

## 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

#### **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE CONDIMENTOS DIVERSOS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.**

**1. OBJETO DEL REQUERIMIENTO:**

Adquisición de suministro de condimentos diversos, para uso en la elaboración de los alimentos para los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS, durante los meses de Marzo a Diciembre del 2024.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

Suministrar al Comedor Universitario con condimentos diversos frescos y de primera calidad, los mismos que permitirán elaborar los menús ofrecidos a los estudiantes del Comedor Universitario durante los meses de Marzo a Diciembre del 2024.

**3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:**

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 la educación superior en nuestra universidad.

Por tanto, a fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes universitarios beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, 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 nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse y realizar sus actividades de manera cotidiana.

**4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO:**

**Objetivo General.**

- Adquirir condimentos diversos, frescos y de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de preparar menús de calidad, para los estudiantes de beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario.

**Objetivo específico.**

- Adquirir condimentos frescos y de primera calidad, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús diarios ofrecidos a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, concerniente en: Desayuno, almuerzo y cena.



Rosa M. MARREÑOS HUANCI  
LIC. BR/MATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310

## 5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Precios Unitarios.

## 6. REQUISITOS MÍNIMOS REQUERIDOS PARA EL PROVEEDOR:

El proveedor deberá presentar como mínimo los siguientes requisitos:

- a) Contar con Registro Nacional de Proveedores - RNP- capítulo de bienes.
- b) Contar con Registro Único de Contribuyentes-RUC, estado Activo y Habido.
- c) Contar con Código de Cuenta Interbancaria (CCI), indicando la Entidad financiera a la que corresponde.
- d) Copia de DNI vigente del representante legal de la empresa.
- e) Declaración jurada de no estar impedido o inhabilitado para contratar con el estado.
- f) Declaración jurada de cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas para los productos, durante la ejecución del contrato.
  
- g) Domicilio para efectos de la notificación de documentos derivados durante la ejecución del contrato.
- h) Declaración jurada indicando número de teléfono, correo electrónico y nombre del contacto.
- i) Declaración jurada de plazo de entrega de los bienes.
- j) Declaración jurada de mantener sus precios ofertados, hasta la culminación del contrato.
- k) 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 vigentes.

Nota: Los requisitos antes mencionados serán acreditados por el proveedor a la suscripción del contrato o previo a la notificación de la Orden de Compra a solicitud de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. Dichos requisitos serán presentados en mesa de partes de dicha dependencia, ubicado en Carretera Central Km 1.21, Tingo María-Huánuco, de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2.45 pm.

## 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, así como también del Decreto Supremo N° 007-98-S.A, que aprueba el "Reglamento sobre Vigilancia, y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

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 productos suministrados, por lo que deben garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos, independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

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

PAQUETE	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTID. TOTAL
	1	ANÍS ENTERO	De primera calidad, de color y olor característico, completamente seco y limpio, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas.	KG	50
	2	ANIS ESTRELLA	De primera calidad, de color y olor característico, completamente limpio, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas.	KG	15

3	<b>CAMARÓN SECO</b>	De calidad extra, de color y olor característico, completamente seco y limpio, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas.	KG	<b>10</b>
4	<b>CANELA ENTERA</b>	De primera calidad, de color y olor característico, completamente seco y limpio, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas.	KG	<b>72</b>
5	<b>CLAVO DE OLOR</b>	De primera calidad, completamente seco y limpio, de color y olor característico, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas.	KG	<b>25</b>
6	<b>COMINO MOLIDO</b>	De primera calidad, de color y olor característico, molido uniforme bien fino, sin presencia de humedad, hongos y materias extrañas.	KG	<b>60</b>
7	<b>HONGO SECO</b>	Fresca, de primera calidad, de color y olor característico, libre de materias extrañas.	KG	<b>11</b>
8	<b>LAUREL</b>	De primera calidad, de color y olor característico, completamente seco y limpio, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas.	KG	<b>11</b>
9	<b>ORÉGANO ENTERO SECO</b>	De primera calidad, de color y olor característico, completamente seco y limpio, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas.	KG	<b>11</b>
10	<b>PALILLO MOLIDO</b>	De primera calidad, de color y olor característico, molido uniforme bien fino, completamente seco y limpio, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas.	KG	<b>45</b>
11	<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>	De primera calidad, de color y olor característico, completamente seco y limpio, libre de hongos, humedad y otras materias extrañas, molido uniforme bien fino.	KG	<b>28</b>

#### 9. 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 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.**

#### 10. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS BIENES:

- Las cantidades de Condimentos solicitadas por el Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, serán transportados hacia el Almacén del Comedor Universitario en recipientes o envases adecuados para cada tipo de bien; limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistentes que garanticen la integridad, transporte, manipulación, conservación 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



Rosa M. MARREROS HUANCI  
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310

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.

#### 11. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes, materia del presente requerimiento, serán entregados la primera entrega a **dos (2)** días calendarios después de haberse suscrito el contrato o notificado la Orden de Compra, las demás entregas se realizarán a **dos (2)** días calendarios siguientes a la solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario y/o notificación del requerimiento por parte de la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas de los bienes, de ser el caso. **La frecuencia de entrega por mes, de cada tipo de condimento, será de acuerdo a la solicitud de Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, por considerarse bienes de poca durabilidad.**

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

PAQUETE	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES (POR MES)										CANT. TOTAL
				MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOST	SETIEM	OCTUB.	NOVIEM.	DICIEMB.	
1	1	ANÍS ENTERO	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
	2	ANIS ESTRELLA	KG	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	15
	3	CAMARÓN SECO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	4	CANELA ENTERA	KG	7	7	7	7	7	7	7	7	7	9	72
	5	CLAVO DE OLOR	KG	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	25
	6	COMINO MOLIDO	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
	7	HONGO SECO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	11
	8	LAUREL	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	11
	9	ORÉGANO ENTERO SECO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	11
	10	PALILLO MOLIDO	KG	5	4	5	4	4	4	5	5	4	5	45
	11	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KG	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	28

**Nota:** Las cantidades de condimentos 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 proveedor suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud del Administrador o Nutricionista de dicha dependencia, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar.

#### 12. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellos Condimentos, que a la recepción, estuvieran alterados, presenten olores, colores y sabores extraños, presentan hongos, humedad, podredumbre, no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por la Entidad, o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no se encuentran en las



Rosa M. MARREROS HUÁNCI  
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310

4  
*[Handwritten signature]*

óptimas condiciones para su consumo, deberán ser cambiados dentro del plazo de **DOS (02) días** calendarios siguiente a la fecha de recepción de la comunicación.

**13. GARANTÍA COMERCIAL DE LOS BIENES:**

Los condimentos serán frescos, de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada uno de los bienes requeridos, se solicita una **garantía mínima de un (1) mes por cada bien.**

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

La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva o **personal designado por dicha dependencia** 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 o máximo quince (15) días de producida la recepción**, en caso se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, debiendo adjuntar en ello las boletas o guías de entrega 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.

**15. FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN:**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del proveedor en SOLES, 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 proveedor, la Entidad debe contar 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 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 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. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.**
- **Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).**
- **Guía de Remisión.**

**16. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL PROVEEDOR:**

- ✓ El proveedor no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El personal del proveedor **encargado de efectuar la entrega de los bienes debe estar debidamente uniformado y con la 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 del producto.
- ✓ **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los productos al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas o guías de entrega de los bienes, 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 en dichos documentos, de manera clara y legible, la**



Rosa M. VARREROS HUANCI  
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310

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.

**17. 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.

**18. PENALIDADES:**

En virtud al numeral 8.14 de la Directiva N° 004- 2020- DGA-UNASTM, en caso de que el proveedor incurre en retraso injustificado en la ejecución de la prestación, la Unidad de Abastecimiento, le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al 10 % del monto de la contratación o ítem que debió ejecutarse.

La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

**Penalidad Diaria = 0.10 x monto vigente / F x plazo vigente en días.**

**Donde:**

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

Asimismo, en caso de cubrir el monto máximo de la penalidad, la Unidad de Abastecimiento podrá resolver el contrato por incumplimiento.

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

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



Rosa M. MARREROS HUANCI  
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310

Estos dos (2) tipos de 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.

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

**20. DE LOS ADELANTOS:**

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

**21. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:**

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

**22. 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° 162-2021-EF, donde indica, 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.



*Rosa M. Marreros Huanci*  
Rosa M. MARREROS HUANCI  
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310

