



"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:	225
Actividad del POI:	AOI00107200077. Gestión de las acciones administrativas

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Abarrotes e infusiones 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 Abarrotes e infusiones 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

		Und. medida	Descripción del bien
097900050100	63	UNID	ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTANEO X 400 g
091400060074	12	EMP X 48	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 185 g
090600050048	850	KG	AZUCAR RUBIA DOMESTICA
090600030248	232	UNID	CEREAL DE TRIGO X 130 g
097500020010	3	UNID	CHANCACA EN CHIPA
090600070003	105	UNID	CHOCOLATE X 90 g
090600070008	32	UNID	COCOA EN POLVO X 250 g
097900080012	108	UNID	COLAPIZ X 20 g
094100020026	48	UNID	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 850 g
092200020019	7	UNID	ESENCIA DE VAINILLA X 500 mL
090600020189	112	KG	FIDEO CORTO (CORTADO)
090600020190	126	KG	FIDEO LARGO selecto
097900070024	90	UNID	FLAN INSTANTÁNEO X 150 g
096800010273	34	EMPAQUE X 24	GALLETA DE SODA X 26 g APROX.
096800010466	12	UNID	GALLETA SALADA X 22 g APROX. X 144
096800010277	12	UNID	GALLETA VAINILLA X 37 g APROX. X 144
097900080001	24	UNID	GELATINA X 5 kg
099600090020	5	UNID	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES
099600090013	5	UNID	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES
095400010011	4	EMPAQUE X 48	LECHE CONDENSADA X 400 g APROX





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

090600040200	12	UNID	LEVADURA SECA X 500 g
090600020120	32	UNID	PASTA WANTAN X 500 g
097500010006	26	UNID	MIEL DE ABEJA X 650 mL
093100080047	17	UNID	MERMELADA DE NARANJA X 1 kg
093100080046	17	UNID	MERMELADA DE PIÑA X 1 kg
096800060010	25	UNID	PANETÓN 850 G APROX
094100040031	4	KG	PASA SIN PEPA
097900120165	53	UNID	PASTA DE TOMATE X 400 g APROX.
094100040061	4	KG	PECANA PELADA
090600040220	4	UNID	POLVO DE HORNEAR X 25 g X 36
097900090059	15	UNID	TURRÓN X 1 KG
092200080011	12	UNID	VINAGRE BLANCO X 1 L

5. ANTECEDENTES

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

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

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

6. CARACTERISTICAS TECNICAS

FICHA TECNICA: ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTANEO X 400 G	
DESCRIPCIÓN	El alimento fortificado y granulado debe ser de una combinación de harinas extraídas de arroz, cañihua, kiwicha, maíz, cebada, maca, quinua, trigo, avena y leguminosa, pre mezcla de vitaminas y minerales, fosfato tricalcico, saborizantes y aditivos alimentarios permitidos según la R.M. N°451-2006/MINSA.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTCIAS	<ul style="list-style-type: none"> Olor y sabor: Característico al producto. Color: De acuerdo a la composición del producto Textura: Granulado Aspecto: Mezcla homogénea granulado.
PRESENTACIÓN	• Los envases deben estar fabricados con materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto y no le transmitan a estos sabores, colores y olores extraños.
VIDA ÚTIL	El producto no requiere refrigeración, conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto no deberá ser inferior de 06 meses contados a partir de la fecha de entrega
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente, Fecha de vencimiento y 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

- Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g
- Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g
- Unidad de medida : LATA
- Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. 	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.



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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista 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.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	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.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición



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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	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: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del 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.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del 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 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados² 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:

- 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;

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30083, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



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

- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- 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.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá 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.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: 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 : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
 Denominación técnica : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum* sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre. Pertenecer al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La azúcar rubia doméstica debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{ Humedad}}{100 - \text{°Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

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

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



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 deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de la azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2023 AZÚCAR. Rotulado. 3ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



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

FICHA TECNICA: CEREAR DE TRIGO																	
DESCRIPCIÓN	Es el producto elaborado a partir de granos enteros (trigo y/o maíz y/o quinua y/o Kiwicha y/o cañihua y/u otros cereales) con o sin adición de azúcar o panela o miel de abeja, con o sin fortificación, el cual ha sido sometido a un proceso de expansión o insuflado; sin adición de aditivos, sólo se permitirá el uso de saborizantes y/o colorantes naturales.																
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTCIAS	<ul style="list-style-type: none"> • Olor y sabor: Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto. • Color: De acuerdo a la composición del producto • Textura: Crocante • Aspecto: Libre de materias extrañas 																
PRESENTACIÓN	<p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> <th>Capacidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Envase primario</td> <td>Bolsa</td> <td>Polipropileno Biorientado metalizado (BOPP)</td> <td rowspan="2">Min. 0,018 kg</td> </tr> <tr> <td>Bolsa</td> <td>Polipropileno Biorientado cristal (BOPP)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Envase secundario</td> <td>Bolsa</td> <td>Poliétileno (PE)</td> <td rowspan="2">Establecido por el fabricante</td> </tr> <tr> <td>Caja</td> <td>Cartón corrugado</td> </tr> </tbody> </table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado metalizado (BOPP)	Min. 0,018 kg	Bolsa	Polipropileno Biorientado cristal (BOPP)	Envase secundario	Bolsa	Poliétileno (PE)	Establecido por el fabricante	Caja	Cartón corrugado
Envase	Tipo	Material	Capacidad														
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado metalizado (BOPP)	Min. 0,018 kg														
	Bolsa	Polipropileno Biorientado cristal (BOPP)															
Envase secundario	Bolsa	Poliétileno (PE)	Establecido por el fabricante														
	Caja	Cartón corrugado															
VIDA ÚTIL	Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.																
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente, Fecha de vencimiento y Número de lote																

FICHA TECNICA: CHANCACA EN CHIPA	
DESCRIPCIÓN	La chancaca o panela, es un producto dulce, obtenido de la evaporación de los jugos de caña y la cristalización de la sacarosa, es de color marrón oscuro, en estado sólido y compacto.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTCIAS	<ul style="list-style-type: none"> • Olor y sabor: Característico y sabor dulce muy intenso • Color: De acuerdo a la composición del producto • Aspecto: sólido, circular compacto
PRESENTACIÓN	Los envases y embalajes que se utilicen serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños. Chipa por 4 Unid. (4 bolas).
VIDA ÚTIL	Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega.
SEGURIDAD	<p>Calidad: Libre de impurezas o cuerpos extraños sin presencia de insectos (abejas, moscas y otros) polvo y humedad, NTP 207.200.2013 Panela Granulada. Definiciones y requisitos.</p> <p>Se permite en el etiquetado el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nombre o marca del producto cuando corresponda. -Designación del producto según la calidad y tamaño. - Procedencia. - Peso neto en kilogramos.



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

FICHA TECNICA: CHOCOLATE DE TAZA X 90 G																
DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido a partir del extracto seco de cacao, manteca de cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación. No se permite productos bajo la denominación de “tableta para taza, con sabor a chocolate”															
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTCIAS	<ul style="list-style-type: none"> • Olor y sabor: Exento de olores y sabores ajenos a la naturaleza del producto. • Color: Marrón oscuro, uniforme • Aspecto: Homogéneo y exento de materias extrañas 															
PRESENTACIÓN	<p>Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Tipo</th> <th>Material</th> <th>Capacidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Envase primario</td> <td>Bolsa</td> <td>Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado o laminado (Bilaminado o trilaminado)</td> <td>Min. 0,09 kg</td> </tr> <tr> <td>Envase secundario</td> <td>Caja</td> <td>Cartón corrugado</td> <td rowspan="2">Establecido por el fabricante</td> </tr> <tr> <td>Embalaje opcional</td> <td>Caja</td> <td>Cartón corrugado</td> </tr> </tbody> </table>	Envase	Tipo	Material	Capacidad	Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado o laminado (Bilaminado o trilaminado)	Min. 0,09 kg	Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante	Embalaje opcional	Caja	Cartón corrugado
Envase	Tipo	Material	Capacidad													
Envase primario	Bolsa	Polipropileno Biorientado (BOPP) metalizado o laminado (Bilaminado o trilaminado)	Min. 0,09 kg													
Envase secundario	Caja	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante													
Embalaje opcional	Caja	Cartón corrugado														
VIDA ÚTIL	Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.															
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente, Fecha de vencimiento y Número de lote															

FICHA TECNICA : COCOA EN POLVO	
DESCRIPCIÓN	Es un polvo de flujo libre proveniente de la torta de cacao pulverizada obtenido por proceso del prensado de la pasta de cacao. El producto es elaborado a partir de semillas de cacao (<i>Theobroma cacao</i> , familia Malvaceae Linnaeus).
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: Polvo fino al tacto. Sin grumos. • Sabor: Agradable a Cacao • Olor: Característico. Ausencia de olores extraños • Color: Marrón claro.
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad de 250 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.



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

FICHA TECNICA : COLAPIZ	
DESCRIPCIÓN	Sólido ligeramente amarillo o pardo amarillento claro, en forma de láminas translúcidas, escamas, gránulos o polvo. Prácticamente insoluble en disolventes orgánicos, se hincha en agua fría y forma geles.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: amarillo o pardo amarillento, translúcidas Olor y sabor: Característico, Aspecto: granulado o em láminas
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad de 20 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : CONSERVA DE DURAZNO EN ÁLMIBAR	
DESCRIPCIÓN	Duraznos amarillos en mitades variedad Clingen Almibar son duraznos que han sido pelados y deshuesados; cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almibar de Brix 20, tipo panadería. El producto es empacado en contenedores herméticamente cerrados y son procesados con calor para asegurar su conservación.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: deben tener un buen color, razonablemente brillante que sea igual o mejor a un tono verdoso-amarillo Olor y sabor: Característico, Aspecto: Deben tener una textura típica de duraznos enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. La textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas
PRESENTACIÓN	Enlatada de 850 gr
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : ESENCIA DE VAINILLA	
DESCRIPCIÓN	Líquido oleoso, límpido, amarillo-anaranjado, de olor característico (avainillado, dulce, intenso).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón Oscuro Brillante Olor y sabor: Característico, dulce ligeramente amargo y astringente ácido. Aspecto: Viscoso, homogénea.
PRESENTACIÓN	Frasco de 500 ml, con tapa de polietileno
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	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos. Pertenecen al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	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: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos “canuto rallado”, “canuto liso”, “tornillo”, “coditos rallado”, “codito liso”, “munición”, “caracol”, etc.

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

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



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 deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

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

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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.



“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	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	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: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "lingüini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos; aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



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 deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

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

Además, el rotulado de los envases de fideos largos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

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.

FICHA TECNICA : FLAN INSTANTANEO	
DESCRIPCIÓN	Polvo homogéneo de color naranja que suele utilizarse para la preparación de postres s, con textura gelificada mediante agentes texturizantes.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Amarillo pálido Olor y sabor: Sabor equilibrado a huevo, caramelo y vainilla Aspecto: Superficie regular, brillante. Puede haber presencia de gotas de condensación
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad de 150 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA: GALLETA DE SODA	
DESCRIPCIÓN	La galleta de soda son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, manteca, leudantes, sal y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro hasta marrón pardo.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTCIAS	Color: Crema dorada Olor y sabor: Característico, salado Aspecto: crocante de forma cuadrada
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad de 26 g Envase secundario: Caja de cartón
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.



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

FICHA TECNICA : GALLETA DE VAINILLA	
DESCRIPCIÓN	Galleta dulce con textura crocante por fuera y suave al interior, por su inigualable sabor a vainilla y cantidad perfecta de dulce, de forma cuadrada.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón Oscuro Brillante Olor y sabor: Característico, Dulce, aroma a vainilla Aspecto: crocante
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad de 37 g Envase secundario: Caja de cartón
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : GELATINA	
DESCRIPCIÓN	Mezcla en seco de polvos de uso instantáneo con sabor variado de frutas, la mezcla se disuelve en agua posteriormente, hay que dejar enfriar para consumirse.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTI CAS	Color: de acuerdo al sabor Olor y sabor: Característico, dulce Aspecto: granulado, homogénea.
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad de 5 Kg
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : MANZANILLA FILTRANTE	
DESCRIPCIÓN	Hojas y flores de manzanilla deshidratada y molida al 100%.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Amarillo claro Olor y sabor: Característico a manzanilla Aspecto: producto molido
PRESENTACIÓN	Papel filtro especial para infusiones aromáticas Envase secundario: Caja de cartón plegadiza
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.



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

FICHA TECNICA : ANIS FILTRANTE	
DESCRIPCION	Hojas y flores de anís y molida al 100%.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: crema claro Olor y sabor: Característico a anís Aspecto: producto molido
PRESENTACIÓN	Papel filtro especial para infusiones aromáticas Envase secundario: Caja de cartón plegadiza
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : LECHE CONDENSADA	
DESCRIPCIÓN	Es un producto alimenticio elaborado a partir de leche a la que se la ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta es un producto espeso. Se puede usar como acompañante para postres ya sea en gelatina, helados y/o galletas.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Blanquecino cremoso Olor y sabor: Característico, sabor dulce concentrado y aroma agradable. Aspecto: Espeso, acuoso.
PRESENTACIÓN	Primario: Envase de Hojalata estañada Secundario :Caja de cartón corrugado
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA: LEVADURA SECA X 500 G	
DESCRIPCIÓN	Levadura seca para panificación obtenida a base de levaduras de fermentación alta, por procedimientos especiales en medios nutritivos adecuados debe presentarse en gránulos de consistencia uniforme.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none">• Olor y sabor: Característico al producto.• Color: De acuerdo a la composición del producto• Textura: Granulado• Aspecto: Mezcla homogénea granulado.
PRESENTACIÓN	Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg. De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.
VIDA ÚTIL	El producto no requiere refrigeración, conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto no deberá ser inferior de 06 meses contados a partir de la fecha de entrega
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente, Fecha de vencimiento y 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 : PASTA WANTAN	
DESCRIPCIÓN	Masa preparada en láminas cuadrado para preparar wantan frito o agregar en sopa o en la elaboración de tequeños.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: crema claro Olor y sabor: Característico, Aspecto: homogénea, recortado de forma cuadrada
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad por 500 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : MIEL DE ABEJA	
DESCRIPCIÓN	Es un producto alimenticio energético por excelencia producido por las abejas melíficas, a partir del néctar de las flores o de la sabia que liban. Su color varía desde casi incoloro a pardo oscuro, el sabor y el aroma varían, pero en general posee los de la planta de la cual procede.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Ambar claro a oscuro característico. Olor y sabor: Característico a miel, sabor dulce Aspecto: Límpido Fluida
PRESENTACIÓN	Frasco de 650 ml, con tapa de polietileno.
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : MERMELADA DE NARANJA	
DESCRIPCIÓN	Es el producto preparado por cocción de corteza de naranja a la que se han incorporado azúcares hasta conseguir una textura de gel.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Naranja claro Olor y sabor: Característico, dulce y ligeramente ácido. Aspecto: Viscoso, con trozos frutas.
PRESENTACIÓN	Frasco de vidrio por 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 TECNICA : MERMELADA DE PINA	
DESCRIPCIÓN	La mermelada de piña es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa que se ha producido por la cocción y concentración de piñas sanas combinándolas con agua y azúcar.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Amarillo claro Olor y sabor: Característico, dulce y ligeramente ácido. Aspecto: Viscoso, con trozos frutas.
PRESENTACIÓN	Frasco de vidrio por 1 Kg
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : PANETÓN	
DESCRIPCIÓN	Producto de consistencia blanda y sabor dulce, obtenido por amasamiento y cocimiento de masas fermentadas preparadas con harina, azúcar, levadura, pasas, frutas confitadas, leche, huevos, sal, grasas vegetales, agua potable y otros aditivos permitidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón Oscuro Brillante Olor y sabor: Característico, dulce ligeramente amargo y astringente ácido. Aspecto: Viscoso, homogénea.
PRESENTACIÓN	Empaque aluminizado por 850 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : PASAS SIN PEPA	
DESCRIPCIÓN	Se denomina pasa, uva pasa o pasa de uva a la uva seca, deshidratada parcialmente. Suelen comerse en crudo, cocidas o como condimento en otros platos gastronómicos
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Oscuro Olor y sabor: Dulce Característico, Aspecto: arrugada, dehidratada
PRESENTACIÓN	Envase primario: bolsa de polietileno de alta densidad sellada herméticamente en presentación de 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 TECNICA : PASTA DE TOMATE	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de tomates frescos Variedad: Chonto roble, maduros, sin ningún defecto visible, triturados y concentrado a través de un proceso hidro termodinámico.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: rojo Olor y sabor: Característico, ligeramente amargo y astringente ácido. Aspecto: Viscoso, homogénea.
PRESENTACIÓN	Empaque aluminizado por 400 g
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : PECANA PELADA	
DESCRIPCIÓN	Nueces de color marrón oscuro exteriormente y Color cremoso en la parte interior. Consistencia Ligeramente crujiente.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Marrón Oscuro Olor y sabor: Característico, Aspecto: crujiente
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno de alta densidad de 1 Kg
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : POLVO DE HORNEAR	
DESCRIPCIÓN	Es un polvo leudante implementado en diferentes tipos de amasado en productos de panadería y pastelería.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Blanco Olor y sabor: Característico, Aspecto: Polvo fino, homogénea.
PRESENTACIÓN	Envase primario: bolsa de polietileno de alta densidad x 36 g Envase secundario: Caja de cartón pegable
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.



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

FICHA TECNICA : TURRON	
DESCRIPCIÓN	Este dulce se elabora con una masa de harina de trigo, manteca, huevo, leche y canela. La masa se homea en forma de varillas largas. El armado del postre se realiza formando tres o más listones de masa ya cocida, bañado con miel de chancaca y decorado con grageas y confites de varias formas y colores.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: alaranjado - crema Olor y sabor: Característico, dulce com um olor ligeiramente cítrico Aspecto: solido
PRESENTACIÓN	Caja de cartón
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

FICHA TECNICA : VINAGRE BLANCO	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fermentación acética del alcohol de caña de azúcar.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: transparente Olor y sabor: Característico, ácido intenso Aspecto: fluido, homogênea.
PRESENTACIÓN	Botella de plástico x 1 Litro
CALIDAD	Primera
SEGURIDAD	Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento Número de lote.

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

En cumplimiento con la siguiente normativa:

- R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
- Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
- Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, “Reglamento de inocuidad Agroalimentaria”
- NTS N° 071-MINSA/DIGESAV.01 “Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”, aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA
- NTP 399.026:2015 ENVASES FLEXIBLES. Determinación de la hermeticidad
- NTP CODEX STAN 87:2017 Norma para el Chocolate y los Productos del Chocolate
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS.
- NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
- NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019)
- Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE
- R.M. 008-2005-SA (2006-06-25)



- NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA
- NTP-CODEX CXS 105:2018 (revisada el 2023) NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES. 1ª Edición
- NTP 206.001:2016 PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. Galletas. Requisitos. 2ª Edición
- NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
- NTP 209.228:2021 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Manzanilla en bolsas filtrantes. Requisitos. 2a Edición
- NTP 209.240:2021 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Anís en bolsas filtrantes. Requisitos. 2a Edición
- NTP 209.244:2021 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMÁTICAS. Hierba luisa en bolsas filtrantes. Requisitos. 2a Edición
- NTP 202.003: 2016 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche condensada. Requisitos
- NTP 209.168:1999 (revisada el 2014) MIEL. Definiciones, requisitos y rotulado
- NTP 203.047:1991 (revisada el 2017) MERMELADA DE FRUTAS. Requisitos.
- NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª 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 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.

ABARROTESE INFUSIONES	REQUERIMIENTO 2026 (ABARROTES E INFUSIONES)													Total
	Unid de	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	Med	3	3	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	
ALIMENTO FORTIFICADO GRANULADO INSTANTANEO X 400 G	UNID	4	4	5	6	5	6	6	5	6	5	6	5	63
ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 185 G	EMP X 48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	50	50	50	100	50	100	100	50	100	50	100		850
CEREAL DE TRIGO X 130 G	UNID	16	16	16	24	16	24	24	16	24	16	24	16	232
CHANCACA EN CHIPA	UNID	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	3
CHOCOLATE X 90 G	UNID	8	8	5	10	8	10	10	8	10	8	10	10	105
COCOAEN POLVO X 250 G	UNID	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3		32
COLAPIZ X 20 G	UNID	36	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36		108
CONSERVA DE DURAZNOEN ALMIBAR X 850 G	UNID	12	0	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	48
ESENCIADE VAINILLAX 500 ML	UNID	1	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	7
FIDEO CORTO (CORTADO)	KG	8	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	8	112
FIDEO LARGO SELECTO	KG	10	10	8	12	10	12	12	10	12	10	12	8	126
FLAN INSTANTANEO X 150 G	UNID	10	10	10	10	10	0	0	0	10	10	10	10	90
GALLETADE SODAX 26 G APROX.	EMP X 24	2	2	2	4	2	4	4	2	4	2	4	2	34
GALLETASALADA X 22 G APROX. X 144	UNID	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
GALLETAVAINILLAX 37 G APROX. X 144	UNID	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
GELATINA X 5 KG	UNID	2	2	2	3	1	2	2	1	3	2	3	1	24
MANZANILLAFILTRANTE X 100 SOBRES	UNID	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5
ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNID	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	5
LECHE CONDENSADAX 400 G APROX	EMP X 48	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4
LEVADURA SECA X 500 G	UNID	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		12
PASTAWANTAN X 500 G	UNID	2	0	0	6	0	6	6	0	6	0	6		32
MIEL DE ABEJAX 650 ML	UNID	2	2	2	4	0	4	4	0	4	0	4		26
MERMELADA DE NARANJA X 1 KG	UNID	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	1	17
MERMELADADE PIÑAX 1 KG	UNID	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	1	17
PANETON 850 G APROX.	UNID	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		25
PASAS SIN PEPA	KG	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0		4
PASTADE TOMATE X 400 G APROX.	UNID	4	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5		53



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

PECANA PELADA	KG	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4
POLVO DE HORNEAR X 25 G X 36	UNID	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4
TURRON X 1 KG	UNID	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	15
VINAGRE BLANCO X 1 L	UNID	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12

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. 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



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

la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

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

16. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

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

17. PENALIDAD POR MORA

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

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

Donde: **F = 0.40**

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

18. OTROS TIPOS DE PENALIDAD

No corresponde.

19. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

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

- a. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- b. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- e. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- g. Por la presentación con información inexacta o falsa de la **Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades** a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.



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

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

20. SANCIONES.

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

21. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación² y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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



22. APLICACIÓN SUPLEATORIA

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

23. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

No corresponde.

24. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

25. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS

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

26. PROPIEDAD INTELECTUAL

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

27. GESTIÓN DE RIESGOS

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

28. GARANTIAS

No corresponde.