

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1.1 Consideraciones generales

1. **Denominación:**
ADQUISICION DE SUMINISTRO DE PESCADO, MARISCOS Y OTROS PARA LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.

2. **Finalidad publica:**
Suministrar al Servicio de Comedor Universitario con los productos pescados, mariscos y otros necesarios para la preparación de los alimentos, a fin de proporcionar a la Comunidad Universitaria un adecuado valor nutricional para sus actividades físicas, académicas y culturales.

3. Antecedentes de la Contratación

La Oficina de Bienestar Universitario, cuenta con un comedor universitario, que brinda atención a 1,000 estudiantes durante el año académico y cuyo funcionamiento demanda la adquisición de bienes y prestación de servicios en un tiempo oportuno, dentro de un marco normativo.

El comedor universitario brinda alimentación saludable, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena. El aporte nutricional de la ración diaria por estudiante es en promedio 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 de los estudiantes.

4. Objetivos:

Objetivo General.

Seleccionar a una persona natural o jurídica que cuente con la capacidad técnica y legal para garantizar el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (**CHOROS, POTA DE MAR, PESCADO PACO Y PESCADO JUREL HG. SIN CABEZA**), para una dieta balanceada y nutritiva destinado a contribuir en la alimentación de los estudiantes comensales del Comedor Universitario de la UNAS.

Objetivos específicos.

- Contar con el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (**CHOROS, POTA DE MAR, PESCADO PACO Y PESCADO JUREL HG. SIN CABEZA**) 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 de calidad a los estudiantes del Comedor Universitario, de acuerdo con los valores nutricionales necesarios para el organismo.

5. Sistema de Contratación

Precios unitarios.

6. Normas Obligatorias y/o voluntarias:

- Norma para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, Resolución Suprema N° 0019-81 SA/DVM.
- D.S. 040-2001-PE Norma Sanitaria para la actividad Pesquera y Acuícola.
- Norma NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Inocuidad.
- CODEX STAN 36-1981 Norma del CODEX para pescados No eviscerados y Eviscerados congelados rápidamente.
- Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE.

7. Descripción del Objeto:

El proveedor 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, las cuales deben ser de su conocimiento.

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

8. Características del bien a contratar

Paquete N°	Ítem N°	Denominación del bien	Unidad de medida	Cantidad
1	1	CHORO	Docena	520
	2	POTA DE MAR	Kilos	316
	3	PESCADO PACO	Kilos	1650
	4	PESCADO JUREL HG. SIN CABEZA	Kilos	1795

8.1 Características técnicas

CHOROS

- Fresco
- Olor, color característico
- Ser pesados
- Tener las valvas cerradas
- Sonido macizo cuando se entrechocan.

POTA DE MAR

- Color blanco
- Músculo blanco translúcido a amarillo cremoso
- Olor y sabor característico de la especie
- Libre de olores anormales
- Textura de la carne firme, consistente, sin deshidratación.

PESCADO PACO

- Pescado fresco entero
- Peso aproximado de 200 gr. a 250 gr.



- El Paco entero deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales.
- Olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales.
- El músculo deberá estar firmemente adherido a la columna vertebral y presentará consistencia firme y elástica, las vísceras se presentarán diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se presentarán sin daños y sin espinas desprendidas, según indican en la norma NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Inocuidad.
- Branquias color vivo, color uniforme a rojo sangre, brillante, mucus ausente o trazos de agua limpia.
- Ojos convexos, cornea transparente y pupila negra brillante.

PESCADO JUREL HG. SIN CABEZA

- Pescado libre de deshidratación y oxidación.
- Alargado y compacto, medidas de 24 a 30 cm
- **Peso aproximado por pescado 2 kg.**
- Color azul verdoso, blancos azul intenso o plateados en el vientre con una mancha oscura o negra en el azul verdoso en la parte dorsal,
- Color del musculo rosado traslucido.
- Característica de los ojos brillantes y salientes ocupando complementamente la órbita,
- Branquias o agallas rojas húmedas y su sabor y olor: característico a mar o algas.
- Forma de presentación: sin cabeza deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, según indican en la norma NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Inocuidad.
- El Jurel sin cabeza deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas.
- Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES autoridad nacional competente

8.2 Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado y mariscos, deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado y mariscos, evitar que se transmita al pescado y mariscos sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado y mariscos; está prohibido colocar el pescado y mariscos directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Importante se deberá **Presentar una Declaración Jurada comprometiéndose en caso de ser favorecida con la buena pro a entregar los productos objeto de la convocatoria de acuerdo a lo siguiente:**

- **Envase:** Bolsa de polietileno transparente de doble densidad o film por producto.
- **Embalaje:** Jabas plásticas totalmente limpias Requisitos organolépticos
- **Color:** Blanco característico
- **Olor:** Fresco Característico
- **Sabor:** Característico
- **Deshidratación :** Ausencia



- Exento de contener metales nocivos como plomo, cobre y arsénico, libre de quemaduras por frío, pH = 6.6 – 6.8.

9. Condiciones de los bienes a contratar

9.1 Lugar, plazo de ejecución de la prestación y reposición

9.1.1 Lugar de entrega

El lugar de entrega de los bienes (**CHOROS, POTA DE MAR, PESCADO PACO Y PESCADO JUREL HG. SIN CABEZA**), 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 viernes en horario de 7:00 am a 2:45 pm. y excepcionalmente los días sábados y domingos, según coordinación con la administración del comedor Universitario.

9.1.2 Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán según cronograma de entrega, la primera entrega se comenzará a entregar a los dos (2) días calendario de suscrito el contrato y/o a la solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario.

Las siguientes entregas de los pescados y mariscos ingresarán al servicio del comedor UN (01) día después de lo solicitado por el Administrador o la nutricionista de acuerdo a la programación de menús diarios, hasta la culminación de las cantidades contratadas, y en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

NOMBRE DEL ITEM	U/M	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	CANT. TOTAL
CHORO	DOCE NA	50	50	50	50	30	50	50	50	40	50	50	520
PESCADO JUREL SIN CABEZA (AL PESO)	Kilo	180	180	180	180	80	180	180	180	95	180	180	1795
PESCADO PACO (AL PESO)	Kilo	165	165	165	165	80	165	165	165	85	165	165	1650
POTA	Kilo	30	30	30	30	23	30	30	30	23	30	30	316

Nota: Las cantidades de Choros, Pota de Mar, Pescado y Pescado Jurel Hg sin Cabeza, antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, 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.

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

9.1.3 Plazo de reposición de los bienes.

La Entidad devolverá al contratista, los productos que no cumplan con las especificaciones técnicas y los estándares de calidad exigidos y registrados en el contrato al momento del internamiento, teniendo como plazo de



reposición Un (01) día calendario contados desde la hora de devolución del producto, el cual deberá ser acreditada con declaración jurada, Cabe precisar que el plazo de reposición es establecido en función que los productos que serán internados constituyen ingredientes necesarios para la elaboración del racionamiento y cuya falta compromete el normal desempeño de las labores administrativas y físicas de los alumnos de nuestra Universidad.

9.2 Forma de entrega

La forma de entrega de los bienes **CHOROS, POTA DE MAR, PESCADO PACO Y PESCADO JUREL HG. SIN CABEZA** es periódica conforme al cronograma de entrega, el proveedor debe traer el personal adecuado para la descarga de los alimentos en el almacén del Comedor Universitario. Siguiendo los protocolos sanitarios en el marco de la emergencia del COVID- 19.

El personal del contratista debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada, en el acto de entrega de los productos.

10. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

10.1. Adelantos

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

10.2. Conformidad de los bienes

La recepción del bien 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), y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los bienes.

La conformidad de recepción e ingreso de los bienes será otorgado por el Administrador del Comedor Universitario en el plazo máximo de siete (7) días calendario. Para tal caso por cada conformidad remitida, la administración del Comedor Universitario deberá adjuntar 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 del Almacén del Comedor Universitario.

10.3. 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.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar 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 a la entrega realizada por el proveedor durante el mes.
- Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento, sito en la carretera central Km. 1.21 Tingo María, en el horario de 07:00 am a 2:45 pm.

10.4. Reajuste de los pagos

No se realizarán reajustes a los precios.



10.5. Responsabilidad por 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.

10.6. De los adicionales y reducciones

De conformidad al artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, numeral 157.1 vigente. 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. 157.2. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.

3.1.2 Consideraciones específicas

a) De la habilitación del proveedor

- Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento comercial otorgado a la empresa postora realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud Dirección Regional de Salud según corresponda con su respectiva acreditación a brindar al servicio de la Ley General de Salud N° 26842 y D.S 022-2001 S.A Saneamiento Ambiental de desinsectación, desratización y desinfección otorgado a la empresa postora.

b) 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.



c) **Otras consideraciones**

d) 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.
--	--

- El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- 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 del producto.
- **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega del bien 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 Almacén del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de los mismos.**

e) **Medidas preventivas de Bioseguridad ante el brote del COVID - 19**

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

- El personal del contratista encargado de efectuar la entrega de los bienes debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada, debe portar (vestimenta completamente limpia, mascarilla quirúrgica, alcohol, gorra descartable).
- Durante su ingreso al Campus Universitario y Almacén del Comedor Universitario, debe portar carnet de vacunación de COVID-19.
- Durante la entrega de los productos, debe mantener la distancia como mínimo de 1.5 metro de una persona a otro.
- Limpieza y desinfección de calzados antes del ingreso al Campus Universitario y Almacén del Comedor Universitario.
- Previo al ingreso al ambiente del Almacén del Comedor Universitario, el personal del contratista debe lavarse las manos de manera obligatoria por un tiempo mínimo de 20 segundos con agua y jabón, para lo cual debe ubicar los puntos de lavado de mano.
- Evitar saludo de mano, abrazo o beso en la mejilla.
- Depositar en los tachos de basura, los pañuelos desechables que haya utilizado, no arrojarlos al piso, pues puede causar contaminación del área.



- Ningún personal del proveedor con síntomas de enfermedades respiratorias debe ingresar al Campus Universitario.
- Durante la entrega de los productos, no compartir lapiceros, equipo celular entre otros bienes, estos deben ser utilizados por una sola persona. En caso fuera usado por otra persona previamente, procede a realizar la desinfección de los bienes según procedimiento de desinfección y limpieza.



A handwritten signature in blue ink is written over a circular official stamp. The stamp contains the text "AREA DE COMEDOR UNIVERSITARIO" at the top, "GRU UTMAS" in the center, and "Tingo María" at the bottom. In the center of the stamp is a small emblem featuring a shield with a sun and a book.