ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRIJOL CANARIO Y LENTEJAS DE CALIDAD 2 – SUPERIOR PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN:

El presente requerimiento tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con **frijol canario, y lentejas, de calidad 2- Superior**, para uso en la preparación de los menús diario ofrecido a los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO:

El presente requerimiento tiene por propósito dotar al Comedor Universitario con **frijol canario y lentejas, de calidad 2- Superior,** los mismos que complementarán los menús o raciones ofrecidos a los estudiantes universitarios foráneos de bajos recursos económicos. La adquisición se efectuará de manera conjunta por paquete, con entregas mensuales, según cronograma de entrega.

3. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO:

Objetivo General.

- Adquirir menestras de calidad 2 - superior, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad, con un adecuado valor proteico y nutricional, a los estudiantes beneficiarios del servicio del Comedor Universitario, durante el año académico 2026.

Objetivo específico.

- Adquirir **Frijol Canario y Lentejas de calidad 2- superior**, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús diarios ofrecido a los estudiantes beneficiarios del servicio de Comedor Universitario.

4. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

4.1. MODALIDAD DE PAGO:

Precios Unitarios.

4.2. SISTEMA DE ENTREGA:

No corresponde.

4.3. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes serán entregados la primera entrega a **DOS (2)** días calendarios de notificado la Orden de Compra, las demás entregas se realizarán a **DOS (2) días calendarios siguientes a la solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas de los bienes, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con la Administradora del Comedor Universitario y responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. La frecuencia de suministro de los bienes, será de una vez al mes.**

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

NOMBRE DEL ITEM	U/M	NOV	DIC	CANT. TOTAL
FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	120	60	180
LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	106	60	166

Universidad Nacional Agraria de la Selva
TINGO MARIA

C.P. Luisa Bravo Adriano
Administradora del Comedor Universitario

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

4.4. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes serán entregados en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la margen derecha de la puerta de ingreso N°02 de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, sito en 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.**

4.5. DE LOS ADELANTOS:

La Entidad no otorgará adelantos para la ejecución de la prestación derivado de la presente contratación.

4.6. PENALIDADES:

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

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

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 PROVEEDOR 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 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:

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	Transporte de los productos en vehículos inadecuados, que hacen que los bienes presenten características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional.	**20 % 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.

Universidad Nacional Agraria de la Selva
TINGO MARIA

C.P. Luisa Bravo Adriano
Administradora del Comedor Universitario

2	Entrega de los productos con tiempo de vigencia o vida útil vencidas.	**20 % 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 las menestras que no cumplen con las características técnicas requeridas.	**15 % 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.

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.

Las penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

4.7. SUBCONTRATACIÓN:

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

4.8. FÓRMULA DE REAJUSTE:

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

4.9. REQUISITOS DEL POSTOR:

Los postores persona natural o jurídica deben contar y acreditar los siguientes requisitos:

- Registro Nacional de Proveedores – RNP capítulo de bienes.
- Contar con Registro Único de Contribuyentes-RUC, estado Activo y Habido.
- Contar con Código de Cuenta Interbancaria (CCI), indicando la Entidad financiera a la que corresponde.
- Declaración jurada de no estar impedido o inhabilitado para contratar con el estado.

Universidad Nacional Agraria de la Selva
TINGO MARIA

C.P. Luisa Bravo Adriano
Administradora del Comedor Universitario

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

5.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS BIENES:

N° PAQUETE	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNID DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	1	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	**Calidad:** Superior. Grano maduro y seco procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o frijol común. Conformado por la misma variedad. **Color:** Amarillo. **Olor y Sabor**: Exento de olores y sabores extraños. **Variedad contrastante:** Máximo 2,00 %. **Humedad**: Máximo 15 %. Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. Ausencia de granos con hongos. **Vida útil del producto: 12 meses.** **Envase**: Envasado en **SACO TEJIDO DE POLIPROPILENO** de primer uso, limpios, resistentes, bien cocidos o sellados, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento, **según NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. NTP 205.015:2015/COR 1:2016** **Rotulado:** Debe contener la siguiente información: **Nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, o importador, fecha de vencimiento, código o número de lote, condiciones de almacenamiento, contenido neto, número de Autorización Sanitaria.**	KG	180
	2	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	**Calidad:** Superior. **Calibre (tamaño): Menor que 7,5 mm de diámetro.** Grano maduro y seco, procedente de la especie Lens culinaris Medikus. **Color:** Marrón. **Olor y Sabor**: Exento de olores y sabores extraños. Conformado por una misma variedad. **Variedad contrastante:** Máximo 2,00 %. **Humedad**: Máximo 15 %. Exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. **Vida útil del producto: 12 meses.** **Envase**: Envasado en **SACO TEJIDO DE POLIPROPILENO** de primer uso, limpios, resistentes, bien cocidos o sellados, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento, **según NTP 205.022:2014 (revisada el ...2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.** **Rotulado:** Debe contener la siguiente información: **Nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, o importador, fecha de vencimiento, código o número de lote, condiciones de almacenamiento, contenido neto, número de Autorización Sanitaria.**	KG	166

Universidad Nacional Agraria de la Selva
TINGO MARIA

C.P. Luisa Bravo Adriano
Administradora del Comedor Universitario

5.2. OTRAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA CONTRATACIÓN:

5.2.1. 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 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 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.

El proveedor 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.

5.2.2. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellas Menestras que a la recepción estuvieran alterados, presenten olores, colores y sabores extraños, presentan hongos, podredumbre, humedad, no cumplen con las características técnicas requeridas, o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no se encuentran en óptimas condiciones para su consumo, serán cambiados dentro del plazo de **DOS (2) días calendarios** siguiente a la fecha de recepcionada la comunicación.

5.2.3. TIEMPO DE VIDA ÚTIL DE LOS BIENES:

Las Menestras serán frescos, de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada uno de los bienes requeridos. Se requiere un tiempo de vigencia o vida útil para los productos de **8 y 12 meses, contados desde el día siguiente de la recepción de los productos por parte del Almacén del Comedor Universitario, siendo éstos según lo siguiente:**

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	TIEMPO DE VIDA ÚTIL REQUERIDA PARA LOS PRODUCTOS
1	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	12 MESES
2	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	

5.2.4. FORMA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes serán suministrados en sacos tejidos de polipropileno, limpios, de primer uso, resistentes que garanticen la integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento de los bienes. **El rotulado de los envases deberá contener la información indicada en las características técnicas mínimas requerida para los bienes (numeral 5.1).**

5.2.5. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS BIENES:

- Los bienes serán suministrados en **sacos tejidos de polipropileno, limpios, de primer uso, resistentes que garanticen su integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento del bien**.

- Los productos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá 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.**

- El vehículo de transporte deberá estar acondicionado y provisto 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 vehículo limpio y desinfectado, el cual no debe transmitir a los bienes, características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional, por lo cual no podrá ser utilizado para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.

- El proveedor 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 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 características técnicas requeridas.

5.2.6. DE LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN:

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

La conformidad de la prestación efectuada 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, ESTE ÚLTIMO EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN**, **debiendo adjuntar las boletas o guías de entregas que acrediten el ingreso de los bienes 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.**

5.2.7. FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN:

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación al PROVEEDOR 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.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el PROVEEDOR, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- **Recepción del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la**

C.P. Luisa Bravo Adriano
Administradora del Comedor Universitario

Selva.

- **Informe de la Administradora del Comedor Universitario de la UNAS, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.**
- **Boletas o guías de entrega de los bienes de acuerdo a la entrega realizada por el proveedor durante el mes, en donde debe indicar de manera clara y legible el tipo de bien, cantidad y fecha de suministro, el mismo que debe 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. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.**
- **Guía de Remisión, indicando la totalidad de bienes suministrados durante el mes.**
- **Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).**

Dicha documentación se debe presentar en **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, de Lunes a Viernes, en horario de 7:00 am a 2:45 pm.**

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del servidor competente.

5.2.8. CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL PROVEEDOR:

- ✓ El proveedor no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El personal designado por el proveedor para la entrega de los bienes, ***debe portar indumentaria apropiada, completamente limpia.***
- ✓ El proveedor debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento, que garantice la provisión de los bienes en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario de los productos.
- ✓ **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los productos al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas o guías de entrega, el mismo que debe ser sellado y firmado por el personal designado por el del Almacén Central de la UNAS, y 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 cantidades y fecha de entrega de los mismos. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.**

5.2.9. 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 69 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

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

5.2.10. DE LAS PRESTACIONES ADICIONALES:

Universidad Nacional Agraria de la Selva
TINGO MARIA

C.P. Luisa Bravo Adriano
Administradora del Comedor Universitario

Podría aplicarse de existir la necesidad, de conformidad a lo señalado en el artículo 141 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, 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.**

5.3. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:

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 el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje

5.4. DE LAS GARANTÍAS:

No corresponde, de conformidad a lo indicado en el literal a) del artículo 139 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante **Decreto Supremo Nº 009-2025-EF, donde indica:** No se otorga garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias en los siguientes casos:

a) En los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.
(...)

5.5. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO:

A la suscripción de este contrato, EL PROVEEDOR 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 PROVEEDOR 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 PROVEEDOR 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 PROVEEDOR 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.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacioncitas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona

C.P. Luisa Bravo Adriano
Administradora del Comedor Universitario

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 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 conllevará 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.

5.6. RESOLUCIÓN DE 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 a 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.

5.7. GESTIÓN DE RIESGOS:

Las partes realizan la gestión de riesgos, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

Universidad Nacional Agraria de la Selva
TINGO MARIA

C.P. Luisa Bravo Adriano
Administradora del Comedor Universitario