



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

**"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"**

<b>Unidad Orgánica:</b>	<b>Oficina General de Gestión de Recursos Humanos</b>
<b>Meta Presupuestaria:</b>	225
<b>Actividad del POI:</b>	AOI00107200077. Gestión de las acciones administrativas

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Adquisición de Condimentos y especias 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 Condimentos y especias 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
092200010018	4	KG	CANELA ENTERA
092200010591	6	UNID	CANELA EN POLVO X 57 g APROX
092200010020	4	KG	CLAVO DE OLOR
092200010180	4	KG	COMINO MOLIDO
099600040001	4	KG	HONGO SECO
094100040028	4	UNID	NUEZ MOSCADA EN POLVO x 100 g
092200010160	4	KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA
092200010044	136	KG	SAL DE COCINA

**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**

CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN									
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	CANELA ENTERA CANELA ENTERA KILOGRAMO Canela en rama (Cinnamomun zeylanicum.).								
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: esférico irregular. Color: vainas de color marrón a negro. Aroma: característico. Sabor: característico. Textura: característica.								
CARACTERISTICAS QUIMICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">PARÁMETRO</th> <th style="width: 50%;">VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td style="text-align: center;">&lt; 14%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas totales</td> <td style="text-align: center;">&lt; 6% sobre E.S.</td> </tr> <tr> <td>Cenizas insolubles</td> <td style="text-align: center;">&lt; 2% sobre E.S.</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETRO	VALOR	Humedad	< 14%	Cenizas totales	< 6% sobre E.S.	Cenizas insolubles	< 2% sobre E.S.
PARÁMETRO	VALOR								
Humedad	< 14%								
Cenizas totales	< 6% sobre E.S.								
Cenizas insolubles	< 2% sobre E.S.								
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">PARÁMETROS</th> <th style="width: 50%;">VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td style="text-align: center;">&lt; 10 UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td style="text-align: center;">Ausencia/25 gr</td> </tr> <tr> <td>Clostridium sulfito-reductores</td> <td style="text-align: center;">&lt; 10 UFC/gr</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	VALORES	Escherichia coli	< 10 UFC/gr	Salmonella	Ausencia/25 gr	Clostridium sulfito-reductores	< 10 UFC/gr
PARÁMETROS	VALORES								
Escherichia coli	< 10 UFC/gr								
Salmonella	Ausencia/25 gr								
Clostridium sulfito-reductores	< 10 UFC/gr								
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	Conservar en lugar fresco y seco, con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.								

FICHA TECNICA : CANELA MOLIDA	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la molienda de cortezas del Cinamomun Zeylanicum y Cinamomun Cassia. Aroma y sabor característico, dulce y algo pungente, recuerda a la madera.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón claro Olor y sabor: Característico de la canela Aspecto: polvo fino
PRESENTACIÓN	Frasco de 57 g aprox, con tapa de polietileno
CALIDAD	Producto 100% natural procedente de cortezas de árboles.
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 : CLAVO DE OLOR	
DESCRIPCIÓN	El clavo de olor ( <i>Syzygium aromaticum</i> ) es una especia aromática utilizada en cocinas de todo el mundo. Se trata del capullo seco de un árbol de hoja perenne también llamado clavero. El clavo de olor generalmente se usa en dulces, especialmente los que se hacen con frutas.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor y sabor: Característico, Aspecto: Tallo marrón oscuro con cuatro sepalos cortos y cabeza bulbosa color clara.
PRESENTACIÓN	Bolsa de plástico de uso alimentario selladas herméticamente.
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : COMINO MOLIDO	
DESCRIPCIÓN	Comino es el producto preparado a partir de las semillas de <i>Cuminum cyminum</i> L, de la familia Apiaceae que ha alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento, y ha sido procesado de una manera apropiada, sometiéndose a operaciones tales como limpieza, secado, molienda y tamizado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón claro Olor y sabor: Característico, Aspecto: homogénea.
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad de 1 Kg
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : HONGO SECO	
DESCRIPCIÓN	Los hongos de este género viven en simbiosis con los pinos. Tienen una altura de hasta 10 cm. y el sombrero un diámetro que puede llegar a los 20 cm. Uso culinario Los hongos deshidratados deben hidratarse antes de ser usados y a su vez es conveniente enjuagarlos para que eliminen granos de arena que a veces tienen entre sus pliegues. Se los utiliza para saborizar numerosas comidas ya que es muy utilizado en la cocina.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón claro Olor y sabor: Característico de su especie. Aspecto: Característico de su especie
PRESENTACIÓN	Bolsa cerrada herméticamente por 1 kg
CALIDAD	Producto 100% natural.
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 : NUEZ MOSCADA	
DESCRIPCIÓN	Nuez moscada, producto obtenido de la molienda de semilla se <i>Myristica fragans</i> desprovista de arilo.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón claro - crema Olor y sabor: Característico, aromático Aspecto: Polvo fino
PRESENTACIÓN	Frasco de 100 g, con tapa de polietileno
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : PIMIENTA NEGRA MOLIDA	
DESCRIPCIÓN	Obtenida a partir de bayas secas con pericarpio sano. Las bayas se procesan de forma adecuada someténdolas a operaciones como la trilla, tamizado, remojo, lavado, blanqueado, secado o deshidratación, descortezado, clasificación, trituración y molienda.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: Polvo fino, libre de materiales extraños. Color: De pardusco a pardo oscuro, de color grisáceo o negruzco y libre de colorante añadido. Olor: Aromático fuerte, penetrante y pungente, característico a pimienta negra. Sabor: Picante y fuerte al paladar, característico a pimienta negra
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad x 1 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 TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SAL DE MESA  
Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE MESA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación por un período mínimo de seis meses y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

La sal de mesa debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de mesa podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de mesa debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
<b>Requisitos sensoriales</b>			
Aspecto	Granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles.	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
<b>Requisitos físico químicos</b>			
Humedad	Máximo 0,5 %		
Pureza	Mínimo 99,1 %		
Granulometría: debe pasar	– Tamiz ITINTEC 595 µm (Nº 30): Mínimo 80 % – Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 20 %		
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %		
<b>Impurezas</b>			
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,10 %		
Sulfato (SO <sub>4</sub> )	Máximo 0,3 %		
Calcio (Ca <sup>++</sup> )	Máximo 0,15 %		
Magnesio (Mg <sup>++</sup> )	Máximo 0,15 %		
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		



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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg	
Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	
Bario (Ba <sup>++</sup> )	Exenta	
Materias nitrogenadas	Exenta	
Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2023) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

<sup>1</sup> 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"

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 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

El rotulado de los envases de la sal de mesa debe cumplir con lo dispuesto en 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, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006. 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;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

**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.



## **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-ISO 5555:2014 (revisada el 2019)
- NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2da Edición.
- NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Canela
- 209.133:1979 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Comino
- NTP 209.105:1976 (Revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. Pimienta negra y blanca y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición

## **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



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

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 pago<sup>1</sup>, 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.

CONDIMENTOS Y ESPECIAS	Unidde Med	REQUERIMIENTO 2026 (CONDIMENTOS Y ESPECIAS)												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	
N° Semanas		3	3	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	
CANELA ENTERA	KG	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4
CANELA EN POLVO X 57 g APROX	UNID	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
CLAVO DE OLOR	KG	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	4
COMINO MOLIDO	KG	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4
HONGO SECO	KG	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	4
NUEZMOSCADA EN POLVO x 100 g	UNID	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4
PIMIENTANEGRA MOLIDA	KG	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4
SAL DE COCINA	KG	10	10	10	12	12	12	12	12	12	12	12	10	136

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

Fechas estimadas de entrega por mes:

Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
26/01/26 al 30/01/26	02/02/26 al 06/02/26	16/03/26 al 20/03/26	06/04/26 al 10/04/26	04/05/26 al 08/05/26	01/06/26 al 05/06/26	06/07/26 al 10/07/26	10/08/26 al 14/08/26	07/09/26 al 11/09/26	05/10/26 al 09/10/26	02/11/26 al 06/11/26	01/12/26 al 04/12/26

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:

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. FORMAS 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

<sup>1</sup> 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").



## 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 contratación<sup>2</sup> 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.

<sup>2</sup> Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



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 contrato<sup>3</sup>. 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 Marco<sup>4</sup>. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar<sup>5</sup>.

## **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.

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

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

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