

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE CONDIMENTOS DIVERSOS, PARA USO EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

1. FINALIDAD PÚBLICA

Garantizar el abastecimiento oportuno y continuo de condimentos diversos de primera calidad para la preparación de los alimentos de los estudiantes beneficiarios del Comedor Universitario de la Universidad Nacional Agraria de la Selva (UNAS), asegurando raciones balanceadas, inocuas y con valor nutricional adecuado.

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Objeto: Adquisición del suministro de condimentos diversos para la preparación de alimentos del Comedor Universitario de la UNAS.

Sistema de contratación: Precios unitarios

Modalidad: Suministro periódico según requerimiento

Plazo de ejecución: Hasta la culminación de las cantidades contratadas

3. DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1 Condiciones Generales de los Bienes

Todos los bienes deberán:

- Ser de primera calidad y aptos para consumo humano.
- Estar libres de humedad, hongos, insectos, contaminación y materias extrañas.
- Presentar color, olor y sabor característicos del producto.
- Contar con envases limpios, resistentes y adecuados para transporte y almacenamiento.
- Indicar fecha de envasado y vencimiento, cuando corresponda.
- Cumplir con la normativa sanitaria vigente.

3.2 Características Técnicas Específicas

Nº	Descripción de Bien	Características Técnicas	U/M	Cantidad Total
1	Anís entero	Granos uniformes, secos, limpios, libres de humedad y hongos	Kg	20
2	Anís estrella	Entero, seco, limpio, color marrón característico, aroma intenso	Kg	02
3	Camarón seco	Calidad extra, completamente seco, limpio, sin olores desagradables	Kg	20

11	Pimienta negra molida	Kg	1	1	1	1	1	2	2	2	2	15
----	-----------------------	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Nota: Las cantidades mensuales indicadas están sujetas a variación según la matrícula de estudiantes atendidos. La reposición se realizará de acuerdo a la solicitud formal de la Administradora o Nutricionista del Comedor Universitario.

4. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

4.1 Plazo de Entrega

Cinco (05) días calendario contados desde la solicitud formal de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario o requerimiento de la Unidad de Abastecimiento.

4.2 Reposición

Reposición inmediata de bienes observados, en un plazo máximo de una (01) hora desde la comunicación formal.

4.3 Lugar y Horario de Entrega

Almacén del Comedor Universitario – UNAS, Carretera Central Km 1.21, Tingo María – Huánuco.

Horario: lunes a sábado, de 07:00 a.m. a 11:00 a.m.

4.4 Modalidad y Forma de Pago

- Sistema de precios unitarios, pagos mensuales en moneda nacional.
- Documentación requerida:
 - Acta de recepción del Jefe del Almacén Central y responsable del Comedor Universitario.
 - Informe de conformidad firmado por la Administradora del Comedor Universitario.
 - Tickets o boleta de entrega de los bienes del mes.
 - Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).
 - Guía de Remisión.

4.5 Penalidades

- Por mora: calculadas conforme al artículo 120 del Reglamento.
- Otras penalidades:

Nº	Supuesto	Penalidad	Verificación
1	Transporte inadecuado	30 % UIT	Informe del Administrador
2	Entrega en envases sucios o deteriorados	30 % UIT	Informe del Administrador

N°	Supuesto	Penalidad	Verificación
3	Retraso en reposición mayor a 1 hora	20 % UIT/hora	Informe del Administrador
4	Incumplimiento de indumentaria	10 % UIT	Informe del Administrador

- La suma de penalidades no puede exceder el 10% del monto contractual.
- Procedimiento: notificación vía correo electrónico, descargos en 2 días hábiles, resolución en 5 días hábiles.

4.6 Subcontratación

Prohibida.

4.7 Reajustes

No se aplican reajustes de precios.

4.8 Métodos de Muestreo

La entidad no solicitará ensayos o pruebas adicionales.

4.9 Conformidad

Recepción por el Jefe del Almacén Central y personal del Comedor Universitario. Conformidad máxima en 7 días calendario, incluyendo boletas firmadas y documentación de ingreso.

4.10 Plazo de Respuesta

Máximo cinco (05) días calendario para comunicaciones entre las partes, salvo acuerdo específico.

4.11 Responsabilidad por Vicios Ocultos

Un (01) año contado desde la conformidad, conforme a Ley N° 32069 y su Reglamento.

5. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá cumplir los cuatro (4) requisitos según la Ley N° 32069:

5.1 Habilitación

- Inscripción vigente en RNP.
- RUC activo y habido.
- No estar inhabilitado ni impedido para contratar con el Estado.

5.2 Capacidad Legal

- Persona natural o jurídica formalmente constituida.
- Objeto social compatible con suministro de alimentos o condimentos.
- Representante legal con facultades vigentes para contratar.

5.3 Capacidad Técnica

- Experiencia en suministro de alimentos o bienes similares.
- Acreditación mediante contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago.
- Capacidad logística para garantizar abastecimiento oportuno.

5.4 Capacidad Operativa y Sanitaria

- Infraestructura adecuada para almacenamiento.
- Transporte en condiciones sanitarias óptimas.
- Garantía de reposición en una (01) hora ante observaciones.

14. CLÁUSULAS OBLIGATORIAS SEGÚN LEY N° 32069

14.1 Cláusula Anticorrupción

El contratista declara que no ha ofrecido ni ofrecerá pagos indebidos o beneficios irregulares. El incumplimiento constituye causal de resolución automática del contrato.

14.2 Cláusula de Garantía de Fiel Cumplimiento

De corresponder, el contratista presentará garantía conforme lo establezca el Reglamento.

14.3 Cláusula de Resolución Contractual

La Entidad podrá resolver el contrato por incumplimiento injustificado, incumplimiento de especificaciones técnicas o vulneración de la cláusula anticorrupción.

14.4 Cláusula de Solución de Controversias

Las controversias se resolverán mediante conciliación y/o arbitraje institucional conforme normativa vigente.