

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### **SUMINISTRO DE POLLO BENEFICIADO, HUEVOS DE GALLINA, CARNE DE RES, CARNE DE CERDO Y MENUDENCIAS DE RES PARA LA ATENCIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA.**

**1. OBJETO:**

Adquisición de suministro de pollo beneficiado sin cabeza, huevos de gallina, carne de res, carne de cerdo y menudencias de res para la atención del comedor universitario de la universidad nacional agraria de la selva.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

Suministrar al Comedor Universitario con carnes, de primera calidad, a fin de proporcionar a la comunidad universitaria, raciones con un adecuado valor nutricional que contribuyan de manera positiva en sus actividades académicas.

**3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:**

La Universidad Nacional Agraria de la Selva, a través del Comedor Universitario, a fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes foráneos y de bajos recursos económicos, desde el año 2015 viene brindando el servicio de alimentación bajo la modalidad de Administración Directa, encargándose por tanto la Entidad, de la adquisición de insumos diversos para uso en la elaboración de dichos alimentos, atendiendo a estudiantes de bajos recursos económicos, quienes vienen a recibir sus estudios académicos a nuestra casa superior de estudio, desde lugares muy lejanos a nuestra provincia.

El Comedor Universitario brinda alimentación saludable a los estudiantes, en tres raciones: Desayuno, almuerzo y cena. El aporte nutricional de la ración diaria por estudiante es en promedio de 2500 calorías.

Un menú balanceado o saludable es aquel que provee la mayoría de los nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse, realizar sus actividades y tener un adecuado rendimiento académico.

El Comedor Universitario tiene destinado un presupuesto anual, para la adquisición de diferentes bienes y servicios, que se requieren para la atención con menús diario a los estudiantes.

**4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:**

**Objetivo General.**

Adquirir carnes de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad a los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS, durante el ciclo académico 2025.

**Objetivos específicos.**

- Adquirir carnes y menudencias, de manera mensual, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús ofrecidos a los estudiantes del Comedor Universitario.
- Ofrecer menús a los estudiantes del Comedor Universitario, de acuerdo con los valores nutricionales necesarios para el organismo.

**5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:**

Precios Unitarios.

**6. TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:**

Adjudicación Simplificada

**7. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:**

El proveedor debe tener conocimiento de las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, Resolución Suprema N° 0019-81 SA/DVM.

Los proveedores deben cumplir con lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, conservación y distribución de los productos en mención, así como el personal a su cargo, quien debe estar capacitado sobre manipulación de alimentos y trato adecuado, enmarcado de forma general, en las normas sanitarias vigentes, las cuales deben ser de su conocimiento.

Los proveedores son totalmente responsables de la calidad de sus productos suministrados, por lo que deben garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos. Independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

## 8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:

### ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA Y HUEVOS DE GALLINA

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID. MED.	CANT. TOTAL
01	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA: Pollo fresco, recientemente sacrificado, desplumado sin cuello, que esté compuesto por la parte comestible CARNE Y MENUENCIAS (hígado, mollejas y patas), peso promedio de 1.700 a 1.800 kg cada uno, que hayan sido dictaminadas como inocuos y aptos para el consumo humano, libre de huesos rotos, el hígado y la molleja dentro del pollo, sin presencia de malos olores, el riñón deberá ser retirado del ave por considerarse no comestible, la carne de pollo no debe presentar residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficiado, debe tener sonoridad a la percusión, de color rosa pálido, no debe presentar hematomas, ni zonas verdes o mal olor, pollo fresco, de primera calidad, no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por el frío, por escaldado, ni laceraciones de piel, debe recepcionarse limpia, sin flemas, el hígado debe presentar una superficie lisa, de consistencia semi blanda y elástica, no debiendo presentar quistes de ningún tipo ni tamaño, no deben tener residuos de pluma, <u>proceder de ambientes avícolas de aves sanas aprobadas bajo inspección veterinaria</u> . No se acepta pollo congelado. Forma de entrega: En jabas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve al bien a una temperatura adecuada.	KG	23,500
	HUEVO DE GALLINA DE CALIDAD PRIMERA	<b>Color:</b> Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades. <b>Olor:</b> Característico y libre de olores desagradables. <b>Sabor:</b> Característico <b>Requisitos físicos:</b> – Cascara libre de roturas y quiñaduras. – Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. – Limpio y seco. – La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. <b>Tamaño:</b> - Super chico: < 50g - Chico: 50 – 55,55 g - Mediano: 55,55 – 62.5 g - Grande: 62,5 – 68,88 g - Jumbo: 68,88 – 72,22 g - Super Jumbo: > = 72,22  <b>Tolerancia:</b> Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe. <b>Cascara:</b> Intgra, limpia, seca, lisa y de forma característica. <b>Cámara de aire:</b> Su altura no debe exceder los 5 mm <b>Yema:</b> Céntrica y fija <b>Clara:</b> Transparente, densa y fija <b>Categoría:</b> Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera <b>Huevos quiñados o rotos en destino:</b> Máximo 2%	KG	4000

Nota: el peso promedio del huevo de gallina debe ser de 60 g.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA  
 Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición	
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cáscara libre de roturas y quifaduras.</li> <li>- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li> <li>- Limpio y seco.</li> <li>- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li> </ul>		
Tamaño	<b>Tamaño</b>		<b>Peso</b>
	Súper chico		< 50 g
	Chico		50 – 55,55 g
	Mediano	55,55 – 62,5 g	
	Grande	62,5 – 68,88 g	
	Jumbo	68,88 – 72,22 g	
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		

Versión 06

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Tolerancias		
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Huevos quifados o rotos en destino	Máximo 2 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**9. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS**

- Los bienes serán suministrados al Comedor Universitario en jvas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, resistentes a la manipulación, que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento de los bienes.
- EL transporte de los bienes será en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve a los bienes a una temperatura adecuada, de tal forma que el alimento no se contamine, además de evitar características indeseables que impidan su consumo.

- El proveedor asumirá el costo y todos los gastos que impliquen el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas.

#### **10. PLAZO DE ENTREGA:**

Los bienes, materia del presente requerimiento, serán entregados la primera y demás entregas a **dos (2)** días calendarios después de haberse suscrito el contrato y/o a solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o notificación de la orden de compra remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas del bien, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con el personal responsable del Almacén del Comedor Universitario. **La frecuencia de suministro de los bienes durante el mes será según programación de los menús a ofrecer a los estudiantes, por tanto, la frecuencia de entrega por mes, de cada bien, será de acuerdo con la solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, por considerarse las carnes, bienes de poca durabilidad.**

#### **CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES**

NOMBRE DEL ITEM	U/M	abril	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA	Kilogramo	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	23,500
HUEVO DE GALLINA DE CALIDAD PRIMERA	Kilogramo	480	480	480	480	160	480	480	480	480	4,000

**Nota: Las cantidades de pollo beneficiado sin cabeza, antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar durante el mes.**

#### **Requisito indispensable que deberá contar el Postor y deberá adjuntar en su oferta:**

- Copia de certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato.
- Certificado de inspección Higiénico Sanitario y/o constancia de charlas de buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos y/o similares

#### **11. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:**

El lugar de entrega de los bienes materia del presente requerimiento, será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la (margen derecha de la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad), sito en la Carretera Central Km 1.21 Tingo María Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a domingo.

#### **12. GARANTÍA COMERCIAL DE LOS BIENES:**

El pollo beneficiado sin cabeza, serán suministrados al Comedor Universitario, completamente frescas en perfecto estado de conservación, aptos para el consumo humano, con las características organolépticas idóneas que los caracterizan,

presentarán una garantía mínima de **tres (3) días calendarios**, contabilizado desde el día siguiente de recepcionado el bien en el Almacén del Comedor Universitario.

**13. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:**

Si durante la recepción de los bienes, éstos estuvieran alterados, presenten olores y colores extraños, presenten golpes, grietas, magulladuras, o no cumplen con las especificaciones técnicas mínimas requeridas, o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o que no se encuentren en óptimas condiciones para su consumo, deberán ser cambiados dentro del plazo de **UN (01) días calendarios** siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación.

**14. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA**

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ **El personal del contratista encargado de manipular directamente los productos debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada (vestimenta de color claro con mandil, guantes, botas, barbijos y protección para el cabello) en el acto de entrega de los bienes, garantizando la limpieza, inocuidad y traslado de los bienes.**
- ✓ Debe contar con cámara de congelación, que garantice la provisión del producto en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario del producto.
- ✓ **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, el mismo que debe ser sellado y firmado por el Jefe del Almacén Central o personal designado por dicha dependencia y personal responsable del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de estos.**
- ✓ **Es responsabilidad del proveedor suministrar los bienes completamente frescos, en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas que los caracteriza, de tal forma que se brinde menús de calidad a los estudiantes.**

**15. VICIOS OCULTOS:**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **un (01) año**, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**16. PENALIDADES:**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con lo señalado por el artículo N° 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

**17. DE LAS OTRAS PENALIDADES:**

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
----	--------------------------------------	------------------	---------------

1	Si se entrega los productos, con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos, así como incumplimiento de las condiciones establecidas para el transporte de la carne.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria y/o incumplimiento de las condiciones establecidas para el transporte de la carne.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

### **18. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES:**

La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable de Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los bienes. La conformidad de recepción e ingreso de los bienes será otorgada por el Administrador del Comedor Universitario, debiendo adjuntar en ello las boletas de entregas que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente firmadas por el personal responsable del Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Almacén del Comedor Universitario.

### **19. FORMA DE PAGO:**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (de manera mensual) en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes, debiendo contar para tal caso con la siguiente documentación:

- **Recepción del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.**
- **Informe de recepción y conformidad suscrito por el Administrador del Comedor Universitario de la UNAS.**
- **Boletas de entrega de los bienes de acuerdo con la entrega realizada por el proveedor durante el mes.**
- **Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).**
- **Guía de Remisión.**

### **20. DE LOS ADELANTOS**

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

### **21. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:** No se realizarán reajustes de precios.

### **22. DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES**

Que de conformidad al Artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las

partes. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.

### 23. Medidas preventivas

- 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).

### ITEM N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO (LECHON)

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID. MED.	CANT. TOTAL
01	CARNE DE CERDO (LECHÓN)	Carne de cerdo (lechón) sin patas, sin cabeza y sin vísceras, carne tierna, procedente de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA y DIGESA, carne de calidad seleccionada, de consistencia firme y elástica al tacto, de color rosa pálido, de olor característico, <b>sin grasa</b> , envasado de acuerdo a norma, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, color y olor anormal que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en la mejores condiciones de calidad, y limpieza, <b>no se acepta carne congelada</b> . Forma de entrega: <b>En jvas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve al bien a una temperatura adecuada.</b>	KG	4,700.00

### DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS

- Los bienes serán suministrados al Comedor Universitario en jvas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, resistentes a la manipulación, que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento de los bienes.
- El transporte de los bienes será en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve a los bienes a una temperatura adecuada, de tal forma que el alimento no se contamine, además de evitar características indeseables que impidan su consumo.
- El proveedor asumirá el costo y todos los gastos que impliquen el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas.

### PLAZO DE ENTREGA:

Los bienes, materia del presente requerimiento, serán entregados a **dos (2)** días calendarios siguientes a la solicitud del Administrador o nutricionista del Comedor Universitario, las demás entregas se realizaran a **UN (01)** día calendarios siguiente a la solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario y/o notificación de la orden de compra remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas del bien, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con el personal responsable del Almacén del Comedor Universitario. **La frecuencia de suministro**

de los bienes durante el mes será según programación de los menús a ofrecer a los estudiantes, por tanto, la frecuencia de entrega por mes, de cada bien, será de acuerdo a la solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, por considerarse las carnes, bienes de poca durabilidad.

### **CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES**

NOMBRE DEL ITEM	U/M	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	CANT. TOTAL
CARNE DE CERDO	Kilogramo	550	550	550	550	300	550	550	550	550	4,700

**Nota: Las cantidades de carne de cerdo, antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar durante el mes.**

### **Requisito indispensable que deberá contar el Postor y deberá adjuntar en su oferta:**

- Copia de certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato.

### **LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:**

El lugar de entrega de los bienes materia del presente requerimiento, será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la (margen derecha de la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad), sito en la Carretera Central Km 1.21 Tingo María Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a domingo.

### **GARANTÍA COMERCIAL DE LOS BIENES:**

La carne de cerdo, serán suministrados al Comedor Universitario, completamente frescas en perfecto estado de conservación, aptos para el consumo humano, con las características organolépticas idóneas que los caracterizan, presentarán una garantía mínima de **tres (3) días calendario**, contabilizado desde el día siguiente de recepcionado el bien en el Almacén del Comedor Universitario.

### **PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:**

Si durante la recepción de los bienes, éstos estuvieran alterados, presenten olores y colores extraños, presenten golpes, grietas, magulladuras, o no cumplen con las especificaciones técnicas mínimas requeridas, o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o que no se encuentren en óptimas condiciones para su consumo, deberán ser cambiados dentro del plazo de **UN (01) día calendario** siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación.

### **OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA**

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ **El personal del contratista encargado de manipular directamente los productos debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada (vestimenta de color claro con mandil, guantes, botas, barbijos y protección para el cabello) en el acto de entrega de los bienes, garantizando la limpieza, inocuidad y traslado de los bienes.**
- ✓ Debe contar con cámara de congelación, que garantice la provisión del producto en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario del producto.

- ✓ **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, el mismo que debe ser sellado y firmado por el Jefe del Almacén Central o personal designado por dicha dependencia y personal responsable del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de estos.**
- ✓ **Es responsabilidad del proveedor suministrar los bienes completamente frescos, en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas que los caracteriza, de tal forma que se brinde menús de calidad a los estudiantes.**

**VICIOS OCULTOS:**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **un (01) año**, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**PENALIDADES:**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con lo señalado por el artículo N° 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

**DE LAS OTRAS PENALIDADES:**

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:

<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de Cálculo</b>	<b>Procedimiento</b>
1	Si se entrega los productos, con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos, así como incumplimiento de las condiciones establecidas para el transporte de la carne.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria y/o incumplimiento de las condiciones establecidas para el transporte de la carne.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

**RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES:**

La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable de Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de

ingreso de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los bienes. La conformidad de recepción e ingreso de los bienes será otorgada por el Administrador del Comedor Universitario, debiendo adjuntar en ello las boletas de entregas que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente firmadas por el personal responsable del Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Almacén del Comedor Universitario.

#### **FORMA DE PAGO:**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (de manera mensual) en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes, debiendo contar para tal caso con la siguiente documentación:

- **Recepción del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.**
- **Informe de recepción y conformidad suscrito por el Administrador del Comedor Universitario de la UNAS.**
- **Boletas de entrega de los bienes de acuerdo con la entrega realizada por el proveedor durante el mes.**
- **Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).**
- **Guía de Remisión.**

#### **DE LOS ADELANTOS**

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

**DEL REAJUSTE DE PRECIOS:** No se realizarán reajustes de precios.

#### **DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES**

Que de conformidad al Artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.

#### **Medidas preventivas de Bioseguridad**

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).

### **ITEM N° 03: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y MENUENCIAS (PATA DE RES, BOFE Y MONDONGO)**

<b>3</b>	<b>CARNE DE RES:</b> Carne de vacuno de calidad, carne tierna, (sin vísceras) procedente de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA Y DIGESA. Consistencia al tacto: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; de color rojo intenso, mínima cobertura de grasa de optima textura, color y firmeza, con un Ph no mayor de 6.4, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, no deben presentar signos de alteración, tales como tonos verduscos, olores anormales, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en la mejores condiciones de calidad, y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene. No se acepta carne congelada. Forma de entrega: En jvas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve al bien a una temperatura adecuada.	<b>KGS</b>	<b>3,150.00</b>
	<b>PATAS DE RES</b> Completamente fresco y limpio, proveniente de vacunos de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, firme a la presión digital, color hueso claro, uniforme, sin manchas ni olores extraños, no deben presentar signos de alteración, tales como tonos verduscos, olores anormales y/o consistencia que impida su consumo	<b>KGS</b>	<b>500.00</b>
	<b>BOFE DE RES</b> Debe contar con los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad, completamente fresco y limpio, provenientes de vacunos de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, no deben presentar signos de alteración, tales como tonos verduscos, olores anormales y/o consistencia que impida su consumo	<b>KGS</b>	<b>600.00</b>
	<b>MONDONGO DE RES</b> completamente fresco y limpio, provenientes de vacunos de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, color hueso claro, uniforme, sin manchas ni olores extraños, no deben presentar signos de alteración, tales como tonos verduscos, olores anormales y/o consistencia que impida su consumo.	<b>KGS</b>	<b>1,120.00</b>

### **DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS**

- Los bienes serán suministrados al Comedor Universitario en jvas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, resistentes a la manipulación, que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento de los bienes.
- EL transporte de los bienes será en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve a los bienes a una temperatura adecuada, de tal forma que el alimento no se contamine, además de evitar características indeseables que impidan su consumo.
- El proveedor asumirá el costo y todos los gastos que impliquen el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas.

### **PLAZO DE ENTREGA:**

Los bienes, materia del presente requerimiento, serán entregados a **dos (2)** días calendarios siguientes a la solicitud del Administrador o nutricionista del Comedor Universitario, las demás entregas se realizaran a **UN (01)** día calendarios siguiente a la solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario y/o notificación de la orden de compra remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se registrá hasta la culminación total de las cantidades contratadas del bien, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con el personal responsable del Almacén del Comedor Universitario. **La frecuencia de suministro**

de los bienes durante el mes será según programación de los menús a ofrecer a los estudiantes, por tanto, la frecuencia de entrega por mes, de cada bien, será de acuerdo con la solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, por considerarse las carnes, bienes de poca durabilidad.

### **CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES**

NOMBRE DEL ITEM	U/M	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	CANT. TOTAL
CARNE DE RES	Kg	370	370	370	370	370	370	370	370	370	3150
PATAS DE RES	Kg	60	60	70	70	0	60	60	60	60	500
BOFE DE RES	Kg	60	80	80	80	0	80	80	80	60	600
MONDONGO DE RES	Kg	140	140	140	140	0	140	140	140	140	1120

**Nota:** Las cantidades de carne de res, antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar durante el mes.

#### **Requisito indispensable que deberá contar el Postor y deberá adjuntar en su oferta:**

- Copia de certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato.

#### **LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:**

El lugar de entrega de los bienes materia del presente requerimiento, será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la (margen derecha de la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad), sito en la Carretera Central Km 1.21 Tingo María Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a domingo.

#### **GARANTÍA COMERCIAL DE LOS BIENES:**

La carne de res y las menudencias serán suministrados al Comedor Universitario, completamente frescas en perfecto estado de conservación, aptos para el consumo humano, con las características organolépticas idóneas que los caracterizan, presentarán una garantía mínima de **tres (3) días calendarios**, contabilizado desde el día siguiente de recepcionado el bien en el Almacén del Comedor Universitario.

#### **PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:**

Si durante la recepción de los bienes, éstos estuvieran alterados, presenten olores y colores extraños, presenten golpes, grietas, magulladuras, o no cumplen con las especificaciones técnicas mínimas requeridas, o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o que no se encuentren en óptimas condiciones para su consumo, deberán ser cambiados dentro del plazo de **UN (01) día calendarios** siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación.

#### **OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA**

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ **El personal del contratista encargado de manipular directamente los productos debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada (vestimenta de color claro con mandil, guantes, botas, barbijos y protección para el cabello) en el acto de entrega de los bienes, garantizando la limpieza, inocuidad y traslado de los bienes.**
- ✓ Debe contar con cámara de congelación, que garantice la provisión del producto en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario del producto.
- ✓ **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los bienes al Almacén**

del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, el mismo que debe ser sellado y firmado por el Jefe del Almacén Central o personal designado por dicha dependencia y personal responsable del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de estos.

- ✓ Es responsabilidad del proveedor suministrar los bienes completamente frescos, en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas que los caracteriza, de tal forma que se brinde menús de calidad a los estudiantes.

**VICIOS OCULTOS:**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **un (01) año**, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**PENALIDADES:**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con lo señalado por el artículo N° 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

**DE LAS OTRAS PENALIDADES:**

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
1	Si se entrega los productos, con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos, así como incumplimiento de las condiciones establecidas para el transporte de la carne.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria y/o incumplimiento de las condiciones establecidas para el transporte de la carne.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

**RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES:**

La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable de Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los bienes. La conformidad de recepción e ingreso de los bienes será otorgada por el Administrador del Comedor Universitario,

debiendo adjuntar en ello las boletas de entregas que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente firmadas por el personal responsable del Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Almacén del Comedor Universitario.

**FORMA DE PAGO:**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (de manera mensual) en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes, debiendo contar para tal caso con la siguiente documentación:

- **Recepción del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.**
- **Informe de recepción y conformidad suscrito por el Administrador del Comedor Universitario de la UNAS.**
- **Boletas de entrega de los bienes de acuerdo con la entrega realizada por el proveedor durante el mes.**
- **Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).**
- **Guía de Remisión.**

**DE LOS ADELANTOS**

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

**DEL REAJUSTE DE PRECIOS:**

No se realizarán reajustes de precios.

**DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES**

Que de conformidad al Artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.

**Medidas preventivas de Bioseguridad.**

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).

**3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

Los requisitos de calificación que la Entidad debe adoptar son los siguientes:

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<b><u>Requisitos:</u></b>  <b><i>El postor debe contar con:</i></b> <b>1.</b> Certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA) o Dirección Regional de Salud (DIRESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato.

	<p><b>Acreditación:</b></p> <p>1.- Copia de certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA) o Dirección Regional de Salud (DIRESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato.</p> <p>2.- Certificado de inspección Higiénico Sanitario y/o constancia de charlas de buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos y/o similares (<b>se solicitará para el ítem 1</b>)</p> <p style="color: blue;"><b>Importante</b></p> <p style="color: blue;"><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
--	---

<b>B.</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>DESCRIPCION</th> <th>MONTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA</td> <td>100,000.00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>CARNE DE CERDO (LECHÓN)</td> <td>54,000.00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>CARNE DE RES Y MENUENCIAS DE RES</td> <td>60,000.00</td> </tr> </tbody> </table> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia no mayor al 25% del valor estimado por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>DESCRIPCION</th> <th>MONTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA</td> <td>69,000.00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>CARNE DE CERDO (LECHÓN)</td> <td>13,500.00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>CARNE DE RES Y MENUENCIAS DE RES</td> <td>15,000.00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: <b>Venta de carne de gallina, pavo, pato y venta de Vísceras de aves de corral (gallina, pollo, pavo y pato).</b></p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de</p>	ITEM	DESCRIPCION	MONTO	1	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA	100,000.00	2	CARNE DE CERDO (LECHÓN)	54,000.00	3	CARNE DE RES Y MENUENCIAS DE RES	60,000.00	ITEM	DESCRIPCION	MONTO	1	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA	69,000.00	2	CARNE DE CERDO (LECHÓN)	13,500.00	3	CARNE DE RES Y MENUENCIAS DE RES	15,000.00
ITEM	DESCRIPCION	MONTO																							
1	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA	100,000.00																							
2	CARNE DE CERDO (LECHÓN)	54,000.00																							
3	CARNE DE RES Y MENUENCIAS DE RES	60,000.00																							
ITEM	DESCRIPCION	MONTO																							
1	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA	69,000.00																							
2	CARNE DE CERDO (LECHÓN)	13,500.00																							
3	CARNE DE RES Y MENUENCIAS DE RES	15,000.00																							

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

*“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”  
(...)*

	<p>veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div data-bbox="331 1330 1433 1518" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p> </div>

*"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*