

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. UNIDAD ORGANICA

Sub dirección de Recursos Humanos

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de alimentos y bebidas para el consumo de los trabajadores de la Academia de la Magistratura.

3. FINALIDAD PUBLICA

La presente contratación tiene por finalidad mejorar la integración de la entidad. Así como el reconocimiento laboral, generar en los colaboradores sentido de pertenencia y compromiso hacia la institución, **satisfaciendo la necesidad del consumo de los alimentos y bebidas requeridas**, exteriorizando la preocupación por el bienestar de los trabajadores o clientes internos por parte de la administración de la Academia de la Magistratura.

A nivel organizacional, mediante el consumo de los alimentos, bebidas adquiridas y el fomentar pequeños momentos de pausa, se crean espacios de convivencia que refuerzan la innovación, creatividad, la satisfacción y motivación, permitiendo colaboradores más comprometidos repercutiendo en la calidad de su trabajo, en la consecución de los objetivos institucionales. Un ambiente relajado y flexible promueve un mejor desempeño general y reduce la posibilidad de conflictos.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Contratar una persona natural o jurídica a fin de que pueda suministrar los Alimentos y bebidas para el personal de la Academia de la Magistratura y puedan desarrollar de forma eficiente sus labores diarias en óptimas condiciones.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

El presente requerimiento tiene la finalidad de la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS para el personal que realiza las actividades propias de la Academia de la Magistratura, bajo las siguientes características y condiciones.

Los alimentos y bebidas en el presente requerimiento son:

N°	Código SIGA	Descripción	U.M.	Cantidad para adquisición mensual	Cantidad para adquisición año 2025
1	090600030032	Café molido x 200 g	KLG	10	120
2	090600030037	Café en grano x 250 g	KLG	4	48
3	090600030027	Café instantáneo x 185 g APROX	UNIDAD	8	96
4	090600050013	Azúcar Blanca x 1 Kl	KLG	20	240
5	090600050048	Azúcar Rubia Domestica x 1Kl	KLG	20	240
6	099600090013	Anís Filtrante x 100 sobres	CAJA	3	36
7	099600090020	Manzanilla filtrante x 100 sobres	CAJA	4	48
8	099600090022	Mate de coca filtrante x 100 sobres	CAJA	2	24
9	099600090026	Te canela y clavo filtrante x 100 sobres	CAJA	3	36

6. CARACTERISTICAS TECNICAS

La vida útil de los productos debe ser por lo menos de doce (12) meses, con las fechas de vencimiento correctamente registradas en cada envase.

7. REGLAMENTO TECNICO, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS

Registro de código sanitario vigente Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA.

8. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION

Los Alimentos deben transportarse y almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración

9. LUGAR Y PLAZO

Lugar: Academia de la Magistratura Jr. Camaná 669 Lima, en el sótano (no se cuenta con ascensor).

Plazo: El plazo de entrega es de cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra.

10. CONFORMIDAD

El área de almacén recepcionará y verificará la cantidad de bienes y dará la conformidad en la Guía de Remisión.

11. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará previo ingreso de los bienes (alimentos y bebidas) al almacén de la Academia de la magistratura, para lo cual el proveedor emitirá su comprobante de pago de conformidad con la normatividad vigente, luego el encargado del almacén remitirá la Guía de Remisión y demás documentos al Área de Ejecución contractual de la Subdirección de Logística, a través del Sistema de Gestión Documental – SGD, para efectos del trámite de pago correspondiente.

12. GARANTIA COMERCIAL

La persona jurídica o natural que suministre debe garantizar que los bienes (alimentos y bebidas), no se encuentren con fechas de caducidad vencidas y que los productos estén en un estado óptimo de conservación.

Los productos deben tener por lo menos una garantía de 365 días con la fecha de vencimiento correctamente registrado en cada envase.

13. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable por la cantidad ofrecida y por los vicios ocultos por el bien ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

14. PENALIDAD

Si el proveedor no cumple con la entrega de los bienes dentro del plazo estipulado, la entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto de la contratación. Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto de la contratación}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

F= 0.25 para plazos mayores a 60 días o;

F= 0.40 para plazos menores o iguales a (60) días

La entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación. En caso de cubrir el monto máximo de la penalidad, la Subdirección de Logística y control patrimonial podrá resolver el contrato de incumplimiento.

15. NORMAS ANTICORRUPCIÓN

El Proveedor / Contratista acepta expresamente que no se llevará a cabo, acciones que están prohibidas por las leyes locales y otras leyes anti corrupción. Sin limitar lo anterior, el Proveedor / Contratista se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor, a un establecido de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anti-corrupción, sin restricción alguna. En forma especial, el Proveedor / Contratista declara con carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración, la firma del mismo en el orden de servicio u orden de compra de corresponder de la que estos términos de referencia/especificaciones técnicas forman parte integrante.

16. NORMAS ANTISOBORNO

El proveedor, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente o a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia a lo establecido en el artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, los artículos 7° de su reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2015-EF. Así mismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participantes, integrante de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Así mismo, el proveedor se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; así también en adoptar medidas técnicas, prácticas a través de los canales dispuestos por la entidad. De la misma manera, el proveedor es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se someterá a la resolución del contrato y a las acciones civiles y/o penales que la entidad pueda accionar.

17. CLAUSULA DE CUMPLIMIENTO

Artículo 8. Cláusula de cumplimiento. Los contratos de locación de servicios, términos de referencia o similares, incluyendo los contratos bajo el Fondo de Apoyo Gerencial al Sector Público (FAG) y de personal altamente calificado (PAC), que celebren las entidades con los sujetos del sector privado, contiene la siguiente cláusula:

“Son causales de resolución de contrato la presentación de información inexacta o falta de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidad a que se hace referencia en la ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y la salida de personal del servicio público. Así mismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad”.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: AZÚCAR BLANCA
Denominación técnica	: AZÚCAR BLANCO DIRECTO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el azúcar obtenido del jugo de caña (<i>Saccharum sp</i>), mediante método de sulfitación. Producto sólido cristalizado, obtenido directamente del jugo de caña o del jarabe, mediante procedimientos industriales apropiados de remoción de color e impurezas, desprovistos de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El azúcar blanca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color, sabor, olor	Color blanco, sabor y olor característico.	NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición	
Polarización a 20 °C	Mínimo 99,50 °Z		
Humedad	Máximo 0,10 % m/m		
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,15 % m/m		
Color a 420 nm	Máximo 350 UI		
Azúcares reductores	Máximo 0,10 % m/m		
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 100 mg/kg		
Turbidez 420 nm	Máximo 280 UI		
<u>Contaminantes</u>			
Dióxido de Azufre (SO ₂)	Máximo 10 mg/kg		
Arsénico (As)	Máximo 1,0 mg/kg		
Cobre (Cu)	Máximo 1,5 mg/kg		
Plomo (Pb)	Máximo 0,5 mg/kg		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.	

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

Se debe emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte, según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases del azúcar blanca 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 lo indicado en el numeral 10 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica. 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

Reférase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

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 (<i>Saccharum</i> sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las 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: $F = \frac{\%Humedad}{100 - ^\circ\text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

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

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases del 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 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª 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.