

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS CECINA Y CHORIZO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

1. Finalidad pública de la contratación

La presente contratación tiene por finalidad **suministrar al Comedor Universitario de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, cecina y chorizo de primera calidad**, para su uso en la preparación de los alimentos destinados a los estudiantes beneficiarios de pensión universitaria. El objetivo es proporcionar **raciones balanceadas**, con un **adecuado valor nutricional** y que aporten energía al organismo de los estudiantes, asegurando productos frescos, seguros e inocuos.

2. Descripción general del requerimiento

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE CECINA Y CHORIZO, para el uso en la preparación de los alimentos de los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS, según el siguiente detalle:

| Denominación del objeto de la convocatoria | Unidad de Medida |
|---|------------------|
| Adquisición de suministro de 150 kg de cecina y 150 kg de chorizo, para uso en la preparación de los alimentos de los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS. | kilogramos |

3. Perfil del proveedor

El proveedor deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Experiencia mínima:**
 - Contar con **experiencia** en la producción o comercialización de alimentos vinculados al objeto de la contratación.
- Registro sanitario:**
 - Certificación de SENASA y DIGESA para la manipulación de productos cárnicos.
- Capacidad de abastecimiento:**
 - Garantizar la **entrega diaria** de los bienes según la demanda del Comedor Universitario.
- Calidad e inocuidad:**
 - Productos frescos, limpios, con controles microbiológicos vigentes y cumpliendo normas de inocuidad alimentaria.
- Requisitos administrativos:**
 - Registro Único de Contribuyentes (RUC) vigente.
 - Contar con Registro Nacional de Proveedor (RNP) vigente.
 - Capacidad de emitir boletas o facturas para efectos de pago.

4. Especificaciones técnicas

| N° | Descripción del bien | 1. Definición de especificaciones técnicas | Unidad de Medida | Cantidad Total |
|----|----------------------|---|------------------|----------------|
| 1 | Cecina | Aspecto y color: tonos tostados y pardos. Sabor ligeramente salado, sin consistencia fibrosa. Aroma característico de ahumado. Producto fresco y limpio, proveniente de vacunos de camales con Licencia Municipal, supervisados por SENASA y DIGESA. | KG | 150 |
| 2 | Chorizo | Producto cárnico crudo o escaldado, elaborado con carne de res y cerdo. Consistencia sólida, olor, color y sabor característico. Cumple criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad. Producto fresco y limpio, proveniente de vacunos de camales con Licencia Municipal, supervisados por SENASA y DIGESA. | KG | 150 |

5. Condiciones de contratación

a. Modalidad de pago:

Contrato por **precios unitarios**, pagos mensuales tras recepción de bienes y conformidad, según artículo 144 del Reglamento.

b. Plazo y frecuencia de entrega:

- Plazo máximo de **cinco (05) días calendarios** desde la solicitud de la Administradora o Nutricionista, o del requerimiento de la Unidad de Abastecimiento.
- Suministro **diario**, ajustable según número de estudiantes.

Cronograma de entrega (2026)

| N° | Descripción del bien | Unidad de Medida | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SET | OCT | NOV | DIC | Cantidad Total |
|----|----------------------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------|
| 1 | Cecina | KG | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 18 | 150 |
| 2 | Chorizo | KG | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 18 | 150 |

Nota: Cantidades sujetas a variación según número de estudiantes.

c. Lugar de entrega:

Almacén del Comedor Universitario, puerta de ingreso N° 02, Universidad Nacional Agraria de la Selva, Carretera Central Km 1.21, Tingo María, distrito Rupa Rupa, provincia Leoncio Prado, Huánuco.

d. Adelantos:

No se otorgarán.

e. Penalidades:

- **Penalidad por mora**
- En caso de retraso injustificado, se aplicará automáticamente una penalidad por cada día de atraso imputable al contratista, conforme al artículo 120 del Reglamento.
- **Fórmula:**

- Penalidad diaria = $(0.10 \times \text{monto vigente}) / (F \times \text{plazo})$
Donde: $F = 0.40$
- **Otras penalidades**

| N.º | Supuesto | Cálculo | Verificación |
|-----|---|---|---------------------------|
| 1 | Transporte en vehículos inadecuados que afecten la calidad de los alimentos | 30% de la UIT vigente por cada ocasión | Informe del administrador |
| 2 | Entrega en presentaciones sucios o inadecuados | 30% de la UIT vigente por cada ocasión | Informe del administrador |
| 3 | Retraso en la reposición de productos observados | 20% de la UIT vigente por día de atraso | Informe del administrador |
| 4 | Incumplimiento de la indumentaria del personal de entrega | 10% de la UIT vigente por incidente | Informe del administrador |

- El total de penalidades no podrá exceder el 10% del monto vigente del contrato.

f. Subcontratación: Prohibida.

g. Reajustes de pagos: No aplican.

h. Métodos de muestreo: No se solicitan.

i. Conformidad de los bienes: Verificación por jefe de Almacén Central y Administrador del Comedor Universitario en 7 días calendario.

j. Forma de pago: Pagos mensuales contra recepción de documentación completa (boletas, guías, conformidad, RUC).

k. Solución de controversias: Conciliación o arbitraje.

l. Plazo de respuesta: Cinco (05) días calendario.

m. Responsabilidad por vicios ocultos: Un (1) año desde conformidad.

6. Cláusula de Garantías:

El proveedor deberá otorgar las garantías necesarias para asegurar el fiel cumplimiento del contrato, incluyendo garantía de cumplimiento y, si corresponde, garantía de adelanto.

7. Cláusula Anticorrupción y Antisoborno:

El proveedor se compromete a actuar con integridad, evitando pagos ilícitos, incentivos indebidos o cualquier acto de corrupción en relación con la ejecución del contrato. Asimismo, debe reportar cualquier intento de soborno o corrupción.

8. Cláusula de Solución de Controversias:

Se establecen los mecanismos para la resolución de conflictos surgidos durante la ejecución del contrato, incluyendo conciliación, juntas de prevención de conflictos y arbitraje.

9. Cláusula de Resolución por Incumplimiento:

Se definen los supuestos que permiten la resolución del contrato, incluyendo incumplimiento de las obligaciones contractuales, de la cláusula anticorrupción o de las especificaciones técnicas, con efectos automáticos según la Ley y el Reglamento.