



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICION DE EQUIPOS DEL LABORATORIO DE POSCOSECHA DE CAFÉ Y CACAO PARA EL PROYECTO DE INVERSIÓN “MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS EDUCATIVOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA, DISTRITO DE RUPA RUPA, PROVINCIA DE LEONCIO PRADO, DEPARTAMENTO DE HUÁNUCO”, CUI 2326591

1. DENOMINACIÓN DE LA INVERSIÓN

Contratación para la Ejecución del Proyecto de Inversión “MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS EDUCATIVOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA, DISTRITO DE RUPA RUPA, PROVINCIA DE LEONCIO PRADO, DEPARTAMENTO DE HUÁNUCO”, CUI 2326591.

2. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Entidad Convocante:

Nombre : Universidad Nacional Agraria de la Selva
RUC N° : 20172356720.
Domicilio legal : Carretera Central km. 1.21; Tingo María.
Teléfono : 062-313435
Correo electrónico : mesadepartes@unas.edu.pe /webmaster@unas.edu.pe

Dependencia.

Decanatura Agronomía.
Laboratorio de Poscosecha de café y cacao (MULTIUSO)
Unidad Ejecutora de Inversiones de la Universidad Nacional Agraria de la Selva.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La Unidad Ejecutora de Inversiones de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, está encargado de las actividades de elaboración, gestión, administración y ejecución de proyectos, así como de la planificación, gestión y control de actividades y recursos económicos que se emplean para la adecuación de los ambientes académicos.

En este marco Unidad Ejecutora de Inversiones de la Universidad Nacional Agraria de la Selva suscribe contratos de ejecución de obra, que tienen como finalidad la ejecución física de los proyectos priorizados, los cuales requiere tener mecanismos para una correcta ejecución. En concordancia con la normativa de contratación pública, corresponde a la UNAS elaborar el Expediente Técnico necesario para la ejecución.

En ese sentido, esta contratación tiene como FINALIDAD PÚBLICA lograr las metas previstas del Proyecto y así permitir un eficiente uso de los recursos públicos y por ende obtener infraestructura pública necesaria para el desarrollo de las regiones involucradas.

4. ANTECEDENTES.

La universidad es una comunidad académica orientada a la investigación y a la docencia, que brinda una formación humanista, científica y tecnológica con una clara conciencia de nuestro país como realidad multicultural. Adopta el concepto de educación como derecho fundamental y servicio público esencial. Está integrada por docentes, estudiantes y graduados. Participan en ella los representantes de los promotores de acuerdo a ley.





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

5. OBJETIVO.

Contratación para la **ADQUISICION DE EQUIPOS DEL LABORATORIO DE POSCOSECHA DE CAFÉ Y CACAO PARA EL PROYECTO DE INVERSIÓN “MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS EDUCATIVOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA, DISTRITO DE RUPA RUPA, PROVINCIA DE LEONCIO PRADO, DEPARTAMENTO DE HUÁNUCO”, CUI 2326591**

Objetivo General

Adquirir los Equipos para la Facultad de Agronomía para mejorar la calidad de la enseñanza y estar a la vanguardia de la tecnología, con la finalidad de que los estudiantes estén preparados y prestos a competir en el mercado laboral. Asimismo, se tiene como objetivo demostrar las condiciones básicas de calidad, de acuerdo a los estándares establecidos por el Ministerio de Educación y seguir brindando la formación profesional a nivel de pre grado.

5.1. Objetivo Especifico

- Adquirir los equipos considerados dentro del Expediente Técnico del proyecto “MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS EDUCATIVOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA, DISTRITO DE RUPA RUPA, PROVINCIA DE LEONCIO PRADO, DEPARTAMENTO DE HUÁNUCO”, con código de inversión N° 2326591
- Instalar los equipos requeridos dentro del módulo de la Facultad de Agronomía.
- Brindar la capacitación del uso y empleo eficiente de los equipos requeridos al personal técnico de la Facultad de Agronomía.

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA IOARR

El Contratista deberá de entregar los equipos en la Facultad de Agronomía, instalar, poner en funcionamiento y capacitar del uso y empleo eficiente al personal técnico de la Facultad de Agronomía; A continuación, se detalla:

ANEXO N° 01
Relación de equipos a adquirir

ITEM N°	N°	EQUIPOS	CANTIDAD	U.M.
1	ADQUISICION DE EQUIPOS PARA CACAO			
	1	Molino para obtener pasta de cacao para laboratorio incluye mezclador y conchador.	1	UND
	2	Muestreador de tubo de grano de cacao o Pluma	3	UND
	3	Guiotina para grano de cacao	3	UND
	4	Zaranda mecánica con juego de cribas y mallas con vibrador para cacao	1	UND
	5	Medidor de humedad para grano de cacao	1	UND
	6	Tostadora de cacao para laboratorio	1	UND
	7	Descascarillador de cacao tostado para laboratorio	1	UND
	8	Secadora de muestra para cacao	1	UND
2	ADQUISICION DE EQUIPOS PARA CAFÉ			
	1	Muestreador de tubo de grano de café o Pluma	1	UND


Tingo María, 1 de Agosto 2018



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

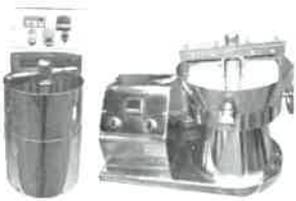
Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

2	Medidor de humedad de café	1	UND
3	Zaranda mecánica con juego de mallas (cribas o tamices) con vibrador para café.	2	UND
4	Tostadora de café para laboratorio (horno graduable) con piladora -pulidora.	1	UND
5	Molino de café con discos y cucharas.	1	UND
6	Secadora de muestra para café	1	UND

ANEXO N° 02

Especificaciones Técnicas para el Laboratorio de Poscosecha de Agronomía

ITEM	EQUIPO	CAN	UNIDAD	ESPECIFICACION TECNICA	IMAGEN REFERENCIAL
1	Molino para obtener pasta de cacao para laboratorio incluye mezclador y conchador.	1	EQUIPO	<p>Debe contener Molino triturador, Mezclador y Conchador de pasta de cacao para de laboratorio.</p> <p>(a) El Molino triturador de 3 a 4 kg/hora. Procesa de molienda primaria de los NIBS de cacao, para obtener licor de cacao o pasta de cacao a 140µ a 200µ de fineza. Sistema de carga manual - Estructura en planchas acero INOX 304 – grado alimenticio - Monofásico 220V + línea a tierra - Frecuencia 50-60HZ - Potencia requerida 1.5Kw - Protección de motores con relej térmico.</p> <p>(b) Mezclador, refinador de billas INOX. De 1 - 3kg. Regulador de velocidad electrónico. Moto reductor 040, ratio 7.5 a 1, motor de 0.5HP, FRAME 71.</p> <p>(c) Conchador de pasta de cacao (chocolate). De 1-3 kg. De doble rodillo de NYLON independientes, bandeja en INOX grado alimenticio, con regulación de pasta de cacao presión independiente, Control de temperatura digital, resistencia de 700 watts. Volcador para descarga.</p>	 
	Muestreador de tubo de grano de cacao o Pluma	3	UND	De 11/4" x 50cm, en acero inoxidable. FUNCION: Toma de muestra de grano de cacao de sacos de cacao.	

Jaime P. Chávez Marín



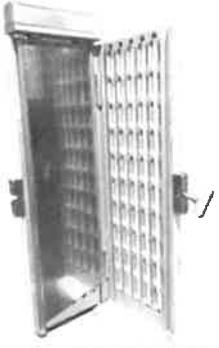
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

Guiotina para grano de cacao	3	UND	Carcasa en aluminio maquinado. Cuchilla de corte en acero. Incluye maletín para transporte. Medidas: 30x75x10 cm. FUNCION. Corte de granos de cacao seco para analizar grado de fermentación.	
Zaranda mecánica para cacao con juego de cribas y mallas inox.	1	UND	Para muestras de 500 a 1000gr. • Con juego de 4 mallas INOX cribado oblongo. ((30cm x 20 cm con marco de madera) Con electroimán de 220v. Potenciómetro para regular la intensidad de la vibración. Medidas:40x25x40 cm. FUNCION. Clasificar y seleccionar los granos de cacao secos.	
Medidor de humedad para grano de cacao	1	UND	Balanza digital Incorporada. Dimensiones Aprox 50 x 115 x170 mm. Rango Humedad % : 2% a 20%. Escala Adicional : Centesimal. Precisión : +/- 0.1%. Repetitividad : 0.2%. Pantalla : Análoga. Batería : 1 x 9 V. Calibración : Específica para cacao en grano.	
Tostadora de cacao para laboratorio	1	UND	De 500g – 2kg de tambor, termómetro digital para lectura de temperatura, con unidad de enfriamiento, encendido automático con chispero eléctrico. Ciclón para extracción de humos con motor de 60 watts, cámara de tostado en INOX. Combustible a gas GLP y Motor 25 watts. FUNCION. Tostado de granos de cacao.	
Descascarillador de cacao tostado para laboratorio	1	UND	Triturador rompedor de granos, hasta 5kg de capacidad de carga. Sistema de zaranda con succión de aire secuencial por tamaño, Acero inox. Salida independiente de NIBS y cascarilla. Moto reductor 040, ratio 100 a 1, motor de 0.25HP. FUNCION. Separación de cascarilla y NIBS por gravimetría. La imagen es referencial.	

Dr. Jaime J. Chávez Morales



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

"UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana"

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

	Secadora de muestra	1	UND	Para laboratorio de 4 divisiones de 300gr c/u, unidad de calor a resistencia, controlador automático digital de la temperatura, manejo independiente de fluido de transferencia térmica a cada división. 222v. esta imagen es referencial	
--	---------------------	---	-----	--	---

ADQUISICION DE EQUIPOS PARA CAFE

ITEM	EQUIPO	CAN	UNIDAD	ESPECIFICACION TECNICA	IMAGEN REFERENCIAL
2	Muestreador de tubo de grano de café o Pluma	3	UND	De 11/4" x 50cm, en acero inoxidable. FUNCION: Toma de muestra de grano de café de sacos.	
	Medidor de humedad de café	1	UND	-rango de operación (humedad): 9% a 40% dependiendo del grano bajo prueba en 10 segundos. -rango de funcionamiento (temperatura): 0° a 45° c -repetibilidad: +/- 0.5% en el rango normal de humedad para granos almacenados. -precisión: +/- 0.5% en rango normal de humedad para granos almacenados. -resolución de la pantalla: 0.1% de humedad -granos: café pergamino, café verde, café tostado y cacao -alimentación: batería dc 9v x 2 -dimensiones: altura 18cm. ancho 10cm. profundidad 7.5cm -peso: 1.5kg.	
	Zaranda mecánica con juego de mallas (cribas o tamices) con vibrador para café.	2	UND	Zaranda mecánica con juego de mallas acero Inox. (30cm x 20 cm con marco de madera) de la 14 a la 18 con vibrador (excéntrica), con motor eléctrico 220v. Juego de mallas: (30 cm x 20 cm con marco de madera) de la 14 a la 18.	
	Tostadora de café para laboratorio	1	UND	La tostadora de café debe tener la piladora y pulidora de café.	

[Handwritten signature]
 Tingo María, 17 de Mayo del 2017



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

<p>(horno graduable) con piladora - pulidora.</p>			<p>(a) La tostadora de 100 gr con 2 tambores, termómetro dial para lectura de temperatura, con unidad de enfriamiento, encendido automático con chispero eléctrico, extractor de humos con regulación de flujo, accionado por un motor de 0.5HP, combustible a gas GLP. Unida de enfriamiento en bandeja cribada circular en INOX, mascara en fundición grs. El tambor accionado independientemente por un motoreductor de 15watts c/u. con Sistema de conexión vía USB a PC a un tambor.</p> <p>(b) La Piladora y pulidora de café 250 gr, con motor de 1 hp 220 v, para muestra. Pilado en doble cuchilla con tratamiento de dureza, temperatura de salida de granos pilados de 35° a 40° C, Sistema. de malla cribada en todo el hemisferio para control de temperatura, recipiente de recolección de cascara independiente, recipiente de recepción de granos pilados en bandeja cribada circular</p>	 
<p>Molino de café con discos y cucharas.</p>	1	UND	<p>Molino de café con discos encontrados centrifugado para limpieza de cámara de muestra a muestra, tolva en acero inoxidable. Con motor de 0.75 HP 220 voltios, para muestra. FUNCION. Molienda Regulable de tamaño de los granos tostado de café. Además debe contener una docena de Cucharas para cata de café, en Stanley Steel – medida oficial del SCA.</p>	 
<p>Secadora de muestra para café</p>	1	UND	<p>Secadora para laboratorio de 4 divisiones de 300gr c/u, unidad de calor a resistencia, controlador automático digital de la temperatura, manejo independiente del fluido de transferencia térmica a cada división.</p>	

J. J. J. J.
Jaimé J. J. J. J.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

6.1. Actividades a Ejecutar

La Adquisición de los equipos considerados dentro del proyecto es a todo costo, el mismo que incluye los impuestos de ley; para ello el contratista programará y ejecutará las actividades básicas de acuerdo a las especificaciones técnicas del expediente tales como:

- a) Cada equipo deberá de tener un instructivo de uso, el cual debe de ser consultado antes de ser operado y cada vez que sea necesario por todo el personal responsable.
- b) Todos los equipos deben de presentar información de hoja de vida: nombre del equipo, fabricante, número de modelo, número de serie, dirección, fechas que cubren las garantías, etc.
- c) Todos los equipos deben de contar con su formato de uso.
- d) Los equipos de preferencia deben de presentar un forro, cuando estén fuera de uso o durante actividades de limpieza o mantenimiento.
- e) Debe de proporcionarse un plan de mantenimiento de los equipos.
- f) Entregar los equipos la Facultad de Agronomía, previa aprobación de almacén central de la UNAS, instalarlos, poner en funcionamiento y capacitar del uso y empleo eficiente al personal técnico de la Facultad de Agronomía.
- g) El ingreso de los equipos al laboratorio especificado líneas arriba, será supervisado y validado (conformidad) por el Decano de la Facultad de Agronomía.

6.2. Recursos Provistos por el Proveedor

El proveedor deberá de contar con las herramientas y equipos adecuados para cumplir con el contrato. Asimismo, deberá de cumplir con dar al personal a cargo la indumentaria, equipos de protección personal y accesorios de protección anti COVID; los mismos que están de acuerdo al tipo de actividad que realizarán.

6.3. Recursos y Facilidades a Ser Provistas por la Entidad

- Facilidades de acceso a las áreas a intervenir en la Facultad de Agronomía, previo requerimiento de parte del proveedor formalmente.
- Facilidades de espacio dentro del local la Facultad de Agronomía para almacenaje de herramientas y materiales.
- Facilidades de un espacio para acopio de residuos.
- Expediente Técnico aprobado– medio virtual y físico.

6.4. Impacto Ambiental

El contratista deberá de utilizar todas las medidas de precaución para el manejo adecuado de materiales contaminantes que puedan afectar el área de trabajo con derrames de productos que alteren los accesos principales y alternos en el local de la Facultad de Agronomía de la UNAS, a fin de no causar un impacto negativo en el mencionado local.

El contratista deberá de mantener las instalaciones de la Facultad de agronomía en buen estado y se obliga a realizar la limpieza y disposición de residuos sólidos como producto del servicio realizado a fin de cumplir con las normas ambientales.

6.5. Seguros

- El Proveedor proporcionará seguro a sus trabajadores y/o colaboradores; y por daños a terceros.


Jaime J. Chavez Matari



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

- El Proveedor se hará responsable de cualquier accidente de su propio personal, del personal de la UNAS de público usuario o cualquier daño a terceros que ocurriera como consecuencia de la ejecución del contrato. Sin perjuicio de que la administración de la UNAS inicie las acciones judiciales y legales que correspondan.

6.6. Requerimiento del Proveedor y de Su Personal

6.6.1. Requisitos del Contratista

Los postores deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Persona Natural o Jurídica con RUC vigente e inscrita en el Registro Nacional de Proveedores, en el Capítulo de Proveedores de Bienes y Proveedores de Servicios.
- No estar incluido en el Registro de Proveedores Inhabilitados para Contratar con el Estado.

6.6.2. PERSONAL CLAVE:

Con certificado y/o diploma y/o actualización y/o capacitación en puesta en funcionamiento de equipos de alta y mediana gama y con experiencia mínima de doce (12) meses

El personal clave propuesto, será quien oriente en la correcta instalación y garantice el correcto funcionamiento de los equipos y a la vez capacitará en el uso operación y mantenimiento del equipo al personal encargado (2 o 3 personas como mínimo), en 1 día, 4 horas por día, incluirá manuales catálogos y otros, a realizarse en la Universidad Nacional Agraria de la Selva, previa coordinación con el área usuaria.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

6.7. EMBALAJE

El envío de los equipos debe de ser entregado en excelentes condiciones a su destino (Facultad de Agronomía de la UNAS). Asimismo, el un buen embalaje ayudará a garantizar que sus envíos no sufran daños involuntarios.

6.8. ROTULADO

- Ubicación: Identificar los lados opuestos más amplios del paquete y colocarlos como base y lado superior (imagen 1).
- De los lados restantes elegir los lados opuestos más grandes y colocarlos como lado frontal y lado posterior (Imagen 2).
- Los 2 lados restantes serán lados derecho e izquierdo (Imagen 3).
- Colocar rotulado en lado izquierdo.





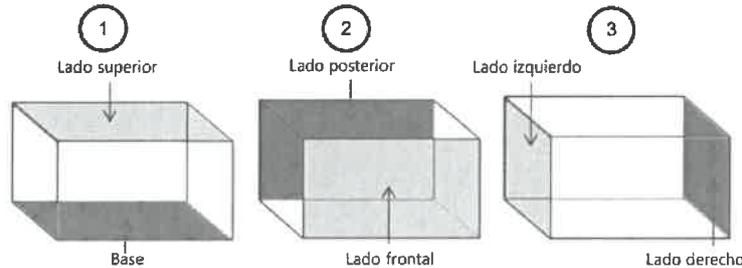
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”



Contenido:

- Letra legible y clara.
- De preferencia el remitente debe colocarse en parte superior izquierda y el consignado en parte inferior derecha del rotulado.
- Datos del remitente: Nombre y apellidos o razón social (En caso de empresa), dirección, origen y teléfono.
- Datos del consignado: para entrega en empresa: Razón social, dirección, área y/o persona de contacto, destino y teléfono. Para entrega en oficina: Nombre y apellidos, el nombre de la Oficina, destino y teléfono.
- El destino deberá contener: Distrito, Provincia, Departamento.

6.9. TRANSPORTE

El transporte del equipamiento será a consideración del proveedor, salvaguardando el óptimo estado del equipamiento y funcionamiento en la vida útil de los mismos.

6.10. SEGUROS

No aplica para equipamientos.

6.11. GARANTÍA COMERCIAL

- Mínimo: 2 años, contra toda falla de Fabricación.
- La garantía requerida se detalla a continuación: Reparación y/o reemplazo.

6.12. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

Los servicios y repuestos de preferencia deben de ser adquiridos en el mercado nacional, de lo contrario los proveedores facilitan los anexos y/o contactos para la adquisición de estos.

6.13. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

- Soporte Técnico: Durante 1 año.
- Capacitación: Se deberá brindar un curso /taller sobre manejo de los equipos a adquirirse.

6.14. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- No se aplica este ítem, considerando que la adquisición del equipamiento es nueva.

6.15. SOPORTE TÉCNICO E INSTALACIÓN

El Proveedor del equipamiento debe de contar con un staff técnico profesional, que permita realizar la correcta instalación de los equipos, garantizar el correcto

Indicador
UNAS - Tingo María



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

"UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana"

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

funcionamiento y asesorar a los profesionales y técnicos después del año de garantía, con la finalidad de garantizar la operatividad de los equipos en el tiempo de vida útil.

6.16. **CAPACITACIÓN Y/O ENTRENAMIENTO**

Se deberá brindar un curso/taller sobre manejo del equipo de alta gama (la cantidad de personas capacitadas, lo estimará el jefe o encargado de la Facultad de Agronomía de la UNAS, será validado mediante acta describiendo los Apellidos y Nombres, Número de DNI y cargo).

6.17. **Lugar de entrega**

Lugar: el Lugar de la entrega del bien será en las Instalaciones de la Facultad de Agronomía y laboratorio de Poscosecha de Café y Cacao de la UNAS.

Entrega de los productos previa verificación de almacén central de la UNAS.

Instalación y funcionalidad de los equipos.

Capacitación al personal técnico de la Facultad de Agronomía de la UNAS, (la cantidad de personas capacitadas, lo estimará el jefe o encargado de la Facultad de Agronomía de la UNAS, será validado mediante acta describiendo los Apellidos y Nombres, Número de DNI y cargo).

6.18. **Plazo**

El plazo de ejecución será de noventa (90) días **calendarios**, este plazo procederá a partir del día siguiente de la firma del contrato.

6.19. **Sub Contratación**

El proveedor no podrá sub contratar a terceros en su totalidad.

6.20. **Confidencialidad**

La información técnica, y otros proporcionados por la UNAS, son de carácter confidencial.

6.21. **Modalidad de contratación**

Llave en Mano

6.22. **Medidas de Control durante la Ejecución Contractual**

6.22.1. **Área que Coordina con el Proveedor**

El contratista coordinará con el responsable del laboratorio de poscosecha de la Facultad de Agronomía y de la Unidad Ejecutora de Inversiones de la UNAS.

6.22.2. **Conformidad de la Ejecución.**

La recepción de los bienes estará a cargo del responsable de almacén central y el acta de conformidad de la ejecución de la contratación estará a cargo de la Unidad Ejecutora de Inversiones, previo informe de la Facultad de Agronomía (Decanatura de Agronomía y Laboratorio de Poscosecha de Café y Cacao (Multiuso)

6.23. **Forma de Pago**

El pago se realizará como pago único a la entrega de los equipos, según las condiciones establecidas en el contrato, y previa conformidad del decano de la facultad de Agronomía y/o responsable del laboratorio de Postcosecha y el Director de la Unidad Ejecutora de Inversiones.

6.24. **Penalidades**



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

“UNAS – Primer lugar en la Amazonía Peruana”

Carretera Central Km. 1.21 – Tingo María

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

En caso de retraso injustificado del CONSULTOR se aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

6.25. MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD ANTE EL BROTE DEL COVID

– 19.

El Contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2; así como, con los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulte aplicables a la presente contratación, y el “PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA”; bajo costo y responsabilidad del contratista, no obstante con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación, y personal de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, encargados de la recepción de los bienes, deberá cumplir obligatoriamente con lo siguiente:

- El personal del contratista encargado de efectuar la entrega de los bienes debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada, debe portar (vestimenta completamente limpia, mascarilla quirúrgica, alcohol, gorra descartable).
- Durante su ingreso al Campus Universitario y Almacén del Comedor Universitario, debe portar carnet de vacunación de COVID-19.
- Durante la entrega de los productos, debe mantener la distancia como mínimo de 1.5 metro de una persona a otro.
- Limpieza y desinfección de calzados antes del ingreso al Campus Universitario, Facultad de Agronomía y Almacén Central.
- Previo al ingreso al Campus Universitario, Facultad de Agronomía y Almacén Central, el personal del contratista debe lavarse las manos de manera obligatoria por un tiempo mínimo de 20 segundos con agua y jabón, para lo cual debe ubicar los puntos de lavado de mano.
- Evitar saludo de mano, abrazo o beso en la mejilla.
- Depositar en los tachos de basura, los pañuelos desechables que haya utilizado, no arrojarlos al piso, pues puede causar contaminación del área.
- Ningún personal del proveedor con síntomas de enfermedades respiratorias debe ingresar al Campus Universitario.
- Durante la entrega de los productos, no compartir lapiceros, equipo celular entre otros bienes, estos deben ser utilizados por una sola persona. En caso fuera usado por otra persona previamente, procede a realizar la desinfección de los bienes según procedimiento de desinfección y limpieza.


Ing. Jaime J. Chávez Encarnación
C.I. 10.000.000