



## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- 1. Área usuaria / técnica**  
Oficina de Imagen Institucional (OFIMI).
- 2. Denominación de la contratación**  
Adquisición de productos alimenticios para personas.
- 3. Finalidad pública**  
Promover la imagen institucional de la Entidad.
- 4. Actividad del POI**  
Gestión administrativa.
- 5. Alcance y descripción de los bienes a contratar**

ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U.M.
1	JUGO DE DURAZNO 235 ml.	330	Unidad
2	GALLETA DE SODA X 35 gr.	1,260	Paquete
3	AGUA MINERAL SIN GAS 625 ml.	1,380	Botella
4	AGUA DE MESA CON GAS 625 ml.	90	Botella
5	AGUA DE MESA SIN GAS 20 litros	06	Caja
6	CAFÉ MOLIDO PARA PASAR ½ kg.	48	Paquete
7	AZUCAR RUBIA DOMESTICA 1 kg.	34	Bolsa
8	ANIS FILTRANTE x 100 SOBRES	01	Caja
9	MANZANILLA FILTRANTE x 100 SOBRES	01	Caja
10	TE FILTRANTE x 100 SOBRES	01	Caja

### **5.1. Características y condiciones**

#### **5.1.1. Características Técnicas**

- **Jugo de durazno 235 ml.**
  - ❖ En botella pet.
  - ❖ Deberá tener rotulado con información nutricional.



• **Azúcar Rubia doméstica**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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**

**2.1. Del bien**

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª 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% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
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: $F = \frac{\%Humedad}{100 - ^\circ Pol}$	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

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



**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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 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.

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado 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 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- 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.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Presentación del envase: Bolsa x 1 kilogramo



### **Condiciones Generales**

- Los bienes deberán ser internados con una vigencia mínima de seis (06) meses

#### **5.1.2. Condiciones de operación**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.1.3. Embalaje y rotulado**

- **Embalaje**

Los bienes deberán estar embalados en cajas de cartón (

- **Rotulado**

El envase deberá estar rotulado con el nombre del producto y cantidad.

#### **5.1.4. Reglamentos Técnicos, Normas Meteorológicas y/o sanitarias asociadas**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.1.5. Normas Técnicas**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.1.6. Impacto ambiental**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.1.7. Acondicionamiento Montaje o instalación**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.1.8. Modalidad de ejecución contractual**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.1.9. Transporte y seguros**

- **Transporte**

Todos los costos de transporte deben estar incluidos en el precio ofertado.

- **Seguros**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.1.10. Garantía comercial**

- **Alcance de la garantía**

A los bienes descritos.

- **Condiciones de la garantía**

Contra defectos de fabricación. El contratista cambiará en el plazo de dos (2) días calendario los bienes que presenten defectos en su fabricación.

- **Periodo de la garantía**

Seis (6) meses.

- **Inicio del periodo de garantía**  
A partir de la recepción de los bienes.

#### **5.1.11. Disponibilidad de servicios y repuestos**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.1.12. Visita y muestras**

No aplica a la presente contratación.

### **5.2. Prestaciones accesorias a la prestación principal**

- **Mantenimiento preventivo**  
No aplica a la presente contratación.
- **Soporte técnico**  
No aplica a la presente contratación.
- **Capacitación y/o entrenamiento**  
No aplica a la presente contratación.

### **5.3. Requisitos del proveedor y/o personal**

- **Del proveedor**
  - ❖ Registro Nacional de proveedores vigente. Capítulo de Bienes. En caso de enmarcarse en una contratación menor a una (1) UIT el contratista se encuentra exceptuado de estar inscrito en el RNP, conforme lo establece el art. 10 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Sin embargo, no deberá encontrarse impedido o suspendido para contratar con el Estado, conforme el literal l) de la Ley de Contrataciones del Estado.
  - ❖ Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- **Del personal**
  - ❖ **Formación académica**  
No aplica a la presente contratación.
  - ❖ **Capacitación y/o entrenamiento**  
No aplica a la presente contratación.
  - ❖ **Experiencia**  
No aplica a la presente contratación.

### **5.4. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

- **Lugar**  
La entrega de los bienes se realizará en el Almacén de la Agencia Espacial del Perú - CONIDA, sito en calle Luis Felipe Villarán N° 1069, distrito de San Isidro



- provincia y departamento de Lima, en la fecha y hora coordinada con la Jefatura de la Oficina de Imagen Institucional OFIMI.

- **Plazo de entrega**

El plazo de entrega de los bienes se iniciará 48 horas después de realizar la cantidad del pedido mediante correo electrónico o whatsapp/llamada telefónica; y confirmado un día antes de la fecha de entrega en coordinación con la Jefatura de la Oficina de Imagen Institucional OFIMI.

ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U.M.	PLAZO DE ENTREGA PARCIAL
1	JUGO DE DURAZNO 235 ml.	330	Unidad	En tres partes mensuales proporcionales hasta completar (agosto, setiembre y octubre) en coordinación con la Jefatura de la Oficina de Imagen institucional OFIMI.
2	GALLETA DE SODA X 35 gr.	1,260	Paquete	
3	AGUA MINERAL SIN GAS 625 ml.	1,380	Botella	
4	AGUA DE MESA CON GAS 625 ml.	90	Botella	
5	AGUA DE MESA SIN GAS 20 litros	06	Caja	
6	CAFÉ MOLIDO PARA PASAR ½ kg.	48	Paquete	
7	AZUCAR RUBIA DOMESTICA 1 kg.	34	Bolsa	
8	ANIS FILTRANTE x 100 SOBRES	01	Caja	
9	MANZANILLA FILTRANTE x 100 SOBRES	01	Caja	
10	TE FILTRANTE x 100 SOBRES	01	Caja	

**5.5. Entregables**

No aplica a la presente contratación.

**5.6. Otras obligaciones**

No aplica a la presente contratación.

**5.7. Adelantos**

No aplica a la presente contratación.

**5.8. Subcontratación**

No está permitida la subcontratación.

**5.9. Confidencialidad**

No aplica a la presente contratación.

**5.10. Anticorrupción**

Todo proveedor tiene la obligación de conducirse en todo momento con honestidad, probidad, veracidad e integridad y no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente; así como, que de conocer algún acto de corrupción u algún ofrecimiento de ventaja o beneficio indebido por parte de algún servidor público de la Entidad, deberá denunciar este hecho ante la Oficina



de Integridad de la Entidad, en el marco de lo establecido en el D.L. 1327 y su Reglamento siendo que el incumplimiento de esta disposición otorga a la Entidad la resolución automática y de pleno derecho de la orden de compra, basando para tal efecto que la Entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

#### **5.11. Medidas de control durante la ejecución contractual**

El área usuaria (OFIMI) realizará el seguimiento sobre el cumplimiento de los plazos y condiciones de la contratación.

#### **5.12. Recepción y conformidad**

- **Área que recepcionará el bien**

El Almacén en coordinación con el área usuaria (OFIMI) se encargará de la recepción de los bienes.

- **Área que brindará la conformidad**

La Oficina de Imagen institucional (OFIMI) emitirá la conformidad.

#### **5.13. Pruebas para la conformidad de los bienes**

- **Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes**

No aplica a la presente contratación.

- **Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes.**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.14. Forma de pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en cinco (5) pagos parciales, de acuerdo a las cantidades entregadas por mes.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del área de almacén (guía de internamiento)
- Informe de conformidad brindada por el área usuaria.
- Comprobante de pago (factura).
- Acta de conformidad.

#### **5.15. Fórmula de reajuste**

No aplica a la presente contratación.

#### **5.16. Penalidades aplicables**

- **Penalidad por mora**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

- **Cálculo de la penalidad diaria**

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo de vigencia}}$$

Monto: monto de contratación.

Plazo de vigencia: en días calendario, conforme el plazo de entrega ofertado.

F = 0.40, para plazos menores o iguales a 60 días calendario.

F = 0.25, para plazos mayores a 60 días calendario.

- **Cálculo de la penalidad a aplicar**

Penalidad a aplicar = Penalidad diaria x días de retraso.

- **Consideraciones generales**

- ❖ El monto máximo de la penalidad por mora no superará el diez por ciento (10%) del monto de la contratación.
- ❖ Esta penalidad se deduce de los pagos a cuenta o del pago final.
- ❖ Superado el monto máximo de la penalidad, la Entidad puede resolver la contratación.

#### **5.17. Responsabilidad por vicios ocultos**

El plazo de responsabilidad por vicios ocultos es de seis (6) meses, contabilizados a partir de su recepción conforme.

#### **5.18. Declaratoria de viabilidad**

No aplica a la presente contratación.

### **6. Anexos**

No aplica a la presente contratación.

### **7. Requisitos de habilitación**

#### **Todos los bienes:**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

#### **Solo para la azúcar rubia doméstica**

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de



producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

**Nota:**

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

San Isidro, 12 de agosto de 2024

---

Bachiller

**ANDRES QUISPE HEREDIA**

Jefe de la Oficina de Imagen Institucional (e)  
AGENCIA ESPACIAL DEL PERÚ - CONIDA