



"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 Carnes rojas 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 Carnes rojas 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
091400030166	84	KG	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO
091400020006	174	KG	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO
091400030150	294	KG	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO

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. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO

Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte sancochado de pecho refrigerado es una pieza con hueso del cuarto anterior, de la región pectoral, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Su base ósea está conformada por cartilagos de prolongación de las costillas y el esternón. Sus planos musculares principales son los pectorales superficial y profundo. Puede tener diferente presentación dependiendo del número de costillas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte sancochado de pecho refrigerado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las

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



características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



“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 : CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA
Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Corte primario de la carcasa de cerdo que comprende las mitades correspondientes a las dos últimas vértebras lumbares, el sacro y hueso de la cadera, los huesos fémur, tibia, peroné y tarso, así como los tejidos blandos que los rodean, con piel que la recubre, sin grasa de capadura, sin grasa inguinal, sin restos del aparato urogenital y sin patas, incluye el pernil trasero; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.
Pertenece al Grupo 4 de Alimentos de procesamiento primario de origen animal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o carnales y salas de corte autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica, y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte de carne de porcino no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.3.2 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica, o en su defecto, lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2024 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 201.003:2024/CT 1:2025 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - pierna entera refrigerada, pieza de 8 kg - 9 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

El envase debe ser impermeable, resistente, debe proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no deben quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 9.3 y 9.4 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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



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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



“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 : CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte cabeza de lomo refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior de la carcasa, la cual ha sido enfiada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte se encuentra ubicado en la parte anterior del muslo, sobre el cuerpo del hueso coxal, fémur y rótula; limitando hacia delante con la colita de cadera, hacia atrás y afuera con el cuadrado, hacia adentro con la tapa y hacia arriba con la malaya. Corresponde a los músculos cuádriceps femoral, vasto lateral, vasto medial, vasto intermedio y recto femoral.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto; tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o

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



sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



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°015-2012-AG “Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto”
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con alimentos y bebidas”
- NTP 201.055 (2008) CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, Clasificación y requisitos de carcasas y carne de bobino 2da ed.
- NTP 201.055 (2021) CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, Clasificación y requisitos de carcasas y carne de bobino 3ra ed.
- NTP 201.003 (2012) CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, Clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ra ed.

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.

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"

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.

CARNES ROJAS	UNID DE MED	Año 2026												Total
		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	6	6	6	8	6	8	8	6	10	6	8	6	84
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	16	8	10	20	10	20	20	10	20	10	20	10	174
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	18	21	20	30	20	30	30	20	40	20	25	20	294

Entregas Detallada (Por semana)

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 1			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	6
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	8	0	8	16
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	5	8	5	18

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

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 2			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	6
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	8	0	8
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	8	5	8	21

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

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 3			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	6
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	5	20

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"

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 4				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	2	8
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10	20
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	10	5	30

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

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 5			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	6
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	5	20

Fecha de entrega:

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

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 6				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	2	8
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10	20
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	10	5	30

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.

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 7				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	2	8
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10	20
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	10	5	30

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.

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 8			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	6
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	5	20

Fecha de entrega:

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



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

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 9					Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 5	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	2	2	10
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10	0	20
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	10	5	10	40

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.

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 10			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	6
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	5	20

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

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 11				Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	2	8
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10	20
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	5	5	25

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.

CARNES ROJAS	Unid de Med	Mes 12			Total
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	
CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	2	2	2	6
PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KG	0	10	0	10
CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	10	5	5	20

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	MAÑANA
	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:

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



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.

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).

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.



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"

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.