



PERÚ

Ministerio de Transportes y Comunicaciones

Secretaría General

Oficina General de Administración

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”

Unidad Orgánica:	Oficina General de Gestión de Recursos Humanos
Meta Presupuestaria:	252
Actividad del POI:	AOI00107200077. Gestión de las acciones administrativas

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de lácteos y derivados para la preparación de los alimentos de los hijos de los trabajadores durante su participación en el Centro de Educación Inicial – CEI del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

2. OBJETIVO

Contar con la adquisición de lácteos y derivados que permita la preparación de alimentos para los niños estudiantes del Centro de Educación Inicial – CEI.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La Oficina General de Gestión de Recursos Humanos es el órgano de apoyo responsable de la conducción de los procesos del sistema administrativo de gestión de recursos humanos, promoviendo el bienestar y desarrollo de las personas y las relaciones laborales; así como del otorgamiento de remuneraciones, pensiones y beneficios sociales al personal. Depende de la Secretaría General.

El presente servicio busca fortalecer las actividades que se desarrollan en el Centro de Educación Inicial del Ministerio de Transportes y Comunicaciones, con el fin de desarrollar y complementar la formación educativa de los niños en sus primeros años.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem	Cantidad	Und. medida	Descripción del bien
095400050043	2320	UNID	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G
095400090030	105	KG	QUESO FRESCO SIN SAL
095400090058	96	UNID	QUESO MOZZARELLA X 250 G
095400090017	6	KG	QUESO PARMESANO
095400100019	416	UNID	YOGURT NATURAL X 1 L
095400090105	50	UNID	QUESO CREMA X 180 G
095400020011	14	UNID	CREMA DE LECHE BOLSA X 940 ML APROX

5. ANTECEDENTES

El Ministerio de transportes y comunicaciones, a través del Centro Educativo brinda el servicio de alimentación a los hijos de los trabajadores, quienes reciben educación inicial.

Por lo tanto, a fin de asegurar la calidad de los alimentos preparados para los hijos de los trabajadores del ministerio de Transportes y comunicaciones, encargándose dicha entidad, de la adquisición de diversos insumos para la preparación de los mismos.

El centro educativo brinda una alimentación saludable, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y lonche. Las preparaciones brindadas proveen los nutrientes necesarios para el desarrollo y crecimiento adecuado de los hijos de los trabajadores del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PRODUCTO	Leche Evaporada Entera x 400 g
----------	---------------------------------------





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Descripción	Se entiende por leche evaporada al producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana NTP 202.002.2007 (Leche y Productos Lácteos) Leche evaporada requisitos; La adición y/o extracción de los constituyentes de leche para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteínas para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex Alimentarius de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento (D.S. 007-2017 MINAGRI)												
Ingredientes	Leche entera, emulsionante (SIN- 322), estabilizadores (SIN-331) (E-407) y vitaminas A, C y D												
Características fisicoquímicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITO</th> <th>REFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa de Leche (%)</td> <td>Mínimo 6.5</td> <td rowspan="4">D.S. N° 004-2022- MIDAGRI que modifica el Reglamento de la leche y productos lácteos aprobado mediante D.S. N° 007-2017-MINAGRI.</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales de Leche (%)</td> <td>Mínimo 23.0</td> </tr> <tr> <td>Sólidos No Grasos (%)</td> <td>Mínimo 16.5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de Leche (%)</td> <td>Mínimo 8.0</td> </tr> </tbody> </table>	CARACTERISTICAS	REQUISITO	REFERENCIA	Grasa de Leche (%)	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 (%)	Mínimo 23.0	Sólidos No Grasos (%)	Mínimo 16.5	Proteínas de Leche (%)	Mínimo 8.0
CARACTERISTICAS	REQUISITO	REFERENCIA											
Grasa de Leche (%)	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 (%)	Mínimo 23.0												
Sólidos No Grasos (%)	Mínimo 16.5												
Proteínas de Leche (%)	Mínimo 8.0												
Características Microbiológicas RM N° 591-2008- MINSa	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Análisis</th> <th colspan="2">Plan de Muestreo</th> <th rowspan="2">Aceptación</th> <th rowspan="2">Rechazo</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad comercial(*)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Estéril comercialmente</td> <td>No Estéril comercialmente</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".</p>	Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo	n	c	Prueba de esterilidad comercial(*)	5	0	Estéril comercialmente	No Estéril comercialmente
Análisis	Plan de Muestreo		Aceptación	Rechazo									
	n	c											
Prueba de esterilidad comercial(*)	5	0	Estéril comercialmente	No Estéril comercialmente									
Empaque	Los envases a utilizarse son de materiales hojalata Adecuados para la conservación y manipulación del producto y no transmitan a éste sabores, colores y olores extraños. Será presentado en latas de 395 g.												
Embalaje	Cajas de cartón corrugado revestido con polietileno de 24 envases por 400 g												
Presentación	Leche evaporada entera x 400 g aprox.												
Tratamiento de Conservación	Esterilización a Ultra Alta Temperatura, envasado aséptico.												
Conservación	Mantener en un lugar fresco												
Condiciones de almacenamiento	Producto almacenado a temperatura ambiente < 32°C, en un lugar limpio y seco. Una vez abierto, refrigerar.												
Vida útil	Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.												
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento/ lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento												
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.												



PRODUCTO	QUESO FRESCO SIN SAL						
Descripción	Queso sin madurar; obtenido por separación del suero después de la coagulación de la leche. De consistencia semisólida, textura fina, color blanco uniforme ligeramente amarillento, olor y sabor ligeramente salado, característico.						
Ingredientes	Leche entera, sal, sustancia conservadora (SIN 202) y cuajo.						
Características fisicoquímicas	pH Mín. 6.2 Materia grasa láctea en el extracto seco (%) >40% Humedad (%) >46%						
Características Microbiológicas RM N° 591-2008-MINSA	Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Límite por ml	
						M	M
	<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	5×10^2	10^3
	<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10^2
	<i>Eschechiria coli</i>	6	3	5	1	3	10
	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
	<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
Empaque	Bolsa de polietileno con sellado hermético.						
Embalaje	Jabas plásticas						
Presentación	Queso fresco molde de aprox 1 Kg						
Tratamiento de Conservación	Pasteurización						
Conservación	Refrigeración entre 2°C y 6°C.						
Condiciones de almacenamiento	El producto debe mantenerse en refrigeración, entre 2°C y 6°C						
Vida útil	27 días en buenas condiciones de refrigeración.						
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, y condiciones de conservación. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento.						
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.						



PRODUCTO	QUESO MOZZARELLA																																												
Descripción	Queso mozzarella, obtenido a partir de la coagulación de leche pasteurizada de pasta blanda y elástica, sin corteza, de color blanco.																																												
Ingredientes	Leche, sal, cultivos lácticos* y cuajo. * <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus helveticus</i>																																												
Características físicoquímicas	pH: 5.10 – 5.40 Humedad (b.h): 49 – 53 Grasa*(b.h): Mín. 22 % *Método de Gerber van Gulik																																												
Características Microbiológicas RM N° 591-2008-MINSA	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Análisis</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Coliformes</i></td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5×10^2</td> <td>10^3</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>6</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia / 25g</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia / 25g</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		m	M	<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	5×10^2	10^3	<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10^2	<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25g	--	<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25g	--
Análisis	Categoría						Clase	n	c	Límite por g																																			
		m	M																																										
<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	5×10^2	10^3																																							
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10^2																																							
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10																																							
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25g	--																																							
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25g	--																																							
Empaque	Bolsa de polietileno termoencogible sellada herméticamente al vacío.																																												
Embalaje	Molde: Canastillas de plástico tipo calado Porción x 250 g: Bolsa de Polietileno de alta densidad, 10 unidades por bolsa, 8 bolsas por canastilla																																												
Presentación	QUESO MOZZARELLA PORCIÓN x 250 g																																												
Tratamiento de Conservación	Pasteurización																																												
Conservación	Mantener en refrigeración entre 2 - 6°C.																																												
Condiciones de almacenamiento	Mantener en refrigeración entre 2 - 6°C.																																												
Vida útil	60 días a partir de la fecha de producción.																																												
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento/ lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento																																												
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.																																												



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

PRODUCTO	QUESO PARMESANO																																					
Descripción	Queso parmesano. Queso madurado obtenido a partir de la coagulación de leche pasteurizada, de pasta dura y seca, de textura compacta, consistente, granular y ligeramente quebradiza luego de cortado, de color blanco a amarillo pajizo, con un período de maduración no menor a 6 meses.																																					
Ingredientes	Leche, sal, cultivos lácticos* y cuajo. * Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus; lactobacillus paracasei; Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus																																					
Características fisicoquímicas	pH: 5.10 – 5.50 Humedad (b.h): 33.0 % – 39.0 % Grasa*(b.h): Mín. 26 % *Método de Gerber van Gulik																																					
Características Microbiológicas RM N° 591-2008-MINSA	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente Microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Coliformes</i></td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>2x10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia /25g</td> <td>..</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia /25g</td> <td>..</td> </tr> </tbody> </table>	Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		m	M	<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	2x10 ²	10 ³	<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	..	<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	..
Agente Microbiano	Categoría						Clase	n	c	Límite por g																												
		m	M																																			
<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	2x10 ²	10 ³																																
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²																																
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	..																																
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25g	..																																
Empaque	Molde y Porción: Bolsa de polietileno termoencogible sellada herméticamente al vacío																																					
Embalaje	Canastillas de plástico tipo calado																																					
Presentación	Queso parmesano por molde de 1 Kg																																					
Tratamiento de Conservación	Pasteurización (72°C por 15 segundos).																																					
Conservación	Refrigeración entre 2° a 6 °C.																																					
Condiciones de almacenamiento	Se almacena en 1 molde de alto en refrigeración entre 2 – 6 °C.																																					
Vida útil	Molde: 480 días a partir de la fecha de liberación del producto. Porción: 180 días a partir de la fecha de Porcionado.																																					
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento/ lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación por lote: Por fecha de vencimiento.																																					
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.																																					



PRODUCTO	YOGURT NATURAL X 1 L																														
Descripción	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o Mililitro.																														
Ingredientes	Leche entera, Leche descremada en polvo, Suero de leche en polvo, estabilizador de pectina sin 440, cultivo láctico <i>Streptococcus thermophilus</i> , cultivo láctico <i>Lactobacillus delbrueckii</i> . <i>Bulgaricus</i> .																														
Características fisicoquímicas	pH*: 4.3 - 4.8 Materia grasa láctea (g/100g): 2.7 - 3.0 Proteína láctea (g/100g): min. 5 Sólidos solubles (°Brix): 12.0 – 20.0 Acidez valorable expresada como % ácido láctico (g/100g): 0.6 – 1.5 Sólidos No Grasos Lácteos (g/100g): Mín. 8.2 *Este producto contiene bacterias vivas y el pH sigue disminuyendo en el tiempo de vida.																														
Características Microbiológicas RM N° 591-2008-MINSA	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10^2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Bacterias lácticas totales: Min. 10^7 UFC/g</p>	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite		m	M	Coliformes	5	3	5	2	10	10^2	Mohos	2	3	5	2	10	10^2	Levaduras	2	3	5	2	10	10^2
Agente microbiano	Categoría						Clase	n	c	Limite																					
		m	M																												
Coliformes	5	3	5	2	10	10^2																									
Mohos	2	3	5	2	10	10^2																									
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2																									
Empaque	Botella de vidrio herméticamente cerrado																														
Embalaje	Jabas de plástico																														
Presentación	Yogurt Natural frutado x 900 g																														
Tratamiento de Conservación	Pasteurización																														
Conservación	Refrigeración entre 2°C y 6°C.																														
Condiciones de almacenamiento	El producto debe mantenerse refrigerado, entre 2°C y 6°C.																														
Vida útil	55 días en buenas condiciones de refrigeración (entre 2°C y 6°C.)																														
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento.																														
Transporte	Transporte en unidades cerradas protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta																														



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

PRODUCTO	QUESO CREMA																																												
Descripción	Queso crema, obtenido a partir del procesamiento de la leche, estandarizada y pasteurizada, hasta obtener una consistencia sólida y cremosa, de textura fina, color blanco con tonalidades cremas, acidez agradable al gusto y sabor salado característico																																												
Ingredientes	Leche entera, crema de leche, sal, reguladores de acidez (SIN 331(iii) y SIN 500(ii)), azúcar, estabilizadores (SIN 415 y SIN 407), cultivo láctico y sustancia conservadora (SIN 202).																																												
Características fisicoquímicas	Humedad: 57-62% Grasa: min. 25% pH: 4.5 – 5.8 Humedad (calculada en base seca desgrasada): min 80%																																												
Características Microbiológicas RM N° 591-2008-MINSA	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Coliformes</i></td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5x10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>6</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia /25 g</td> <td>----</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella sp.</i></td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia /25 g</td> <td>----</td> </tr> </tbody> </table>	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g		m	M	<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	5x10 ²	10 ³	<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²	<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----	<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----
Agente microbiano	Categoría						Clase	n	c	Limite por g																																			
		m	M																																										
<i>Coliformes</i>	5	3	5	2	5x10 ²	10 ³																																							
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²																																							
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10																																							
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----																																							
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	----																																							
Empaque	Caja de tetrapack																																												
Embalaje	Caja de cartón x																																												
Presentación	Queso crema x 180 g																																												
Tratamiento de Conservación	Pasteurización																																												
Conservación	Temperaturas entre 2°C y 6°C																																												
Condiciones de almacenamiento	Temperaturas entre 2°C y 6°C																																												
Vida útil	3 meses en las condiciones de almacenamiento especificadas.																																												
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento y número de lote.																																												
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.																																												



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

PRODUCTO	CREMA DE LECHE																												
Descripción	Crema de leche pasteurizada a base de grasa láctea, obtenida por la separación física de la leche fluida, por reposo o centrifugación. Producto líquido, ligeramente espeso, cremoso, de color blanco homogéneo, con olor y sabor a leche.																												
Ingredientes	Crema de leche y estabilizador (SIN 407).																												
Características fisicoquímicas	Grasa: 35-38% Acidez: Máx. 0.14 % (Exp. Ácido láctico)																												
Características Microbiológicas RM N° 591-2008-MINSA	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th colspan="4">Limite por g o ml</th> </tr> <tr> <th>Agente Microbiano</th> <th>Categoría</th> <th>Clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>2x10⁴</td> <td>5x10⁴</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>				Limite por g o ml				Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	m	M	Aerobios mesófilos	3	3	5	1	2x10 ⁴	5x10 ⁴	Coliformes	5	3	5	2	3	10
			Limite por g o ml																										
Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	m	M																							
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	2x10 ⁴	5x10 ⁴																							
Coliformes	5	3	5	2	3	10																							
Empaque	Bolsas plásticas de polietileno. Sellado herméticamente.																												
Embalaje	Jabas Plásticas																												
Presentación	Crema de Leche Bolsa 946 ml																												
Tratamiento de Conservación	Pasteurización																												
Conservación	Refrigerar después de abrir el envase, mantener de 2-6°C																												
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar limpio y a temperatura 2°C y 6°C.																												
Vida útil	45 días a partir de la fecha de producción.																												
Rotulado	Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto e instrucciones de uso. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento y lote.																												
Transporte	Transporte en unidades refrigeradas a las temperaturas indicadas, cerradas y protegidas de condiciones climáticas adversas. Se debe tener control diario de rotación y fecha de vencimiento en los puntos de venta.																												

7. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

En cumplimiento con la siguiente normativa:

- R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene"
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG,"Reglamento de inocuidad Agroalimentaria"
- D.S. N°007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- Resolución Ministerial N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069- 2008- MINSA/DIGESA – V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano".
- NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
- NTP 202.085.2006 Leche y Productos Lácteos:
- NTP 202.135:1998 (revisada el 2021) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Preparación de la muestra. Determinación de ácido láctico, ceniza, plomo, grasa, nitrógeno, caseína, albúmina, lactosa, gelatina, preservantes, aditivos de color y sólidos totales. 1ª Edición
- NTP 202.171:1998 (revisada el 2021) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de cloruros. 1ª Edición.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- NTP 202.172:1998 (revisada el 2021) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de cenizas y alcalinidad de cenizas.

8. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION.

No corresponde.

9. GARANTIA COMERCIAL.

La garantía será no menor a doce (12) meses contados a partir de emitida la conformidad e incluirá los gastos que inferirán vicios ocultos

La garantía cubrirá defectos de fabricación, por fallas ajenas al uso normal o habitual del sistema y sus componentes, aquellos no detectables al momento que se otorgó la conformidad.

La reposición e instalación del bien no deberá ser mayor a dos (2) días calendarios.

10. MUESTRAS

No corresponde.

11. PRESTACIONES ACCESORIAS.

No corresponde.

12. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Tener Registro Único de Contribuyente habilitado.
- Tener Código de Cuenta Interbancario registrado y vinculado a su RUC
- Tener Registro Nacional de Proveedores. (se excluye en el caso que el valor de bien sea menor o igual a 1 UIT)
- Tener experiencia en 02 ventas similares, acreditable con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV.

13. PLAZO Y LUGAR DE LA PRESTACION

a. Plazo

La entrega y suministro del bien se realizará en un plazo máximo de hasta 365 días calendario, contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, en doce (12) entregas periódicas, de acuerdo al siguiente detalle.

LÁCTEOS Y DERIVADOS	REQUERIMIENTO - 2026													TOTAL
	UNID DE MED	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	7	8	10	10	5	10	10	10	10	10	10	5	105
QUESO MOZARELLA X 250 G	UNID	10	10	6	10	6	10	6	6	10	6	10	6	96

¹ El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

QUESO PARMESANO	KG	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	24	24	32	40	32	40	40	32	48	32	40	32	416
QUESO CREMA X 180 G	UNID	0	10	10	0	0	10	0	0	10	0	10	0	50
CREMA DE LECHE X 940 ML APROX.	UNID	0	2	3	0	0	3	0	0	3	0	3	0	14
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.	UNID	150	150	150	230	180	240	200	180	270	180	240	150	2320

Entregas Detallada (Por semana)

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 1			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	2	3	2	7
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	10	10
QUESO PARMESANO	KG	0	0	1	1
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	8	24
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	0
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	0
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	50	50	50	150

Fecha de entrega:
Sem 1: 12 al 16 de enero
Sem 2: del 19 al 23 de enero
Sem 3: del 26 al 30 de enero

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 2			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	3	2	3	8
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	10	0	10
QUESO PARMESANO	KG	0	0	0	0
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	8	24
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	10	10
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	2	2
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	50	50	50	150

Fecha de entrega:
Sem 1: 02 al 06 de febrero
Sem 2: del 09 al 13 de Febrero
Sem 3: del 16 al 20 de Febrero

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 3			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	5	0	5	10
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	6	6
QUESO PARMESANO	KG	0	1	0	1
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	16	32
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	10	0	10
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	3	0	3
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	60	60	30	150

Fecha de entrega:
Sem 1: 16 al 20 de Marzo.
Sem 2: 23 al 27 de Marzo.
Sem 3: 30 de Marzo al 01 de abril.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 4				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	0	5	0	5	10
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	0	10	10
QUESO PARMESANO	KG	0	0	0	0	0
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	8	16	40
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	0	0
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	0	0
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	60	60	60	50	230

Fecha de entrega:

Sem 1: 6 al 10 de Abril
Sem 2: 13 al 17 de Abril.
Sem 3: 20 al 24 de Abril.
Sem 4: 27 al 30 de Abril

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 5			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	0	5	0	5
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	6	6
QUESO PARMESANO	KG	0	1	0	1
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	16	32
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	0
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	0
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	60	60	60	180

Fecha de entrega:

Sem 1: 4 al 8 de Mayo.
Sem 2: 18 al 22 de Mayo.
Sem 3: 25 al 29 de Mayo.

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 6				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	5	0	5	0	10
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	0	10	10
QUESO PARMESANO	KG	0	0	0	0	0
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	8	16	40
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	10	10
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	3	3
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	60	60	60	60	240

Fecha de entrega:

Sem 1: 1 al 5 de Junio.
Sem 2: 8 al 12 de Junio.
Sem 3: 15 al 19 de Junio.
Sem 4: 22 al 26 de Junio.

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 7				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	5	0	5	0	10
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	0	6	6
QUESO PARMESANO	KG	0	0	1	0	1
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	8	16	40
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	0	0
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	0	0
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	40	60	60	40	200

Fecha de entrega:

Sem 1: 30 de junio al 3 de Julio
Sem 2: 6 al 10 de julio
Sem 3: 13 al 17 de Julio.
Sem 4: 20 al 24 de Julio.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 8			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	5	0	5	10
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	6	6
QUESO PARMESANO	KG	0	0	0	0
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	16	32
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	0
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	0
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	60	60	60	180

Fecha de entrega:

Sem 1: 9 al 14 de Agosto
Sem 2: 17 al 21 de Agosto
Sem 3: 24 al 28 de Agosto.

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 9					Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 5	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	0	5	0	5	0	10
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	0	0	10	10
QUESO PARMESANO	KG	0	0	1	0	0	1
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	8	16	8	48
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	0	10	10
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	0	3	3
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	60	50	50	50	60	270

Fecha de entrega:

Sem 1: 01 al 04 de Septiembre.
Sem 2: 7 al 11 de Septiembre.
Sem 3: 14 al 18 de Septiembre.
Sem 4: 21 al 25 de Septiembre.
Sem 5: 28 de Sep. al 2 de Octubre.

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 10			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	5	0	5	10
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	6	6
QUESO PARMESANO	KG	0	0	0	0
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	16	32
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	0
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	0
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	60	60	60	180

Fecha de entrega:

Sem 1: 5 al 9 de Octubre.
Sem 2: 19 al 23 de Octubre.
Sem 3: 26 al 30 de Octubre.

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 11				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	0	5	0	5	10
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	0	10	10
QUESO PARMESANO	KG	0	0	1	0	1
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	8	16	40
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	10	10
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	3	3
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	60	60	60	60	240

Fecha de entrega:

Sem 1: 2 al 6 de Noviembre.
Sem 2: 9 al 13 de Noviembre.
Sem 3: 16 al 20 de Noviembre
Sem 4: 23 al 27 de Noviembre.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

LÁCTEOS Y DERIVADOS	Unid de Med	Mes 12			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
QUESO FRESCO SIN SAL	KG	0	5	0	5
QUESO MOZARELLA X 250 g	UNID	0	0	6	6
QUESO PARMESANO	KG	0	0	0	0
YOGURT X 1 L NATURAL	UNID	8	8	16	32
QUESO CREMA X 180 g	UNID	0	0	0	0
CREMA DE LECHE X 940 ml APROX.	UNID	0	0	0	0
LECHE EVAPORADA X 400 G	UNID	50	40	60	150

Fecha de entrega:
 Sem 1: 30 de Nov. Al 4 de diciembre.
 Sem 2: 7 al 11 de Diciembre
 Sem 3: 14 al 18 de Diciembre

Nota: Las cantidades están sujetas a posibles variaciones de acuerdo a las necesidades del área usuaria

b. Lugar de prestación

Los bienes deberán ser entregados con guía de remisión en el Centro Educativo Inicial del MTC, dirección Calle De la Ciencia N° 205 – San Borja, en el siguiente horario:

HORARIO	MANANA
	8:00 AM – 9:00 AM

Nota: El horario se Coordinará con el área usuaria según la necesidad del insumo.

14. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, previo visto bueno de la Directora del Centro de Educación Inicial – CEI, quien verificará el cumplimiento de las presentes especificaciones técnicas.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar NO MAYOR AL 30% DEL PLAZO DEL ENTREGABLE CORRESPONDIENTE, DEPENDIENDO DE LA COMPLEJIDAD O SOFISTICACIÓN DE LAS SUBSANACIONES A REALIZAR. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso, o en su defecto dar inicio al procedimiento de resolución contractual conforme a lo estipulado en el punto 18 de los términos de referencia.

15. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en doce (12) armadas en periodos mensuales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.



Para efectos de pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Copia de orden de compra (incluye Requerimiento).
- Carta CCI.
- Comprobante de pago
- Copia de la guía de remisión
- Otros de ser el caso

16. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

Es preciso mencionar que el proveedor es el responsable directo y absoluto de las prestaciones que realizará, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

17. PENALIDAD POR MORA

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde: **F = 0.40**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF

18. OTROS TIPOS DE PENALIDAD

No corresponde.

19. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

- a. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- b. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d. 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.
- e. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- g. Por 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.

- h. También puede resolverse de forma total o parcial del contrato menor por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria. Esta disposición solo podrá aplicarse para las contrataciones de servicios técnicos, profesionales y/o especializados realizados por personas naturales (locadores de servicios).

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

20. SANCIONES.

La presente contratación se sujeta a lo establecido en el Título VI de la Ley General de Contrataciones Públicas Ley ° 32069 referido al régimen de infracciones y sanciones.

21. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, 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 de la entidad contratante.

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, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación² y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL 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 LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato³. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco⁴. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar⁵.

² Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁴ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

⁵ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



22. APLICACIÓN SUPLEATORIA

En todo lo no previsto en la presente contratación se aplicará de manera supletoria la Ley General de Contrataciones Públicas su Reglamento; demás normas generales y específicas que resulten aplicables y el Código Civil, siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en los Términos de Referencia.

23. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

No corresponde

24. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el numeral 81.3 del artículo 81 de la Ley.

25. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS

El plazo de responsabilidad de vicios ocultos, materia de la presente contratación, tendrá un plazo de un (01) año, contado a partir de emitida la conformidad.

26. PROPIEDAD INTELECTUAL

El Ministerio de Transportes y Comunicaciones tendrá todos los derechos de propiedad intelectual (sin limitación, patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos u otros materiales relacionados a la contratación).

27. GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

28. GARANTIAS

No corresponde.