CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

Advertencia
Al elaborar las bases, los evaluadores incluyen en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el Cuadro Multianual de Necesidades.

3.1 FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con pollo entero beneficiado con vísceras sin cabeza, huevo de gallina calidad primera, carne de cerdo, carne y menudencias de res de primera calidad, para uso en la elaboración de los alimentos de los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones balanceadas, con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

ADQUISICIÓN ADICIONAL DE SUMINISTRO DE POLLO ENTERO BENEFICIADO CON VÍSCERAS SIN CABEZA, CARNE DE CERDO, CARNE DE RES DE PRIMERA PARA USO EN LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS, según el siguiente detalle:

Nº ITEM /PAQUETE	DENOMINACIÓN DEL OBJETO DE LA CONVOCATORIA
1	ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE POLLO ENTERO BENEFICIADO CON VÍSCERAS SIN CABEZA, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS
2	ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.
3	ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE CARNE DE RES DE PRIMERA CALIDAD, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.

3.3 CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de pago de **PRECIOS UNITARIOS**, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual),** en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes y luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

b. SISTEMA DE ENTREGA

NO APLICA.

c. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES

Los bienes se suministrarán por un periodo de NUEVES (09) meses y/o hasta agotarse la cantidad total de los bienes contratados, con una frecuencia de suministro de Inter diario.
El plazo de ejecución de la primera entrega será de <u>CINCO (05) días calendarios siguientes del perfeccionamiento del contrato.</u>

Las demás entregas serán a CINCO (05) días calendarios siguientes de la solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación de la cantidad total de los bienes contratados, de ser el caso. Tanto la primera y demás entregas serán previa coordinación con el Administrador del Comedor Universitario y responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva**.**

CANTIDADES

ITEM Nº 01			
Nº	DESCRIPCION DEL BIEN	U.M.	CANTIDAD (KG)
1	POLLO BENEFICIADO CON VICERAS SIN CABEZA	KG	9144
ITEM Nº 02			
Nº	DESCRIPCION DEL BIEN	U.M.	CANTIDAD (KG)
1	CARNE DE CERDO	KG	1200
ITEM Nº 01			
Nº	DESCRIPCION DEL BIEN	U.M.	CANTIDAD (KG)
1	CARNE DE RES LOMO	KG	900

Nota: Las cantidades de Abarrotes, 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 de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de los bienes a suministrar durante el mes.

d. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

Los bienes se entregarán en el **Almacén del Comedor Universitario, ubicado por la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad Nacional Agraria de la Selva**, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María, distrito de Rupa Rupa, provincia de Leoncio Prado, departamento de Huánuco. **Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2.45 pm.**

e. ADELANTO DIRECTO

La entidad **NO OTORGARÁ** adelanto directo para la ejecución de la presente contratación.

f. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo}}$$

Donde:

F = 0.40

OTRAS PENALIDADES:
Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	**Supuestos de aplicación de penalidad**	**Forma de cálculo**	**Procedimiento de verificación**
1	Transporte de los productos en vehículos inadecuados, que hacen que los bienes presenten características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional.	**30 % de la UIT vigente**. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Entrega de los productos con tiempo de vigencia o vida útil vencidas.	**30 % de la UIT vigente**. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las características técnicas y/o presenten características de mala calidad.	**10 % 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 de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
4	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos.	**10 % de la UIT vigente.** Por cada incidente, en la cual se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES:
En caso de que el contratista incurra en la aplicación de otras penalidades, la Entidad le notificará vía correo electrónico, el supuesto o supuestos incurridos, para que en un plazo de **DOS (02) días hábiles** posteriores a su notificación remita sus descargos. En un plazo máximo de **CINCO (05)** días hábiles la entidad contratante evaluará dicho descargo y emitirá una decisión.

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

g. SUBCONTRATACIÓN
Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. FÓRMULAS DE REAJUSTES

No se considerarán reajustes de precios en los pagos derivados de la presente contratación.

i. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE HUÁNUCO	20146059598
2	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE LA PROVINCIA DE LEONCIO PRADO	20529277220
3	CENTRO DE ARBITARJE ILUSTRE COLEGIO DE ABOGADOS DE HUÁNUCO	20124538689

j. PLAZO PARA RESPUESTAS ENTRE LAS PARTES

Los plazos para la respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el reglamento aplican el plazo máximo de respuesta establecido en el cuadro siguiente:

Plazo máximo de respuesta	**:**	**CINCO (05) DÍAS CALENDARIO**

Antes del vencimiento de dicho plazo, las partes pueden acordar su prórroga para cada caso específico considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE POLLO ENTERO BENEFICIADO CON VÍSCERAS SIN CABEZA, HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA, CARNE DE CERDO, CARNE Y MENUDENCIAS DE RES DE PRIMERA CALIDAD PARA USO EN LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.

1. **<u>FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN</u>:**

La presente contratación tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con pollo entero beneficiado con vísceras sin cabeza, huevo de gallina calidad primera, carne de cerdo, carne y menudencias de res de primera calidad, para uso en la elaboración de los alimentos de los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones balanceadas, con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

2. **<u>ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:</u>**

La Universidad Nacional Agraria de la Selva, a través del Comedor Universitario brinda el servicio de alimentación a los estudiantes foráneos, de bajos recursos económicos, quienes reciben educación superior en nuestra universidad.

A fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes universitarios beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, la Universidad Nacional Agraria de la Selva, 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 preparación de dichos alimentos.

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 y realizar sus actividades de manera cotidiana.

3. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO:

Objetivo General.
Adquirir pollo entero beneficiado con vísceras sin cabeza, huevo de gallina calidad primera, carne de cerdo, carne y menudencias de res de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad a los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, durante los semestres académicos que se desarrollarán durante el ejercicio 2026.

Objetivos específicos.

- Adquirir pollo entero beneficiado con vísceras sin cabeza, huevo de gallina calidad primera, carne de cerdo, carne y menudencias de res de primera calidad, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús diarios ofrecido a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, concerniente en: Desayuno, almuerzo y cena.

- Ofrecer menús a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, de acuerdo con los valores nutricionales necesarios para el organismo.

4. MODALIDAD DE PAGO:

Precios Unitarios.

5. SISTEMA DE ENTREGA:

No Aplica.

6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

El contratista debe tener conocimiento de las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, Resolución Suprema Nº 0019-81 SA/DVM, así como también del Decreto Supremo Nº 007-98-S.A, que aprueba el **"Reglamento sobre Vigilancia, y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y modificatorias.**

El contratista debe 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, los cuales deben ser de su conocimiento.

El contratista es totalmente responsable de la calidad de los productos a suministrar, por lo que debe garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos, independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:

ITEM/PAQ	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID. MED.	CANT. TOTAL
1	**POLLO ENTERO BENEFICIADO CON VISCERAS SIN CABEZA**	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA: Pollo fresco, recientemente sacrificado, desplumado sin cuello, que esté compuesto por la parte comestible CARNE Y MENUDENCIAS (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 frio, 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, **proceder de ambientes avícolas de aves sanas aprobadas bajo inspección veterinaria**. 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**	**9144**

ITEM/PAQ	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID. MED.	CANT. TOTAL
2	**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, **sin grasa**, 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, **no se acepta carne congelada.** Forma de entrega: **En javas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados q u e conserve al bien a una temperatura adecuada.**	**KG**	**1200**

ITEM/PAQ	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID. MED.	CANT. TOTAL
3	**CARNE DE RES LOMO**	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 javas 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**	**900**

8. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS BIENES:

- Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, limpios de primer uso, resistentes que garanticen su integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento.

- Los bienes deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberán ajustarse a lo señalado en el **Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA y sus modificatorias.**

- Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

- El transporte de los bienes será en vehículos limpios y desinfectados, el cual no debe transmitir a los mismos, características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional, por lo cual no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

- El contratista asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.

- El contratista 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 características técnicas.

9. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes se suministrarán por un periodo de NUEVES (09) meses y/o hasta agotarse la cantidad total de los bienes contratados, con una frecuencia de suministro de Inter diario.

El plazo de ejecución de la primera entrega será de CINCO (05) días calendarios siguientes del perfeccionamiento del contrato.

Las demás entregas serán a CINCO (05) días calendarios siguientes de la solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación de la cantidad total de los bienes contratados, de ser el caso. Tanto la primera y demás entregas serán previa coordinación con el Administrador del Comedor Universitario y responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva**.**

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	U.M.	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
1	POLLO BENEFICIADO CON VICERAS SIN CABEZA	KG	6000	3144	9144
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	U.M.	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
2	CARNE DE CERDO	KG	800	400	1200
ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	U.M.	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
3	CARNE DE RES LOMO	KG	500	400	900

Nota: Las cantidades de Abarrotes, 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 de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida

por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de los bienes a suministrar durante el mes.

10. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes se entregarán en el **Almacén del Comedor Universitario, ubicado por la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad Nacional Agraria de la Selva**, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María, distrito de Rupa Rupa, provincia de Leoncio Prado, departamento de Huánuco. **Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2.45 pm.**

11. FORMA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, resistentes que garanticen su integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento.

El rotulado de los envases de los productos deberá contener como mínimo, la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Marca del producto.
- Número de Registro Sanitario.
- Descripción de los ingredientes.
- Condiciones de conservación.
- Nombre o Razón Social y dirección del productor y/o fabricante.
- Peso neto.
- Fecha de vencimiento.
- Código del lote.
- País de origen

- Por cada entrega, el contratista acreditará la entrega de los productos al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, notas de pedido u otros, los mismos que deben contar con sello y firma del personal designado por el Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, es indispensable consignar en dichos documentos, de manera clara y legible, la descripción de los bienes suministradas, sus marcas, cantidades y fecha de entrega de los mismos. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.

12. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellos productos, que a la recepción, estuvieran alterados, envases, bolsas, sacos u otro material que protege el alimento, se encuentren rotas, húmedas, manchadas, o presenten olores, materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no corresponden a la calidad del bien ofertada, o que no se encuentren en óptimas condiciones para su consumo **deberán ser cambiados en el plazo de DOS (2) días calendarios, siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación**.

13. TIEMPO DE VIGENCIA O VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS:

Los productos serán de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada producto, deben contar con su debido **Registro Sanitario,** se requiere un tiempo de vigencia o vida útil para los productos de **3 días calendarios, contados desde el día siguiente de la recepción de los productos por parte del Almacén del Comedor Universitario.**

14. DE LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN EFECTUADA:

La recepción será otorgada por el Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes, y el Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los productos.

La conformidad será otorgada por la Administradora del Comedor Universitario, en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS computados desde el día siguiente de producida la

recepción**, O MÁXIMO DE VEINTE (20) DÍAS**, **EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN**, **debiendo adjuntar en ello, los documentos que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente selladas y firmadas por el personal designado por el Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.**

15. FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN:

La ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual),** en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes, y luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

- Documento de recepción y verificación **(documentos de entrega de los productos tales como boletas de entrega, notas de pedido u otros), con sello y firma del personal designado del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario**.
- **Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del Comedor Universitario.**
- **Guía de Remisión, indicando la totalidad de bienes suministrados durante el mes.**
- **Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).**

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante a través de **mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María - Huánuco, documentos que serán presentados de lunes a viernes, en horario de 7:00 am a 2:45 pm o a través de correo electrónico: abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe.**

16. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA:

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El contratista debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento, que garantice la provisión de los productos en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario de los bienes.
- ✓ El personal encargado de efectuar la entrega de los productos deberá estar con la indumentaria adecuada, completamente limpia, **debe portar (vestimenta completamente limpia, mascarilla, guantes y gorra descartable).**

17. VICIOS OCULTOS:

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es **UN (1) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

18. DE LAS PENALIDADES:

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{}$$

F x plazo

Donde:
F = 0.40

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

OTRAS PENALIDADES:
Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	**Supuestos de aplicación de penalidad**	**Forma de cálculo**	**Procedimiento de verificación**
1	Transporte de los productos en vehículos inadecuados, que hacen que los bienes presenten características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional.	**30 % de la UIT vigente**. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Entrega de los productos con tiempo de vigencia o vida útil vencidas.	**30 % de la UIT vigente**. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las características técnicas y/o presenten características de mala calidad.	**10 % 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 de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
4	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos.	**10 % de la UIT vigente.** Por cada incidente, en la cual se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES:
En caso de que el contratista incurra en la aplicación de otras penalidades, la Entidad le notificará vía correo electrónico, el supuesto o supuestos incurridos, para que en un plazo de **DOS (02) días hábiles** posteriores a su notificación remita sus descargos. En un plazo máximo de **CINCO (05)** días hábiles la entidad contratante evaluará dicho descargo y emitirá una decisión.

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

19. DE LOS ADELANTOS:
La entidad no otorgará adelantos para la ejecución de la presente contratación.

20. DE LA SUBCONTRATACIÓN:

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

21. <u>DEL REAJUSTE DE PRECIOS</u>:
No se considerarán reajustes de precios en los pagos derivados de la presente contratación.

22. <u>DE LAS PRESTACIONES ADICIONALES Y REDUCCIONES:</u>
Podría efectuarse la contratación adicional de la prestación de conformidad a lo indicado por el artículo 141 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 009-2025-EF, que indica: 141.1. La autoridad de la gestión administrativa puede aprobar, mediante resolución publicada en la Pladicop, la ejecución de prestaciones adicionales en bienes y servicios hasta por el 25% del monto del contrato original que sean indispensables para el cumplimiento de la finalidad pública del contrato, siempre que se cuente con previo sustento técnico y legal y con la previsión y/o certificación de crédito presupuestario correspondiente.

Asimismo, podría efectuarse la reducción de la prestación de conformidad a lo indicado por el artículo 109 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, donde indica; 109.1. La autoridad de la gestión administrativa, mediante resolución, puede ordenar la reducción de prestaciones hasta por el 25% del monto del contrato original, lo cual implica una disminución en el monto del contrato, siempre que el área usuaria sustente las condiciones para su no ejecución.

23. <u>GARANTÍA COMO FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO</u>:
De ser el caso, el postor ganador entregará a la entidad contratante, de conformidad a lo indicado en el artículo 61 de la Ley General de Contrataciones Públicas como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original, y/o **a través de la retención del monto total de la garantía correspondiente. La retención debe efectuarse durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato.**

24. <u>ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO</u>:
A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participantes, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conlleva que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

25. <u>SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS</u>:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE HUÁNUCO	20146059598
2	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE LA PROVINCIA DE LEONCIO PRADO	20529277220
3	CENTRO DE ARBITARJE ILUSTRE COLEGIO DE ABOGADOS DE HUÁNUCO	20124538689

26. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO:

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo con lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

27. GESTIÓN DE RIESGOS:

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de las oportunidades y disminuyendo la probabilidad de las amenazas durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

- El presente requerimiento no cuenta con ficha técnica ni ficha de homologación, y tampoco se encuentran dentro del Catálogo Electrónico del Acuerdo Marco, sin embargo, algunos bienes se encuentran dentro del listado de bienes comunes, **cuyos importes programados de cada producto no supera las 8 UIT,** motivo por el cual fueron incorporados en el ítem/paquete, a fin de efectuar una contratación de manera conjunta, el cual permite a la Entidad optimizar tiempos y costos.

- Es una contratación por ítem/paquete, compuesto por tres (03) ítems.

3.5 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

El postor debe contar con:

- Certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, **realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), o empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud (DIRESA), ó Certificado de Principios Generales de Higiene, emitido por el Ministerio de Salud**, **los mismos que deben encontrarse vigente a la fecha de presentación de las ofertas.**

Acreditación:

- Copia del Certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, **realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), o empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud (DIRESA), ó Certificado de Principios Generales de Higiene, emitido por el Ministerio de Salud**, **los mismos que deben encontrarse vigente a la fecha de presentación de las ofertas.**

Advertencia
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.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado**,** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computan desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEM	DESCRIPCION	MONTO
1	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA	90,000.00
2	CARNE DE CERDO (LECHÓN)	30,000.00
3	CARNE DE RES Y MENUDENCIAS DE RES	15,000.00

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del **[25% DE LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN**], por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran 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**.

ITEM	DESCRIPCION	MONTO
1	POLLO BENEFICIADO SIN CABEZA	17,000.00
2	CARNE DE CERDO (LECHÓN)	8,000.00
3	CARNE DE RES Y MENUDENCIAS DE RES	5,000.00

Se consideran bienes similares a los siguientes**:**
Item Nº 01: Venta de carne de gallina, pavo, pato y venta de Vísceras de aves de corral (gallina, pollo, pavo y pato).

Item Nº 02 y 03: Venta de Carne en general

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acredita con un máximo de veinte contrataciones, mediante 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 constancia 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[1], o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV[2]. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados[3], para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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 asume que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considera, para la evaluación, las veinte primeras contrataciones indicadas en el **Anexo Nº 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los diez 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**. Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Advertencia
En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato.

[1] El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación fehaciente de la cancelación. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”).

[2] De acuerdo con el Régimen de Retenciones del Impuesto General a las Ventas (IGV).

[3] Se entiende como “privados” como aquellos que no son entidades contratantes.