

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 TUBÉRCULOS Y VERDURAS 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 Tubérculos y Verduras para uso en la elaboración de los alimentos para los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS, durante los semestres académicos que se desarrollarán en el ejercicio 2024.

2. **FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN:**

La presente tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con tubérculos y verduras diversos frescos, de primera calidad, para uso en la preparación de los menús diario (desayuno, almuerzo y cena), 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.

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 ESPECÍFICOS:**

Objetivo General.

Adquirir tubérculos y verduras frescas, de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, durante los semestres académicos que se desarrollarán en el ejercicio 2024.



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

Objetivos Específicos.

- Adquirir tubérculos y verduras frescos, 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.
- Ofrecer menús a los estudiantes beneficiarios del servicio de Comedor Universitario, de acuerdo con 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, 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:

ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS

N° ITEM	N°	DESCRIPCIÓN	DEFINICIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	1	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	De primera calidad, tamaño de 60 mm a 100 mm, exento de humedad externa anormal (mojado), olores y sabores extraños, exento de impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.), sin magulladuras ni rasgos verduzcos ni olores extraños. Apariencia: Forma alargada o redondeada, pulpa color rosada o naranja. Textura: Carnosidad firme y seca. Ligeramente dulce. Presentación en sacos de polipropileno o sacos de yute limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto.	KG	2600
	2	OLLUCO	De calidad extra, tamaño uniforme, limpio, sano, sin magulladuras ni rasgos verduzcos ni olores extraños. Presentación en sacos de polipropileno o sacos de yute limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto.	KG	1900
	3	PAPA AMARILLA	De primera calidad, tamaño uniforme y de determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (apariencia de mojado). Libre de olores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduzcos, brotamientos ni perforaciones. El envasado: Sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manejo, almacenamiento y empleo.	KG	2850



4	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	Conocida como “ papa rosada ” por el color de su cáscara, de calibre extra, pulpa color blanca a blanca cremosa, sugerido para frituras. Calibre: primera. Tamaño uniforme y de buen peso cada uno entre 155 a 319 gramos. De una determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal apariencia de mojado). Libre de olores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduscos, brotamientos ni perforaciones. El envasado: Sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento.	KG	6900
5	PAPA TOMASA (Nombre común: Papa Blanca)	De primera calidad, tamaño uniforme y de determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (apariencia de mojado). Libre de olores, sabores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduscos, brotamientos ni perforaciones. El envasado: sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	KG	28758
6	YUCA CATEGORÍA I	Fresca de primera calidad, categoría I, CALIBRE B, diámetro de 6,1 - 8,0 cm de diámetro, la yuca debe estar entera, sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, rasgos verduscos, ni perforaciones. El envasado: Sacos de polipropileno o sacos de malla, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento. Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por Yuca Categoría I del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre.	KG	3800

ITEM N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VERDURAS

N° ITEM	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
	1	AJÍ AMARILLO FRESCO	Fresco, de primera calidad, entero, grandes, de tamaño uniforme, de color y olor característico, grado de madurez óptimo libre de podredumbre. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.	KG	905
	2	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	Categoría primera, CALIBRE de 30g a 200g, forma y color características a la variedad, deberán estar enteros, compactos y bien formados, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. Presentación en sacos de malla conteniendo únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad, los envases debe estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto.	KG	876
	3	ALBAHACA (POR ATADO)	Frescos y de hojas verdes, presentación en atados, completamente limpios, libre de podredumbre. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característico del bien.	UNID	280
	4	APIO (POR ATADO)	Productos limpios y frescos. Hojas verdes, grado de madurez óptimo. Presentación: En atados de 5 a 7 unidades por atado, de tamaño grande y uniforme, envasado en sacos de malla.	UNID	225



2

5	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA	De categoría extra, tamaño del grano entre 8,7 mm y 10,3 mm, vainas verdes y grandes, 100 % llenos, granos tiernos y consistentes, no harinosos, presentación a granel, deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.	KG	690
6	BETERRAGA (POR ATADO)	De calidad extra, tubérculo carnoso, color rojo, sin hojas, debidamente seleccionada, sin ataque de plagas y enfermedades. Frescas, limpias, y sanas, debiendo ser su grado de madurez adecuado para su consumo. Presentación: Por atados, de cinco (5) unidades mínimo cada uno. El envasado debe ser en sacos de mallas, limpio, de buen uso, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	85
7	BRÓCOLI	De calidad extra, frescos, limpios y sanos, grado de madurez óptimo, de procedencia nacional, en buen estado de madurez, sin raíces, ni presencia de tierra. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característico del bien. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Presentación por kilogramo.	KG	370
8	CAIGUA	De calidad extra, tamaño mediano, grado de madurez óptimo, sano y limpio, sin presencia de daños ni podredumbre, el envasado debe ser en <i>envoltura de mallas limpias y de buen uso</i> , adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	420
9	CALABAZA	De calidad extra, grado de madurez óptimo en buenas condiciones, sanas limpias, libres de impurezas, con peso promedio de 3 Kg aproximado cada uno , libre de daños o golpes, sin presencia de rajaduras, presentación en sacos de polipropileno.	UNID	117
10	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	Fresco, hojas verdes y grandes, presentación por atados , completamente limpios. Libre de podredumbre y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	540
11	CEBOLLA ROJA	Roja, de calidad extra, de cabeza redonda, fresca, libre de daños o golpes, libre de brotes. Grado de madurez óptimo, libre de podredumbre y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	6375
12	CHINCHO (POR ATADO)	Fresco, hojas verdes y grandes, presentación en atados , completamente limpio. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	410
13	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	De categoría extra o primera, de tamaño mayor a 12,00 cm cada uno , estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Presentar pancas envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. Envasado en sacos de malla o sacos de polipropileno, limpios y resistentes, que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deben ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, homogéneos en presentación.	UNID	490



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

14	COL CHINA	Calidad primera, de hojas grandes de 25 a 30 cm como mínimo, verdes, limpios, frescos y sanos, cabeza uniforme. No debe tener residuos de productos químicos. Presentación en jvas de plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	UNID	80
15	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Calidad extra, deberá presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y deberá tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974. Tamaño, Relación diámetro/peso: Mínimo 31 cm; peso mínimo 6000 g. No debe tener residuos de productos químicos. Presentación en jvas de plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	KG	90
16	CULANTRO (POR ATADO)	De calidad extra, fresco, hojas verdes y grandes presentación en atados. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Presentación en jvas de plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	UNID	880
17	ESPINACA (POR ATADO)	De calidad extra, fresca, limpia, de hojas verdes, presentación en atados tamaño grande. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	365
18	HIERBA BUENA (POR ATADO)	Calidad extra, hojas grandes y verdes. Presentación en atados, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	118
19	HUACATAY (POR ATADO)	Calidad primera, fresco, de hojas verdes, presentación en atados (mínimo de 500 gramos). Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	55
20	KIÓN FRESCO	Calidad primera, frescos, grandes, libre de podredumbre y materias extrañas, de color y olor característico. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	80
21	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	Categoría Extra, variedad sutil, fresca y jugosa, Calibre "B", de 41 a 43,9 mm de diámetro, el envasado debe ser en cajas de cartón, jvas de plástico ó envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo, completamente limpios, enteros y sanos, libres de golpes, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo. Libre de podredumbre. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas o por bajas temperaturas.	KG	615
22	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	Fresco, hojas verdes, presentación en atados. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	128
23	NABO (POR ATADO)	Calidad primera, limpia, fresca, entera y sana. Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo. Presentación: Atados de 4 unidades a más, de tamaño grande y uniforme. Embolsado en sacos de malla, adecuada para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	250
24	PEPINILLO	Calidad primera, de color verde oscuro o verde claro, de sabor y color característico, CALIBRE B- de 20 A 25 cm cada uno, limpio sin impurezas, estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, libre de golpes, rajaduras y podredumbre. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Presentación en sacos de malla o jvas de plástico completamente limpia.	KG	102



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
 Rosa M. MARREROS HUANCÍ
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6316

25	PEREJIL (POR ATADO)	Hojas grandes, frescas y verdes, limpias, presentación en atados mínimo de 250 gramos. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	243
26	PIMIENTO ROJO	Fresco, de primera calidad, entero, grandes, de tamaño uniforme, de color y olor característico, libre de podredumbre y de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	465
27	PORO (POR ATADO)	<i>De calidad extra, hojas verdes limpias y frescos.</i> Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo. Presentación: Atados de 5 a 7 unidades de tamaño grande y uniforme, embolsado en sacos de malla.	UNID	260
28	TOMATE	Presentación en javas limpio de buen uso, productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos de la variedad italiano. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de maltrato o putrefacción, deben tener un grado de madurez comercial apto para el consumo.	KG	1460
29	TORONJIL (POR ATADO)	Fresco, hojas verdes y grandes, sin raíces, completamente limpia, libre de materias extrañas, presentación en atados con peso mínimo de 350 gramos.	UNID	131
30	VAJNITA CALIDAD PRIMERA	De calidad primera, deberán presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Tamaño A; Diámetro: Hasta 0,8 cm de diámetro, peso de hasta 7 gramos cada uno. Presentación en kilos.	KG	317
31	ZANAHORIA	De primera calidad, completamente limpio, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo. Presentación: Deben ser grandes y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). El envasado debe ser en sacos de malla resistente, para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	KG	3765
32	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	De categoría primera, deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, color de pulpa amarillo fuerte, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, sin signos de putrefacción o maltrato, deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades.	KG	2600

9. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS:

- Los productos serán suministrados en envases o envolturas apropiadas para cada bien, a fin de satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, los mismos que deberán estar exentos de cualquier materia y olores extraños.
- 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.



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
Rosa M. MARREROS HUANCI
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6310

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

Los bienes 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 regirá 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 entrega de los tubérculos y verduras, serán de ocho veces mínimo al mes, por considerarse dichos bienes productos de poca durabilidad.**

CRONOGRAMA DE ENTREGA ÍTEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO TUBÉRCULOS

N° ITEM	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES										CANT. TOTAL	
				MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOST	SETIEM	OCTUB	NOVIE	DICIEM		
1	1	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	2600
	2	OLLUCO	KG	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	1900
	3	PAPA AMARILLA	KG	285	285	285	285	285	285	285	285	285	285	285	2850
	4	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690	6900
	5	PAPA TOMASA (Papa Blanca)	KG	2875	2875	2875	2875	2875	2875	2875	2875	2875	2875	2883	28758
	6	YUCA CATEGORÍA I	KG	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	3800
FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR MES (VECES)				8	8	8	8	8	8	8	8	8	8		

Nota: Las cantidades de tubérculos 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 del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar.



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

CRONOGRAMA DE ENTREGA ÍTEM N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VERDURAS

N° ITEM	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES										CANT. TOTAL	
				MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SETIEM	OCT	NOV	DIC		
2	1	AJÍ AMARILLO FRESCO	KG	90	90	90	90	90	91	91	91	91	91	91	905
	2	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KG	88	88	88	88	88	88	87	87	87	87	87	876
	3	ALBAHACA (POR ATADO)	UNID	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	280
	4	APIO (POR ATADO)	UNID	23	23	23	23	23	22	22	22	22	22	22	225
	5	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA	KG	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	690
	6	BETERRAGA (POR ATADO)	UNID	8	8	8	8	8	9	9	9	9	9	9	85
	7	BRÓCOLI	KG	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	370
	8	CAIGUA	KG	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	420
	9	CALABAZA	UNID	12	12	12	12	12	12	12	11	11	11	11	117
	10	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNID	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	540
	11	CEBOLLA ROJA	KG	637	637	637	637	637	638	638	638	638	638	638	6375
	12	CHINCHO (POR ATADO)	UNID	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	410
	13	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNID	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49	490
	14	COL CHINA	UNID	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
	15	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KG	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90
	16	CULANTRO (POR ATADO)	UNID	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	880
	17	ESPINACA (POR ATADO)	UNID	36	36	36	36	36	37	37	37	37	37	37	365
	18	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNID	12	12	12	12	12	12	12	12	11	11	11	118
	19	HUACATAY (POR ATADO)	UNID	6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5	55
	20	KIÓN FRESCO	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
	21	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KG	62	62	62	62	62	61	61	61	61	61	61	615
	22	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNID	13	13	13	13	13	13	13	13	12	12	12	128
	23	NABO (POR ATADO)	UNID	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250



Rosa M. MARREROS HUANCI
LIC. EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP: 6310

24	PEPINILLO	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	11	11	102
25	PEREJIL (POR ATADO)	UNID	24	24	24	24	24	24	24	24	25	25	243
26	PIMIENTO ROJO	KG	46	46	46	46	46	47	47	47	47	47	465
27	PORO (POR ATADO)	UNID	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	260
28	TOMATE	KG	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	1460
29	TORONJIL (POR ATADO)	UNID	13	13	13	13	13	13	13	13	13	14	131
30	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	32	32	32	32	32	32	32	31	31	31	317
31	ZANAHORIA	KG	376	376	376	376	376	377	377	377	377	377	3765
32	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KG	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	2600
FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR MES (VECES)			8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	

Nota: Las cantidades de verduras 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 del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar.

11. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

El lugar de entrega de los bienes será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado por la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María - Huánuco. **Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2.45 pm.**

12. TIEMPO DE VIGENCIA DE LOS PRODUCTOS (TUBÉRCULOS Y VERDURAS):

El tiempo de vigencia de los tubérculos y verduras dependerá de la vida útil de los productos y de la durabilidad en óptimas condiciones de su almacenamiento, sin embargo, se solicita el tiempo de vigencia para los tubérculos de **CUATRO (04) días calendarios** siguientes de haberse recepcionado los bienes en el Almacén del Comedor Universitario y **DOS (02) días calendarios** de vigencia para las verduras.

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

13. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellos bienes (tubérculos y verduras), que a la recepción, estuvieran alterados, tubérculos y verduras en mal estado, presenten daños o golpes, presenten un olor inadecuado o presenten indicios de fumigación o materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no corresponden a la calidad del bien requerida y ofertada por el proveedor, o que no se encuentren en las óptimas condiciones para su consumo deberán ser cambiados dentro de **DOS (02) días calendarios** siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación.

14. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA:

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
Rosa M. MARREROS HUANCI
LIC. BRUMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 6310

- ✓ 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, gorra descartable).
- ✓ El proveedor 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 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 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.

15. 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 de producida la recepción o máximo quince (15) días**, en caso se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, **debiendo adjuntar en ello, las boletas o guías 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.**

16. FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual)**, en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes y luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, 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.**
- **Guía de Remisión, indicando la totalidad de bienes suministrados durante el mes.**
- **Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).**

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.



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
ROSA M. MARREROS HUANCI
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6310

18. 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.

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 tubérculos y verduras, con observaciones, que no cumplen con la calidad y con las características 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	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.
3	Retraso en la reposición de los tubérculos y verduras 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.
4	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos.	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.

20. DE LOS ADELANTOS:

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

21. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:

No se realizarán reajustes de precios.

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.



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

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

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos:
	El postor debe contar con:
	<ul style="list-style-type: none">• 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 <u>vigente</u> a la fecha de presentación de propuestas.
	Acreditación:
	<ul style="list-style-type: none">• 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 <u>vigente</u> a la fecha de presentación de propuestas.
	Importante
	<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>

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	Requisitos:
	El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a [S/ 50,000.00 (Cincuenta Mil con 00/100 Soles)] , por cada ítem , 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 postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de [S/ 20,000.00 (Veinte Mil con 00/100 Soles)] , por cada ítem , 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.
	Se consideran bienes similares a los siguientes [venta de todo tipo de tubérculos (ITEM N° 01) y verduras (ITEM N° 02), para consumo humano en general].
	Acreditación:
	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 ¹ , correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

¹ 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".



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 venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo 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".

