacidad, el cual reporta para Cajamarca 15666 personas con discapacidad Registradas. Al respecto la dotación de ayuda humanitaria alimentaria será para 1588 personas con discapacidad registradas, las cuales no están coberturadas por los programas sociales o programas municipales, haciendo un 10% de la población registrada a nivel del departamento de Cajamarca.

Para la identificación de las 1588 personas con discapacidad, se procedió a realizar 13 reuniones de trabajo con dada OMAPED provincial, donde se convocó también a cada distrito de la provincia, donde se indicó que, del total de la población inscrita en el Registro Nacional de la Persona con Discapacidad, los responsables de las OMAPED distritales prioricen al 10% de su población inscrita. Por ejemplo, si en el distrito de Cortegana se cuenta con 60 inscritos, se priorizará a 6 personas con discapacidad que no cuenten con ningún programa social y estén en situación de pobreza o pobreza extrema; en efecto, cada distrito remitió la relación de personas discapacidad priorizadas, procediendo a la consolidación a nivel de departamento de 1588 personas con discapacidad para la dotación de ayuda humanitaria (bolsa de alimentos),

Respecto a las distribuciones de la ayuda humanitaria se realizará de acuerdo al siguiente detalle:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

**Almacenes para distribución de ayuda humanitaria**

N°	Almacenes	Departamento	Provincia	Dirección	Cantidad de sacos de alimentos
1	Gerencia Sub Regional Jaén	Cajamarca	Jaén	Calle Tahuantinsuyo N°765	464
2	Gerencia Sub Regional Cutervo	Cajamarca	Cutervo	Av. Salomón Vlchez Murga N° 842	123
3	Gerencia Sub Regional Chota	Cajamarca	Chota	Calle Sagrado Corazón de Jesús N° 620	238
4	Gobierno Regional Cajamarca	Cajamarca	Cajamarca	Jr. San Teresa de Journet N° 351	346
5	UGEL Celendín	Cajamarca	Celendín	Jr. Ayacucho N°1580	80
6	UGEL Contumazá	Cajamarca	Contumazá	Jr. Grau N° 300	36
7	UGEL San Miguel	Cajamarca	San Miguel	Jr. 28 de julio S/n - a una cuadra del Centro de Salud	69
8	UGEL San Pablo	Cajamarca	San Pablo	Jr. Miguel iglesias N 946 S al costado de la UGEL San Pablo	58
9	UGEL San Marcos	Cajamarca	San Marcos	Jr. Daniel Alcidez Carrión N° 345 - a una cuadra y media del puesto de salud	79
10	UGEL Cajabamba	Cajamarca	Cajabamba	Jr Cárdenas s/n cuadra B (coliseo cerrado José Gálvez	95
<b>TOTAL</b>					<b>1588</b>

**I. CONCLUSIONES**

Por lo señalado en el punto I y II y tomando en cuenta y en atención al D.L N° 1468 Numeral 4.4 referente a los servicios brindados por los tres niveles de gobierno, los cuales sirvan para cubrir las necesidades básicas como los artículos y productos de uso y consumo diario, **(alimentos, agua)**, la Oficina Regional de Atención a las Personas con Discapacidad OREDIS, realizará las siguientes acciones.

1. Adquisición de alimentos
2. Modificatoria Presupuestal a la específica de gasto 23.11,11 Alimentos y Bebidas, de acuerdo a la disponibilidad de presupuesto de otras específicas de gasto asignadas a la meta 056 Acciones de la oficinita regional de atención a las personas con Discapacidad OREDIS.
3. Dotar de ayuda humanitaria (bolsa de aumentos no predecibles), adoptando los protocolos de bioseguridad.

**II. RECOMENDACIONES**

Realizar el procedimiento de adquisición de alimentos a través de bolsa de víveres para apoyo humanitario a las personas con discapacidad de la región Cajamarca

Es cuanto informo a usted, para los fines consiguientes.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente  
**ROBERTO NOE BECERRA HERNANDEZ**  
COORDINADOR OREDIS  
SUBGERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL Y HUMANO