



"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 Carnes blancas 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 blancas 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**

| Item         | Cantidad | Und. medida | Descripción del bien                                      |
|--------------|----------|-------------|---|
| 091400010165 | 1626     | KG          | POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    |
| 091400010101 | 232      | KG          | PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   |
| 091400050319 | 448      | KG          | FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE |

**5. ANTECEDENTES**

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

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

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

**6. CARACTERÍSTICAS TECNICAS**



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO  
 Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN****2.1 Del bien**

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |  |                                 |                                 |   |                   |                      |                                 |                   |   |        |                      |
|---|--|---|--|---------------------------------|---------------------------------|---|-------------------|----------------------|---------------------------------|-------------------|---|--------|----------------------|
| <b>CALIDAD</b>  |  |   |  |                                 |                                 |   |                   |                      |                                 |                   |   |        |                      |
| Aspecto general   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.</li> <li>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.</li> <li>- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.</li> <li>- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.</li> </ul> | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |  |                                 |                                 |   |                   |                      |                                 |                   |   |        |                      |
| Tolerancias<br>Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de defecto / Ubicación de defecto</th> <th>Tamaño de tolerancia (lineal)</th> <th>Cantidad de tolerancia (máxima)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mancha rosada* en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala</td> <td>3 cm<sup>2</sup></td> <td rowspan="2">4 defectos por pollo</td> </tr> <tr> <td>Mancha rosada* en: Punta de ala</td> <td>Segmento completo</td> </tr> <tr> <td>Cañones en: Costillas, alas o rabadilla</td> <td>0,5 cm</td> <td>6 defectos por pollo</td> </tr> </tbody> </table>  |   | Tipo de defecto / Ubicación de defecto | Tamaño de tolerancia (lineal)   | Cantidad de tolerancia (máxima) | Mancha rosada* en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala | 3 cm <sup>2</sup> | 4 defectos por pollo | Mancha rosada* en: Punta de ala | Segmento completo | Cañones en: Costillas, alas o rabadilla | 0,5 cm | 6 defectos por pollo |
|   | Tipo de defecto / Ubicación de defecto   |   | Tamaño de tolerancia (lineal)          | Cantidad de tolerancia (máxima) |                                 |   |                   |                      |                                 |                   |   |        |                      |
|   | Mancha rosada* en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala  |   | 3 cm <sup>2</sup>                      | 4 defectos por pollo            |                                 |   |                   |                      |                                 |                   |   |        |                      |
| Mancha rosada* en: Punta de ala   | Segmento completo  |   |  |                                 |                                 |   |                   |                      |                                 |                   |   |        |                      |
| Cañones en: Costillas, alas o rabadilla   | 0,5 cm   | 6 defectos por pollo  |  |                                 |                                 |   |                   |                      |                                 |                   |   |        |                      |



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

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   |                               |                                 | REFERENCIA  |
|--|--|-------------------------------|---------------------------------|---|
|  | Tipo de defecto / Ubicación de defecto   | Tamaño de tolerancia (lineal) | Cantidad de tolerancia (máxima) |   |
| <b>Tolerancias</b><br>Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia | Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla  | 1,5 cm                        | 6 defectos por pollo            | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS: Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
|  | Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo  | 5 cm                          | 4 defectos por pollo            |   |
|  | Rasgaduras profundas <sup>c</sup> en: Pierna o espinazo  | 5 cm                          | 1 defecto por pollo             |   |
|  | Vena pronunciada roja <sup>d</sup> en: Pechuga central (quilla)  | 5 cm                          | 1 defecto por pollo             |   |
|  | Boisas subcutáneas de agua <sup>e</sup> en: Pechuga o pierna   | 2 cm <sup>f</sup>             | 4 defectos por pollo            |   |
|  | Despigmentación de cutícula en: Pólo completo  | -                             | 15 % superficie total por pollo |   |
|  | <sup>a</sup> Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C.<br><sup>b</sup> <sup>f</sup> Diámetro.<br><sup>c</sup> Piel abierta sin afectar el músculo.<br><sup>d</sup> Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C.<br><sup>e</sup> Propio del enfriamiento en el chiller.<br><br>Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme. |                               |                                 |   |
| Color  | Característico del pollo   |                               |                                 |   |
| Olor   | Sui generis y exento de cualquier olor anormal   |                               |                                 |   |
| Consistencia   | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa  |                               |                                 |   |
| pH   | De 5,8 a 6,5   |                               |                                 |   |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  |                               |                                 | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                              |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

## 2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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



El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**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 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 embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

**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

La etiqueta de los envases del alimento 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 que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar 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 DE PECHUGA DE PAVO

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1. Denominación técnica: Pechuga de pavo refrigerada
- 1.2. Tipo de alimentos: Perecible
- 1.3. Grupo de alimentos: Productos avícolas
- 1.4. Descripción general: La pechuga de pavo es la parte del pavo sin piel, sin grasa, sin hueso, sin sangre ni hematomas

### 2. Características Específicas

#### 2.1. Características Organolépticas

| Característica | Especificación  |
|----------------|---|
| Color          | exento de colores extraños                              |
| Sabor y olor   | Sui generis, exento cualquier olor anormal              |
| Consistencia   | Firme y elástica al tacto, en cuanto al tejido muscular |
| Aspecto        | Debe presentar un corte uniforme                        |

#### 2.2. Análisis Microbiológico

| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO        |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| Enterobacterias                | máx. 100 u.f.c./g |
| Escherichia Coli               |                   |
| Staphylococcus aureus          | máx. 100 u.f.c./g |
| Clostridios sulfito reductores | máx. 100 u.f.c./g |
| Salmonella                     | Ausencia en 25 g  |
| Listeria monocytogenes         | Ausencia en 25 g  |

#### 2.3. Análisis Físicoquímico

| ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO               | Pech Pavo |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Parámetros</b>                     |           |
| Humedad/proteína                      |           |
| Proteínas libres de colágeno(g/100 g) |           |
| Azúcares solubles totales(g/100 g)    | <3%       |
| Almidón(g glucosa/100 g)              | <10%      |
| Proteínas añadidas(g/100 g)           | <3%*      |

### 3. Presentación

#### 3.1. Envase

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

#### 3.2. Rotulado

El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencia refrigerado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”  
**ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS**, y debe indicar lo siguiente: nombre del producto; país de origen; nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor; identificación del lote; fecha de vencimiento; condiciones de almacenamiento; peso neto; número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : FILETE DE PERICO SIN ESPINAS CONGELADO  
 Denominación técnica : FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINAS CONGELADO RÁPIDAMENTE  
 Unidad de medida : Kilogramo  
 Descripción general : Los filetes de perico sin espinas congelados son lonjas de pescado de la especie *Coryphaena hippurus*, aptas para el consumo humano; de tamaño y forma irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, así como los trozos en que se cortan dichas lonjas para facilitar el envasado, a las que se les ha retirado todas las espinas (incluidas las espinas costales) y que han sido sometidas a un proceso de congelación rápida. Pueden o no contener la piel.  
 Pertenece al Grupo 5 de Productos pesqueros y acuícolas<sup>1</sup>.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El filete de perico sin espinas congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura, según lo indicado en el numeral 2.2 de la norma Codex CXS 190-1995 (2017). Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes o humectantes aplicados de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXS 192-1995 (2024) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en el numeral 4 de la norma Codex CXS 190-1995 (2017) y en el numeral 110.4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

Si el filete de perico sin espinas congelado está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado debe ser agua potable<sup>2</sup>, según lo indicado en la norma Codex CXS 190-1995 (2017).

El filete de perico sin espinas congelado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA  |
|---|----------------|---|
| <b>CALIDAD</b>  |                |   |
| El número total de unidades defectuosas, clasificadas de conformidad con los siguientes requisitos, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5. |                | CXS 190-1995 (2017)<br>NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE |
| Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.   |                |   |

<sup>1</sup> Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

<sup>2</sup> Agua apta para consumo humano, libre de microorganismos, inodora, incolora, insípida y con un nivel bajo de sales minerales disueltas, con un residual de cloro libre, según lo definido en el numeral 5 del artículo 4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.



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

| CARACTERÍSTICA           | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |
|--------------------------|--|---|------------------------|------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------|--|
| Deshidratación profunda  | <p>En más del 10 % de la superficie de la unidad de muestra, o en las superficies que se especifican para los envases de los tamaños que se indican más abajo, se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del bloque.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del envase</th> <th>Superficie del defecto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>unidades ≤ 200 g</td> <td>≥ 25 cm<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>unidades de 201 a 500 g</td> <td>≥ 50 cm<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>unidades de 501 a 5000 g</td> <td>≥ 150 cm<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> | Tamaño del envase   | Superficie del defecto | unidades ≤ 200 g | ≥ 25 cm <sup>2</sup> | unidades de 201 a 500 g | ≥ 50 cm <sup>2</sup> | unidades de 501 a 5000 g | ≥ 150 cm <sup>2</sup> |  |
| Tamaño del envase        | Superficie del defecto   |   |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |
| unidades ≤ 200 g         | ≥ 25 cm <sup>2</sup>   |   |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |
| unidades de 201 a 500 g  | ≥ 50 cm <sup>2</sup>   |   |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |
| unidades de 501 a 5000 g | ≥ 150 cm <sup>2</sup>  |   |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |
| Materias extrañas        | Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.   | CXS 190-1995 (2017)<br>NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |
| Olor y sabor             | Una unidad de muestra afectada por olores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad o característicos de los piensos.   |   |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |
| Alteraciones de la carne | Una unidad de muestra que presente una carne gelatinosa en exceso, junto con un contenido de humedad superior al 86 % en cualquiera de los filetes, o una unidad de muestra con textura pastosa debida a una infestación parasitaria que afecte a más del 5 % en peso de la unidad de muestra.   |   |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |
| Espinas                  | Más de una espina de 10 mm de longitud o más, o de 1 mm de diámetro o más por kilogramo de producto; una espina de 5 mm de longitud o menos no se considera un defecto siempre y cuando su diámetro no supere los 2 mm; la base de una espina (por donde estaba unida a la vértebra) no se tomará en cuenta si tiene 2 mm de ancho o menos o si puede separarse fácilmente con la uña.   |   |                        |                  |                      |                         |                      |                          |                       |  |



| CARACTERÍSTICA         | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|------------------------|---|---|
| Presencia de parásitos | Ausencia  | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| <b>INOCUIDAD</b>       | Cumplir con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, autoridad nacional competente <sup>3</sup> . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases si requiere que los filetes presenten o no piel.

## 2.2 Envase

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2 y 5.3 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase; por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica o bolsa de polietileno sellada dentro de caja de cartón corrugado, entre otros, 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.

<sup>3</sup> Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402 y Decreto Legislativo N° 1672.



#### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### 2.5 Etiquetado

Los envases de filete de perico sin espinas congelado deben estar etiquetados y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
  - c. En caso de productos hidrobiológicos envasados al vacío, indicar "Mantenga el producto hidrobiológico congelado. Descongele en el refrigerador antes del consumo".
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico. En caso se trate de productos hidrobiológicos - congelados, el contenido neto no incluye el peso del glaseado;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

**Precisión 5:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada en el envase. 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"
- Resolución Directoral N°017-2016-SANIPES-DSNPA, lineamientos para el expendio de pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos en mercado de abasto mayorista y minorista
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, "Reglamento de inocuidad Agroalimentaria"
- D.S. N°015-2012-AG "Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto"
- Decreto Supremo N°040-2001-PE, Aprueba Norma Sanitario para las Actividades Pesqueras y Acuícolas. (El Reglamento)
- Ley N°30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES
- Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con alimentos y bebidas"
- NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
- NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones 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 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



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

calendario, contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, en doce (12) entregas periódicas, de acuerdo al siguiente detalle.

| CARNES BLANCAS  | REQUERIMIENTO CARNES -2026 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        | TOTAL |
|---|----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
|   | UNID DE MED                | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADO                    | KG                         | 48    | 138   | 130   | 160   | 130   | 140   | 140   | 130   | 220   | 110    | 180    | 100    | 1626  |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG                         | 0     | 32    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20    | 20     | 20     | 20     | 232   |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG                         | 10    | 20    | 40    | 54    | 36    | 48    | 48    | 36    | 48    | 36     | 48     | 24     | 448   |

**Entregas Detallada (Por semana)**

| CARNES BLANCAS  | Unidde Med | Mes 1 | Total |
|---|------------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADO                    | KG         | 48    | 48    |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 0     | 0     |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 10    | 10    |

**Fecha de entrega:**  
Sem 1: del 26 al 30 de enero

| CARNES BLANCAS  | Unidde Med | Mes 2 |       |       | Total |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADO                    | KG         | 42    | 48    | 48    | 138   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 16    | 0     | 16    | 32    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 10    | 0     | 10    | 20    |

**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 BLANCAS  | Unidde Med | Mes 3 |       |       | Total |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADO                    | KG         | 50    | 40    | 40    | 130   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 0     | 0     | 20    | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 15    | 15    | 10    | 40    |

**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.

| CARNES BLANCAS  | Unidde Med | Mes 4 |       |       |       | Total |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADO                    | KG         | 40    | 50    | 30    | 40    | 160   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 0     | 0     | 20    | 0     | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 12    | 12    | 15    | 15    | 54    |

**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

<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 fe haciencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado")



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"

| CARNES BLANCAS  | Unidde Med | Mes 5 |       |       | Total |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    | KG         | 40    | 50    | 40    | 130   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 0     | 0     | 20    | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 12    | 12    | 12    | 36    |

**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 BLANCAS  | Unidde Med | Mes 6 |       |       |       | Total |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    | KG         | 30    | 40    | 30    | 40    | 140   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 0     | 0     | 20    | 0     | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 12    | 12    | 12    | 12    | 48    |

**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 BLANCAS  | Unidde Med | Mes 7 |       |       |       | Total |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    | KG         | 40    | 30    | 40    | 30    | 140   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 0     | 0     | 20    | 0     | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 12    | 12    | 12    | 12    | 48    |

**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 BLANCAS  | Unidde Med | Mes 8 |       |       | Total |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    | KG         | 40    | 50    | 40    | 130   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 0     | 0     | 20    | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 12    | 12    | 12    | 36    |

**Fecha de entrega:**

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

| CARNES BLANCAS  | Unidde Med | Mes 9 |       |       |       |       | Total |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|   |            | Sem 1 | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 | Sem 5 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    | KG         | 40    | 50    | 40    | 50    | 40    | 220   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG         | 0     | 0     | 20    | 0     | 0     | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG         | 12    | 12    | 0     | 12    | 12    | 48    |

**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.



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

| CARNES BLANCAS  | Unid de Med | Mes 10 |       |       | Total |
|---|-------------|--------|-------|-------|-------|
|   |             | Sem 1  | Sem 2 | Sem 3 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    | KG          | 40     | 30    | 40    | 110   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG          | 0      | 0     | 20    | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG          | 12     | 12    | 12    | 36    |

**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 BLANCAS  | Unid de Med | Mes 11 |       |       |       | Total |
|---|-------------|--------|-------|-------|-------|-------|
|   |             | Sem 1  | Sem 2 | Sem 3 | Sem 4 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    | KG          | 40     | 50    | 50    | 40    | 180   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG          | 0      | 0     | 20    | 0     | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG          | 12     | 12    | 12    | 12    | 48    |

**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 BLANCAS  | Unid de Med | Mes 12 |       |       | Total |
|---|-------------|--------|-------|-------|-------|
|   |             | Sem 1  | Sem 2 | Sem 3 |       |
| POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO                    | KG          | 30     | 20    | 50    | 100   |
| PECHUGA TROZADA DE PAVO                                   | KG          | 20     | 0     | 0     | 20    |
| FILETE DE PESCADO PERICO SIN ESPINA CONGELADO RAPIDAMENTE | KG          | 12     | 0     | 12    | 24    |

**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 |
|---------|--------|
|         |        |

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



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

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. FORMAY 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 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.

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

<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 Pública