

## CAPITULO 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

#### **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.**

##### 1. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**

Adquisición de suministro de Abarrotes, Menestras y Otros, para uso en la elaboración de los alimentos para los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS, en los meses de febrero a diciembre de 2023.

##### 2. **FINALIDAD PÚBLICA:**

Suministrar al Comedor Universitario con abarrotes, menestras y otros de primera calidad, para la preparación de los menús diario, a fin de proporcionar a los estudiantes beneficiarios del servicio de Comedor, raciones con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

##### 3. **ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:**

La Universidad Nacional Agraria de la Selva, a través del Comedor Universitario y a fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes universitarios foráneos y de bajos recursos económicos, desde el año 2015 viene brindando el servicio de alimentación bajo la modalidad de Administración Directa, encargándose la Entidad, de la adquisición de insumos diversos para uso en la elaboración 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 nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse y realizar sus actividades de manera cotidiana.

##### 4. **OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO:**

###### **Objetivo General.**

Adquirir Abarrotes, Menestras y otros de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad a los estudiantes beneficiarios del servicio de Comedor, en los meses de febrero a diciembre del 2023.

###### **Objetivos específicos.**

- Adquirir Abarrotes, Menestras y Otros 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 a 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.

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 los bienes suministrados, por lo que deben garantizar que los mismos, satisfagan los requerimientos técnicos mínimos requeridos. Independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

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

N° PAQUETE	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID DE MED.	CANTIDAD
1	1	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	Con autorización sanitaria, de color, olor y sabor característico.	Unidad	28
	2	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	De calidad extra, color negro, completamente frescas y enteras, no deben estar dañadas, exenta de olores y sabores extraños, de aspecto uniforme y sin manchas.	KG	475
	3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	De calidad extra, apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. Exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). <b>Granos enteros secos</b> , grandes y uniforme, libre de contaminantes, sin fumigación. Envasado en sacos de yute o polipropileno, limpio de primer uso, resistente, bien cosido o sellado.	KG	600
	4	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 GR	El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura. El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las norma del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019. Elaborado con aceite vegetal comestible, <b>presentación en caja por 48 unidades</b> con autorización sanitaria, con fecha de vencimiento de <b>6 meses</b> posterior a la fecha de entrega del bien.	EMPAQUE X 48 UNID	71
	5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	Café tostado, de calidad extra, de olor y sabor característico, molido en envase permitido por la autoridad sanitaria. Café tostado sometido a molienda, no debe contener olores, sabores ni materias extrañas.	Unidad	106
	6	CEBADA TOSTADA	Granos enteros de tamaño homogéneo, cebada tostada de color y olor característico, no deben contener materias extrañas. Deben estar libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	KG	435
	7	COCOA EN POLVO X 1 KG	Con autorización sanitaria, de color y sabor característico, libre de materias extrañas y adulteraciones. En el rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia el Registro Sanitario, peso neto, con fecha de vencimiento de <b>06 meses</b> posterior de la fecha de entrega del bien.	Unidad	96



8	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	En botellas de plástico por 1 litro, con autorización sanitaria vigente, herméticamente cerrado y rotulado, de color y olor característico al producto. En el rotulado del envase debe indicar la marca, procedencia, registro sanitario y fecha de vencimiento del producto.	Unidad	20
9	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	Elaborado con harina de trigo fortificado, de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión envase de polietileno, de color, olor y sabor característico al producto. <b>Presentación por 5 kg</b> , con registro sanitario vigente. En el rotulado y envase debe indicar la marca, fecha de vencimiento, contenido neto, ingredientes, registro sanitario, descripción del contenido nutricional. Deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016. Con fecha de vencimiento de <b>6 meses</b> posterior a la fecha de entrega del bien.	KG	1305
10	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	Elaborado con harina de trigo fortificado, de color amarillento, de olor y sabor característico al producto. <b>Presentación en envase de polietileno de 10 kg</b> , con registro sanitario vigente, contenido de agua no superior al 14%. En el rotulado y envase debe indicar la marca, fecha de vencimiento, contenido neto, ingredientes, registro sanitario, descripción del contenido nutricional. Sin presencia de insectos, exento de olores y sabores extraños. Con fecha de vencimiento de <b>6 meses</b> posterior a la fecha de entrega del bien.	KG	3390
11	GALLETA DE SODA X 27 g	Elaborado con harina de trigo y otros insumos de primera calidad, <b>presentación en caja de cartón x 100 unidades</b> , con autorización sanitaria, el bien debe estar completamente fresca y entera. Deberá conservar sus características organolépticas de sabor, olor, color y textura propias del producto, así como los criterios microbiológicos.	Ciento	100
12	GELATINA X 5 KG	En bolsa de polietileno <b>por 5 kilogramos</b> , rotulada con registro sanitario vigente, de sabores surtidos, libre de sustancias y cuerpos extraños.	Unidad	120
13	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	En envase transparente, color blanco, con características organolépticas y microbiológicas típicas.	KG	62
14	HARINA DE ARVEJA	De calidad extra, <b>fofada</b> , fresco, de color, sabor y olor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	265
15	HARINA DE CAÑIGUA X 1 KG	De calidad extra, fresco, de color uniforme, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	Unidad	335
16	HARINA DE CHUÑO	Textura suave, color blanco brillante. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto, deberán estar exentos de cualquier materia, color u olor extraño.	KG	1320
17	HARINA DE MACA	De calidad extra, fresco, de color uniforme, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	105





18	<b>HARINA DE PLÁTANO</b>	De calidad extra, obtenido a partir de los trocitos secos del plátano con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado. De color uniforme, de olor y sabor característico, libre de impurezas, polvo, humedad, de olores y partículas extrañas a su naturaleza, libre de insectos, larvas, de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas u otro tipo de contaminación biológica. No se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún otro aditivo. Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	140
19	<b>HARINA DE SIETE SEMILLAS</b>	De calidad extra, fresco, de color uniforme, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	325
20	<b>HARINA DE TRIGO</b>	De primera calidad, producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente, con registro sanitario vigente, color característico y uniforme, libre de olores y partículas extrañas a su naturaleza, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	370
21	<b>HOJUELAS DE AVENA</b>	Proveniente de granos de avena limpios, secos, descascarados. Hojuelas frescas de color característico, libre de gorgojos y otras materias extrañas, con registro sanitario vigente, en el rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, con fecha de vencimiento. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	800
22	<b>HOT DOG DE CERDO A GARNEL</b>	De primera calidad, con registro sanitario. Debidamente fresco, de color y sabor característico. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesaria.	KG	131
23	<b>HOT DOG DE POLLO A GRANEL</b>	De primera calidad, con registro sanitario vigente. Debidamente fresco. De color y sabor característico. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias.	KG	134
24	<b>JAMONADA X 100 g</b>	De pollo, de primera calidad, con registro sanitario vigente. Debidamente fresco, de color y sabor característico. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias.	Unidad	882
25	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX.</b>	Enriquecida con vitaminas A y D, de color blanco o crema, de olor agradable, sabor ligeramente dulce, envase de hojalata de contenido 400 gr aprox. de capacidad neta; sellado herméticamente al calor de acuerdo a las normas técnicas, libre de sabores extraños a su naturaleza, en el rotulado y envase debe ir la marca, el tiempo de vida útil registrará a partir de la fecha de producción hasta 06 meses de vencimiento posterior a la entrega del bien, sin presencia de hinchamiento ni chancaduras. Presentación en caja de cartón, completamente limpio, conteniendo 24 tarros de leche.	EMPAQUE X 24	377
26	<b>MAICENA ALMIDÓN DE MAIZ</b>	De primera calidad, fresco, de color, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad, con autorización sanitaria. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias.	KG	850

27	<b>MANÍ ENTERO SIN TOSTAR</b>	Granos enteros, maduros y secos, debe conservar sus características físicas y organolépticas, de color y sabor característico, sin presencia de hongos o rancidez, libre de sustancias extrañas al producto. No deberá evidenciar ataque de insectos. Presentación: Bolsa de polietileno o polipropileno de uso alimentario de alta densidad.	KG	82
28	<b>MANTEQUILLA X 5 KG</b>	De leche de vaca, con sal, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza, de color uniforme, aspecto de consistencia sólida y homogénea. Envase de plástico herméticamente cerrado y rotulado, con registro sanitario vigente, libre de sustancias y materias extrañas.	Unidad	20
29	<b>MAYONESA X 1KG</b>	De primera calidad, con registro sanitario vigente, de color, olor y sabor característico.	Unidad	79
30	<b>MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA</b>	De categoría primera, maíz morado sano, SIN pudrición, sin presencia de hongos, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros), granos secos y enteros, limpios, seleccionados, libres de insectos y demás impurezas. Calibre II, mazorca de 6 cm a 12 cm.	KG	486
31	<b>MERMELADA X 1 KG X 6 UNID.</b>	De fresa, completamente fresco, en envase de vidrio para untar, jalea agradable, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene.	Unidad	20
32	<b>MORÓN PARTIDO</b>	De primera calidad, libre de gorgojos e insectos, completamente limpias, sin presencia de impurezas. Envasado en sacos de yute o polipropileno, limpio de primer uso, resistente, bien cosido o sellado.	KG	600
33	<b>MOSTAZA X 1 KG</b>	De primera calidad, sabor y olor: característico, libre de presencias extrañas. Color: amarillo oro. Vida útil: mínimo 2 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.	Unidad	51
34	<b>PALLAR CALIDAD EXTRA</b>	<b>Calidad extra</b> , deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana. <b>Granos secos grandes</b> , exento de sabores y olores extraños, sin fumigación. Envasado en sacos de yute o polipropileno, limpio de primer uso, resistente, bien cosido o sellado. Longitud del grano: 18 mm a 32 mm, ancho del grano: 12,5 a 16 mm, grosor del grano: 6 a 7,5 mm.	KG	490
35	<b>PAPA SECA</b>	Proveniente de papa amarilla de primera calidad, de calidad extra, uniforme, libre de impurezas, de color y olor característico.	KG	410
36	<b>QUESO FRESCO DE VACA</b>	Fresco pasteurizado de leche de vaca, de color blanco uniforme o ligeramente amarillento, de sabor y color característico. Envasado en bolsa de polietileno, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.	KG	156
37	<b>QUINUA ENTERA PERLADA</b>	Grano entero de calidad extra, limpia sin humedad e impurezas, libre de gorgojos y otros insectos. La quinua debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales. De tamaño mediano, diámetro promedio de los granos de 1,40 a 1,70 mm.	KG	390
38	<b>SAL DE MESA X 1KG</b>	Sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación. La sal de mesa debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006, de aspecto granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles, color blanco, olor inodoro, sabor salado característico. Envase de polietileno transparente de 1 Kg, resistente, herméticamente cerrado, con registro sanitario, libre de sustancias extrañas y residuos, porcentaje de yodo y flúor según norma técnica.	Unidad	2940



39	<b>SALSA DE OSTION X 730 ML APROX.</b>	Presentación: Frasco de 730 ml aprox. Libre de toda materia extraña. Con Registro sanitario vigente. Apariencia: Limpio, libre de impurezas, de color, olor y sabor característico.	Unidad	9
40	<b>SALSA DE TOMATE X 160 GR</b>	Presentación en sachet de 160 gr, completamente fresco, de color y sabor característico, con registro sanitario vigente.	Unidad	534
41	<b>SEMOLA A GRANEL</b>	De primera calidad, procedente de trigo duro granulado fino de primera calidad. Con registro sanitario vigente. Características: Sin grumos, libre de sustancias y cuerpos extraños, cumplir con la NTP. 205.032,1971.	KG	210
42	<b>SILLAO X 1 Lt</b>	En botellas de plástico por 1 litro, rotulados según las normas técnicas, con registro sanitario vigente, cumplir con las normas técnicas del producto sillao. Libre de sustancias y cuerpos extraños. En el rotulado del envase debe indicar la marca, procedencia, registro sanitario y fecha de vencimiento del producto. <b>Presentación en caja de cartón por 12 unidades, limpio de primer uso, bien cerrado o sellado.</b>	DOCENA	40
43	<b>TÉ A GRANEL</b>	De primera calidad, de color marrón oscuro, exento de humedad, olores y sabores extraños. Envase de papel y/o bolsa de polietileno, limpio de primer uso, bien cerrado o sellado. Libre de hongos.	KG	17
44	<b>TRIGO RESBALADO ENTERO</b>	De calidad extra, sólido, amarillento, libre de gorgojos, insectos y sin fumigación. Con humedad 14,5 % máximo. Envasados en bolsas de polietileno, completamente limpio, bien cerrado o sellado.	KG	652
45	<b>VINAGRE BLANCO X 500 ML</b>	De primera calidad, envase de vidrio o plástico X 500 ml, limpio, sano, herméticamente cerrado y rotulado. Con registro sanitario vigente, de color, olor y sabor correspondiente al producto. Líquido obtenido con proceso de fermentación, libre de sustancias y materias extrañas. En el rotulado del envase debe indicar la marca, procedencia, registro sanitario y fecha de vencimiento del producto. <b>Presentación en caja de cartón por 12 unidades.</b>	DOCENA	28

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

- Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, limpios de primer uso, resistentes que garanticen la 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 N° 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 serán en vehículos limpios y desinfectados, el cual no debe transmitir a los bienes, 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 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 especificaciones técnicas.



**10. PLAZO DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS:**

Los bienes, materia de la presente convocatoria, serán entregados la primera entrega a **dos (2)** días calendarios después de haberse suscrito el contrato, las demás entregas se realizarán a **dos (2)** días calendarios siguientes 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 registrará 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 abarrotes será de dos veces al mes.**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES**

Nº PAD	Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES											CANTID. TOTAL
				FEB.	MAR.	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOST.	SETIEM.	DICUB.	NOVIE.	DICIEM.	
	1	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	UNIDAD	2	3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	28
	2	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	25	50	50	50	25	50	50	50	25	50	50	475
	3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD I-EXTRA	KG	60	60	60	60	30	60	60	60	30	60	60	600
	4	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	EMPAQUE X 48	6	7	7	7	4	7	7	7	5	7	7	71
	5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	6	10	10	106
	6	CEBADA TOSTADA	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	35	40	40	435
	7	COCA EN POLVO X 1 KG	UNIDAD	6	10	10	10	5	10	10	10	5	10	10	96
	8	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	UNIDAD	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	20
	9	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	KG	130	130	130	130	65	130	130	130	70	130	130	1305
	10	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	KG	330	330	330	330	200	330	330	330	220	330	330	3380
1	11	GALLETA DE SODA X 27 G APROX.	CIENTO	10	10	10	10	5	10	10	10	5	10	10	100
	12	GELATINA X 5 KG	UNIDAD	12	12	12	12	6	12	12	12	6	12	12	120
	13	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KG	6	6	6	6	3	6	6	6	5	6	6	62
	14	HARINA DE ARVEJA	KG	26	26	26	26	16	26	26	26	15	26	26	265
	15	HARINA DE CAÑIGUA X 1 KG	UNIDAD	30	30	30	30	30	30	35	30	30	30	30	335
	16	HARINA DE CHUÑO	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1320
	17	HARINA DE MACA	KG	10	10	10	10	7	10	10	10	8	10	10	105
	18	HARINA DE PLÁTANO	KG	14	14	14	14	7	14	14	14	7	14	14	140
	19	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KG	30	30	30	30	25	30	30	30	30	30	30	325
	20	HARINA DE TRIGO	KG	37	37	37	37	18	37	37	37	19	37	37	370



21	HOJUELAS DE AVENA	KG	80	80	80	80	40	80	80	80	40	80	80	800
22	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	KG	13	13	13	13	7	13	13	13	13	7	13	131
23	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	KG	13	13	13	13	8	13	13	13	9	13	13	134
24	JAMONADA X 100 G	UNIDAD	90	90	90	42	90	90	90	60	60	90	90	882
25	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	EMPAQUE X 24	37	37	37	37	18	37	37	37	26	37	37	377
26	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	KG	75	80	75	80	75	80	75	80	75	80	75	850
27	MANÍ ENTERO SIN TOSTAR	KG	8	8	8	8	4	8	8	8	6	8	8	82
28	MANTEQUILLA X 5 KG	UNIDAD	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	20
29	MAYONESA X 1 KG	UNIDAD	8	8	8	8	4	8	8	8	4	8	7	79
30	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	KG	46	46	46	46	36	46	46	46	36	46	46	486
31	MERMELADA X 1 KG X 6 UNID	UNIDAD	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	20
32	MORÓN PARTIDO	KG	60	60	60	60	30	60	60	60	30	60	60	600
33	MOSTAZA X 1 KG	UNIDAD	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	51
34	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	50	50	50	50	20	50	50	50	20	50	50	490
35	PAPA SECA	KG	40	40	40	40	25	40	40	40	25	40	40	410
36	QUESO FRESCO DE VACA	KG	15	15	15	15	8	15	15	15	13	15	15	156
37	QUINUA ENTERA PERLADA	KG	40	40	40	40	15	40	40	40	15	40	40	390
38	SAL DE MESA X 1 KG	UNIDAD	240	300	300	300	150	300	300	300	150	300	300	2940
39	SALSA DE OSTRION X 730 ML APROX.	UNIDAD	1	1	1	1		1	1	1		1	1	8
40	SALSA DE TOMATE X 160 GR	UNIDAD	44	55	55	55	25	55	55	55	25	55	55	534
41	SEMOLA A GRANEL	KG	20	20	20	20	15	20	20	20	15	20	20	210
42	SILLAO X 1 LITRO	DOCENA	4	4	4	4	2	4	4	4	2	4	4	40
43	TÉ A GRANEL	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	1			17
44	TRIGO RESBALADO ENTERO	KG	65	65	65	65	32	65	65	65	35	65	65	652
45	VINAGRE BLANCO X 500 ML	DOCENA	2	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	28

**Nota: Las cantidades de abarrotes, menestras y otros 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 Administrador o nutricionista del Comedor Universitario, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar durante el mes.**

**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 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.

**12. FORMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS:**

Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, resistentes que garanticen la integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento del bien. El Rotulado debe contener como mínimo la siguiente información:

ROTULADO:

- Nombre del producto.
- Peso neto.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Nombre o Razón Social y dirección del procesador y/o envasador.
- Número de Autorización Sanitaria.
- Código del lote.
- País de origen.

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

- ✓ 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 del producto en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario del producto.
- ✓ El personal encargado de efectuar la entrega de los productos deberá estar con la indumentaria adecuada (vestimenta completamente limpia, mascarilla, gorra descartable, botas de jebe blanco de ser el caso).
- ✓ Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los productos 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.

**14. GARANTÍA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS:**

Los productos deberán contar con su debido Registro Sanitario, la garantía comercial de los bienes ofertados dependerá de la vida útil de los productos y de la durabilidad en óptimas condiciones de su almacenamiento.

Los productos serán de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada producto.

**El plazo de vigencia de los productos con vida útil poco duradero será por un periodo mínimo de DOS (02) meses**, contados desde el día siguiente de la recepción de los productos por parte del Almacén del Comedor Universitario, siendo este tiempo de vigencia para los siguientes productos: Aceituna negra a granel, arveja partida calidad 1-extra, cebada tostada, galleta de soda x 27 gramos aprox, gelatina por 5 kg, harina de arveja, harina de cañigua x 1 kg, harina de chuño, harina de maca, harina de plátano, harina de siete semillas, harina de trigo, hot de cerdo a granel, hot dog de pollo a granel, jamonada x 100 gramos, hojuela de avena, maicena-almidón de maíz, maní entero sin tostar, mantequilla x 5 kg, mayonesa por un kg, mazorca de maíz morado categoría primera, mermelada por un kg x 6 unid, morón partido, mostaza x 1 kg, pallar calidad extra, papa seca, queso fresco de vaca, quinua entera perlada, salsa de tomate por 160 gr, sémola a granel, te a granel, trigo resbalado entero

Por cuanto al **tiempo de vigencia para los productos duraderos**, este debe presentar un tiempo de vigencia mínimo de **SEIS (06) meses**, contados desde el día siguiente de la recepción de los productos por parte del Almacén del Comedor Universitario, siendo para los productos: Aceite de ajonjolí x 500 ml, Atún en filete en aceite vegetal x 170 g, café molido x 1 kg, cocoa en polvo x 1 kg, esencia de vainilla por 1 litro, fideo surtido para sopa, fideos tallarín delgado, glutamato monosódico, ,



leche evaporada entera por 400 gr aprox, Sal de mesa, Salsa de Ostión x 730 ml aprox, sillao x 1 litro y vinagre blanco x 500 ml.

**15. 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 rotos, 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 las óptimas condiciones para su consumo deberán ser cambiados en el plazo de **dos (02) días** calendarios siguientes a la fecha de recepción la comunicación.

**16. 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.

**17. DE LAS 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 la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

**18. 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	Entrega de abarrotes, menestras y otros, con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas para cada producto.	0.5 % 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 abarrotes, menestras y otros 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.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria e incumplimiento de los protocolos sanitarios.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
---	--	--	--

**19. DE LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD POR LA PRESTACIÓN EFECTUADA:**

La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable del 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 productos. La conformidad de la prestación efectuada será otorgada por el Administrador del Comedor Universitario, en el plazo máximo de siete (7) días, 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 Comedor Universitario.

**20. 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 responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.*
- Informe del Administrador del Comedor Universitario de la UNAS, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Boletas de entrega de los bienes de acuerdo a la entrega realizada por el proveedor durante el mes, en donde debe indicar de manera legible el tipo de producto, cantidad y fecha de suministro, el mismo que debe contar con sello y firma del responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del responsable del Almacén del Comedor Universitario.
- Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).
- Guía de Remisión.

**21. DE LOS ADELANTOS**

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

**22. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:**

No se realizarán reajustes de precios.

**23. DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES**

De conformidad al artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificado mediante D.S N° 377-2019-EF, D.S N° 168-2020-EF, D.S N° 250-2020-EF, D.S N° 162-2021-EF, y D.S N° 234-2022-EF, numeral 157.1. 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.



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

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

<p><b>A</b></p>	<p><b>CAPACIDAD LEGAL</b></p> <p><b>HABILITACIÓN</b></p> <p><b>Requisitos:</b></p> <p><b>El postor debe contar con:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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), 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 propuestas.</li> </ul> <p><b>Acreditación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia de 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), 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 propuestas.</li> </ul> <p><b>Importante</b></p> <p><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>
<p><b>B</b></p>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><b>Requisitos:</b></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [UNA (01) VEZ EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN], 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> <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 de [DEL 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> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: <b>(Venta de arroz, aceite, azúcar y otros abarrotes y menestras en general).</b></p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>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 veinte (20)</p>



<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 fehaciencia 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"*

*(...)*

*"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".*

contrataciones.

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 **Anexo N° 8** 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 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.

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.

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.

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.

*Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.*

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 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 N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

#### **Importante**

*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".*

