



"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 Aceites y salsas 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 Aceites y salsas 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
090600010012	17	UNID	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 500 ml
090600010090	11	UNID	ACEITE DE AJONJOLÍ X 500 ml
090600010054	318	LITRO	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
097900120016	39	UNID	KETCHUP X 390 g
097900120241	26	UNID	MAYONESA X 850 g
095400070033	102	UNID	MANTEQUILLA X 390 g
090600060002	29	UNID	MANTECA VEGETAL ENVASE X 1 kg
090600060019	56	UNID	MARGARINA SIN SAL X 1 kg
097900120020	3	UNID	MOSTAZA X 4 kg
097900120083	9	UNID	SALSA DE OSTION X 500 ml
097900120034	4	UNID	SILLAO X 5 L

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.





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

6. CARACTERISTICAS TECNICAS

FICHA TECNICA : ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	
DESCRIPCIÓN	Aceite obtenido del fruto del olivo (<i>Olea europea</i> Hoffm. y Link), únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado; cuyas características organolépticas sean irreprochables.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
PRESENTACIÓN	Frasco de Vidrio oscuro de 500 ml
CALIDAD	Primera, 100% vegetal
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : ACEITE DE AJONJOLÍ	
DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido de la semilla de ajonjolí o sésamo, (<i>Sesamum indicum</i> L) por prensado en frío, previo a ello la semilla es ligera y cuidadosamente tostada con el fin de obtener un sabor fuerte y muy distintivo. El aceite obtenido tiene un color oscuro con un aroma a ajonjolí ahumado intensamente rico.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
PRESENTACIÓN	Frasco de Vidrio oscuro de 500 ml
CALIDAD	Primera, 100% vegetal
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.



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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 COMÚN

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 CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Color, Olor y sabor, etc.) and INOCUIDAD.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

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



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

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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe 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 Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



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

FICHA TECNICA : KETCHUP	
DESCRIPCION	Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas pieles y semillas al que se le añade sal, vinagre de alcohol, azúcares, almidón, aromas, especias, acidulante, estabilizantes y conservadores.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: rojo Brillante Olor y sabor: Característico, dulce Aspecto: Viscoso, homogénea.
PRESENTACION	Empaque x 390 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : MAYONESA	
DESCRIPCION	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Crema brillante Olor y sabor: Característico, dulce ligeramente ácido Aspecto: Viscoso, homogénea.
PRESENTACION	paquetes aluminizados de 850 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : MANTEQUILLA	
DESCRIPCION	La mantequilla es la emulsión de agua en grasa, obtenida como resultado del desuero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos, que se forman por el batido de la crema de leche y es apta para consumo, con o sin maduración biológica producida por bacterias específicas.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Amarillo pálido Olor y sabor: Característico, ligeramente salado Aspecto: Viscoso, homogénea.
PRESENTACION	Pote por 390 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.



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

FICHA TECNICA MANTECA VEGETAL	
DESCRIPCIÓN	Grasa Vegetal elaborada en base a aceite refinado de palma, se obtiene del proceso de desgomado, blanqueado y desodorizado del aceite crudo de palma. Tiene excelente estabilidad oxidativa, posee olor y sabor neutro.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Amarillo pálido Olor y sabor: Característico, Aspecto: Oleoso, homogénea.
PRESENTACIÓN	Empaque de polietileno grueso y cerrado herméticamente en presentación de 1 Kg
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : MARGARINA SIN SAL	
DESCRIPCIÓN	Margarina 60% grasa, producto esparcible, firme al tacto, color amarillo característico homogéneo, sabor y olor característicos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Amarillo pálido Olor y sabor: Característico, Aspecto: Oleoso, homogénea.
PRESENTACIÓN	Empaque de aluminio por 1 Kg
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : MOSTAZA	
DESCRIPCIÓN	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Amarillo Brillante Olor y sabor: Característico, ligeramente amargo y astringente ácido. Aspecto: Viscoso, homogénea.
PRESENTACION	Envase primario: Empaque de aluminio x 1 Kg Envase secundario: Caja de cartón x 4 Kg
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.



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

FICHA TECNICA : SALSA DE OSTIÓN	
DESCRIPCIÓN	Hecha especialmente con los extractos de ostión de mejor calidad. Con su gran sabor a ostión, este condimento versátil mejora el sabor y el aspecto de cualquier platillo.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón oscuro Olor y sabor: Característico, salado Aspecto: espeso, homogénea.
PRESENTACIÓN	Botella de plástico por 500 ml
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : SILLAO	
DESCRIPCIÓN	Salsa de soja de origen oriental obtenida por fermentación natural (Hidrólisis enzimática fúngica) de soja y trigo en salmuera.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón Oscuro intenso Olor y sabor: Característico, salado Aspecto: fluido, homogénea.
PRESENTACIÓN	Botella de plástico x 5 L
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

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"
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
- Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
- Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG," Reglamento de inocuidad Agroalimentaria"
- NTS N° 071-MINSA/DIGESAV.01 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA
- NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS.
- NTP 209.013:2008 (revisada el 2018) ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Aceite de oliva. Definiciones, requisitos y rotulado
- NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos
- NTP 209.034:1991 (Revisada el 2010) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Mostaza preparada. Requisitos.



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

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.

ACEITES Y SALSAS	REQUERIMIENTO 2026 (ACEITES Y SALSAS)													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	
N° Semanas		3	3	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 500 ML	UNID	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	1	17
ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	UNID	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	24	24	24	30	24	30	30	24	30	24	30	24	318
KETCHUP X 390 g	UNID	2	2	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	39
MAYONESA X 850 g	UNID	1	1	2	3	2	3	3	2	3	2	2	2	26

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 fehacencia 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"

Table with 15 columns and 6 rows listing quantities for items like MANTEQUILLA X 390 g, MANTECA VEGETAL, MARGARINA SIN SAL X 1 kg, MOSTAZA X 4 kg, SALSA DE OSTION X 500 ML, and SILLAO X 5 L.

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

Fechas estimadas de entrega por mes:

Table with 12 columns (Mes 1 to Mes 12) and 2 rows showing date ranges for delivery, e.g., 12/01/26 al 16/01/26 for Mes 1.

Nota: Las fechas 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:

Table with 2 columns: HORARIO and MAÑANA, with the value 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.

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.