

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

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.

2. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN:

Suministrar al Comedor Universitario con abarroses, menestras y otros, de primera calidad, para uso en la preparación de los menús diario (desayuno, almuerzo y cena), de los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones balanceados, 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 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, la Universidad Nacional Agraria de la Selva, 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 Abarroses, Menestras y otros de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad a los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, durante los semestres académicos que se desarrollarán durante el ejercicio 2025.

Objetivos específicos.

- Adquirir abarroses, menestras y otros, de primera calidad, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús diarios ofrecido a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, concerniente en: Desayuno, almuerzo y cena.
- Ofrecer menús a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, de acuerdo con los valores nutricionales necesarios para el organismo.



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

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Precios Unitarios.

6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

No corresponde.

7. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

El contratista 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**” y modificatorias.

El contratista 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, los cuales deben ser de su conocimiento.

El contratista es totalmente responsable de la calidad de los productos a suministrar, por lo que debe garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos, independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:

Nº PAQUETE	Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNID DE MED.	CANTIDAD TOTAL	TIEMPO DE VIGENC/ VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
1	1	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	Extraído de la semilla de ajonjolí, con Registro Sanitario , de color, olor y sabor característico, exentos de rancidez y olores extraños.	Unidad	64	1 año
	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, con la madurez adecuada y de reciente producción.	KG	300	3 meses
	3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	De calidad extra , debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. 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). Con Registro Sanitario. Contenido de humedad: Máximo 15%. Envasado en sacos de yute o polipropileno, limpios de primer uso, resistente, bien cosido o sellado.	KG	450	3 meses
	4	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g.	Presentación en caja por 48 unidades. Elaborado con aceite vegetal. El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016). Con registro sanitario. El envase debe ser resistente, no debe transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Los envases del producto deben estar etiquetados y contener como mínimo la información indicada en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y	CAJA X 48 UNID	68	1 año



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

		Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.			
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	80	6 meses
6	CEBADA TOSTADA TIPO CAFÉ	Tostado tipo café , granos enteros de tamaño homogéneo, de color y olor característico, no deben contener materias extrañas. Deben estar libres de sabores y olores indeseables. Las hojuelas de cebada deben provenir de granos de cebada perlados según la NTP 205.052:2016, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña (orgánica, inorgánica) objetable, según indica el numeral 5 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019). Con Registro Sanitario. El envase debe corresponder a lo autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.	KG	280	3 meses
7	COCOA EN POLVO X 1 KG	Producto derivado del procesamiento de cacao, con autorización sanitaria, de color y sabor característico, libre de materias extrañas y adulteraciones. Textura: Polvo homogéneo sin presencia de grumos, firme y seco. El envase y embalaje debe ser el adecuado para la conservación y manipuleo del producto, que no transmitan al mismo, sabores ni olores extraños. En el rotulado de los envases debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, número de registro sanitario , fecha de vencimiento, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, peso neto, etc.	Unidad	65	1 año
8	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	Tipo: Esencia negra de vainilla. Presentación: En botellas de plástico por 1 litro, de color y olor característico al producto, con autorización sanitaria vigente, herméticamente cerrado y rotulado. En el rotulado del envase debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, número de registro sanitario , fecha de vencimiento, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, contenido neto, etc.	Unidad	17	1 año
9	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	Fabricados a base de harina de trigo fortificado , de tamaño y forma variable, cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g . De color, sabor y olor característico al producto, con registro sanitario vigente. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. Deben estar libres de suciedad 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, y su Corrigenda Técnica. El envase de polietileno herméticamente cerrado, resistente a roturas u otros daños. El rotulado de los envases debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, nombre, razón social y dirección del importador, número de registro sanitario , fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, peso neto.	KG	800	1 año



Rosa M. Marreros Huancí
Rosa M. MARREROS HUANCÍ
LIC. BR. DIETETICA Y NUTRICION
CNP: 6310

10	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	Fabricado a base de harina de trigo fortificado, cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. De color, sabor y olor característico al producto, con registro sanitario vigente. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. Deben estar libres de suciedad 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, y su Corrigenda Técnica. El envase de polietileno herméticamente cerrado, resistente a roturas u otros daños. El rotulado de los envases debe indicar: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, nombre, razón social y dirección del importador, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, peso neto.	KG	1600	1 año
11	GALLETA DE SODA X 27 g APROX.	Presentación: En caja de cartón x 100 unidades, conteniendo paquetes por 27 gramos aprox. Elaborado con harina de trigo y otros insumos de primera calidad, crocantes y sin presencia de rancidez y humedad. Con Registro Sanitario, completamente fresca y entera. Deberá conservar sus características organolépticas de sabor, olor, color y textura propias del producto, así como los criterios microbiológicos. El rotulado del envase debe ajustarse a lo indicado en el artículo 117, del "Reglamento sobre Vigilancia, y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado con Decreto Supremo N° 007-98-S.A, y modificatorias.	Ciento	80	1 año
12	GELATINA X 5 KG	Presentación por 5 kilogramos, de sabores surtidos, libre de humedad, olores, sabores y cuerpos extraños, Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación. En el Rotulado de los envases debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, peso neto, etc.	Unidad	50	1 año
13	GLUTAMATO MONOSÓDICO X 1 KG	De color blanco, con características organolépticas y microbiológicas típicas del producto, en envase transparente, libre de humedad y materias extrañas. Con registro sanitario vigente.	Unidad	35	1 año
14	HARINA DE ARVEJA	De calidad extra, tostada, fresco, de color, sabor y olor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Harina homogénea, sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase. 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. Con registro sanitario vigente.	KG	100	6 meses
15	HARINA DE CAÑIGUA	Presentación: Bolsa por 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. Harina homogénea, sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase. 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. Con registro sanitario vigente.	KG	100	6 meses



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

16	HARINA DE CHUÑO	Textura suave, color blanco brillante, deberán estar exentos de cualquier materia extraña. 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. Con registro sanitario vigente.	KG	700	6 meses
17	HARINA DE MACA	Debe provenir de la maca seca, seleccionada, lavada, desinfectada con o sin químicos y con secado adicional, sin la incorporación de aditivos alimentarios, producida y secada bajo los principios de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura. El color puede variar en tonalidades desde marrón claro a marrón oscuro, de sabor y olor característico, humedad máximo 10,00%, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Con registro sanitario. 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. El rotulado de los envases debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.	KG	90	1 mes
18	HARINA DE PLÁTANO	Tamaño de las partículas: Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm. Obtenido a partir de los trocitos secos del plátano con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado. Con Registro Sanitario. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante; libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica. Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano, estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, exenta de suciedad en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. 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	1 mes
19	HARINA DE SIETE SEMILLAS	De primera calidad, fresco, de color uniforme, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Con Registro Sanitario vigente. 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	180	3 meses
20	HARINA DE TRIGO	Obtenido de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes. Con Registro Sanitario. Humedad Máximo 15,00 %. Debe estar exenta de suciedad en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). 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	556	6 meses



[Firma manuscrita]



[Firma manuscrita]
 Rosa M. WARRERO
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6312

21	HOJUELAS DE AVENA	Hojuelas de avena cruda. Proveniente de granos de avena limpios, secos, estabilizados, descascarados, para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019. 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. El rotulado de los envases debe contener como mínimo: Nombre del producto; declaración de los ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto; peso neto; nombre y dirección del fabricante; número de Registro Sanitario; fecha de producción y fecha de vencimiento; código o clave de lote; condiciones especiales de conservación; instrucciones para el uso; valor nutricional por 100 gramos de producto.	KG	350	1 año
22	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	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 necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	90	1 mes
23	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	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 necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	90	1 mes
24	JAMONADA DE POLLO X 85 g	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 necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	Unidad	400	1 mes
25	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	De color blanco o crema, de olor agradable, sabor ligeramente dulce, libre de sabores extraños a su naturaleza. Envase de hojalata de contenido 400 gr aprox., íntegros, limpios, sellado herméticamente al calor de acuerdo a las normas técnicas, sin presencia de hinchamiento ni chancaduras. En el rotulado de los envases debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, composición nutricional, peso neto. Presentación en caja de cartón, completamente limpio, conteniendo 24 tarros de leche.	CAJA X 24 UNID	180	1 año
26	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	De primera calidad, fresco, polvo blanco, de textura sedosa y fina, de 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 para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	300	6 meses



Rosale N. MARNEROS HU-
LIC. BIOTECNOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 6310

27	MANÍ ENTERO SIN TOSTAR	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 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	60	1 mes
28	MARGARINA CON SAL X 500 g.	Margarina con sal completamente fresco, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza, de color uniforme, aspecto de consistencia sólida, firme y homogénea, libre de sustancias y materias extrañas. 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. El rotulado de los envases debe contener como mínimo: Nombre del producto; declaración de los ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto; peso neto; nombre y dirección del fabricante; número de Registro Sanitario ; fecha de vencimiento; condiciones especiales de conservación; instrucciones para el uso, etc.	Unidad	69	1 año
29	MAYONESA X 1 KG	De primera calidad , salsa de textura cremosa homogénea, elaborada principalmente a base de huevo, aceite vegetal, sal, zumo de limón y conservantes permitidos, con registro sanitario vigente, de color, olor y sabor característico. 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. El rotulado de los envases debe contener como mínimo: Nombre del producto; declaración de los ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto; peso neto; nombre y dirección del fabricante; número de Registro Sanitario ; fecha de vencimiento; condiciones especiales de conservación; instrucciones para el uso, etc.	Unidad	80	1 año
30	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	De categoría primera, calibre II, mazorca de 6 cm a 12 cm . Maíz morado sano, constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta, sin pudrición, sin presencia de hongos, Limpio, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, entre otros), sin sabores extraños, granos secos y enteros, limpios, seleccionados, libres de insectos y demás impurezas. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias	KG	350	15 días
31	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	De color y sabor característico al de la fruta de la que proviene, completamente fresco, jalea agradable. Los envases y embalajes serán de materiales adecuados para la conservación, manipuleo y transporte del producto. El rotulado del envase debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, número de registro sanitario , fecha de vencimiento.	Unidad	60	1 año
32	MORÓN PARTIDO	De primera calidad , de color característico, libre de gorgojos e insectos, completamente limpias, sin presencia de impurezas. Con Registro Sanitario. Envasado en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado, resistentes, limpias y de primer uso.	KG	100	3 meses
33	MOSTAZA X 1 KG	De primera calidad , salsa amarilla de consistencia homogénea, de sabor y olor característico, libre de presencias extrañas. El envase y embalaje será de materiales adecuados para la conservación, transporte y manipuleo del producto, El rotulado de los envases debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, número de	Unidad	45	1 año



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
 INPE
 INSTITUTO NACIONAL DE PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP. 6310

		registro sanitario, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, etc.			
34	PALLAR CALIDAD EXTRA	Calidad extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, de color blanco. Longitud del grano: De 18 a 32 mm. Ancho del grano: 12,5 a 16 mm. Grosor del grano: 6 a 7,5 mm. Exento de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad en cantidades que representen un peligro para la salud humana. Con registro Sanitario. Contenido de humedad: Máximo 15.0%. Granos secos grandes, exento de sabores y olores extraños, sin fumigación. Envasado en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado, resistentes, limpias y de primer uso. La etiqueta de los envases debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado con Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.	KG	430	3 meses
35	PAPA SECA	De primera calidad, proveniente de la papa amarilla de primera calidad, uniforme, libre de impurezas, de color y olor característico. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos. Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica. Humedad: Menor a 14%. Con Registro Sanitario. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.	KG	100	3 meses
36	QUESO FRESCO DE VACA	Queso fresco pasteurizado con sal, de leche de vaca, de color blanco uniforme o ligeramente amarillento, de sabor y color característico. El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. El rotulado de los envases debe indicar como mínimo: Número de Registro sanitario, fecha de vencimiento.	KG	165	1 mes
37	QUINUA ENTERA PERLADA	Grano entero de primera calidad, tamaño del grano: Mediano, diámetro promedio de los granos de 1,40 a 1,70 mm, limpia, sin impurezas, libre de gorgojos y otros insectos, procesada y envasada bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos. Con Registro sanitario. Humedad Máximo 13,0%. Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, y conservación. El rotulado de los envases debe cumplir con el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019. 5° Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021.	KG	280	3 meses
38	SAL DE MESA X 1 KG	Sal yodada y fluorada para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación. Debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006. De aspecto <u>granuloso, fino, uniforme,</u>			



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
 Rosa M. MARREBOS HUANC
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6310

		libre de sustancias extrañas visibles, color blanco, olor inodoro, sabor salado característico. Humedad: Máximo 0,5 %. Con registro sanitario, libre de sustancias extrañas y residuos, porcentaje de yodo y flúor según norma técnica. Presentación: Bolsas por 1 kg. El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El rotulado de los envases de la sal de mesa debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, en la NMP 001:2019, 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006.	Unidad	3000	1 año
39	SALSA DE OSTION X 730 ML APROX.	Presentación: Frasco de 730 ml aprox., de color marrón oscuro, libre de toda materia extraña, tales como cortezas, grumos, entre otros, de sabor y olor característico. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación. En el Rotulado debe indicar como mínimo nombre del producto, Registro Sanitario, peso neto, fecha de vencimiento, ingredientes que lo componen, etc.	Unidad	10	1 año
40	SALSA DE TOMATE X 400 g	Presentación en sachet de 400 gramos, de color rojo opaco homogéneo, proveniente de tomates clasificados y seleccionados completamente fresco, de sabor ligeramente agri dulce característico, olor a tomate característico. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación. En el rotulado del envase debe indicar como mínimo nombre del producto, Registro Sanitario, declaración de los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, fecha de vencimiento, etc.	Unidad	200	1 año
41	SÉMOLA A GRANEL	De primera calidad, procedente de trigo duro granulado fino de primera calidad, de color blanco cremoso. Sin grumos, libre de sustancias y cuerpos extraños. Con Registro Sanitario. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación.	KG	100	3 meses
42	SILLAO X 1 LITRO	De primera calidad, en botellas de plástico por 1 litro, herméticamente cerrado o sellado, de color, olor y sabor característico, libre de sustancias y cuerpos extraños, cumplir con las normas técnicas del producto Sillao. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación. En el rotulado del envase debe indicar como mínimo nombre del producto, Registro Sanitario, declaración de los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, fecha de vencimiento, etc.	Unidad	384	1 año
43	TÉ A GRANEL	De primera calidad, de color marrón oscuro, exento de hongos, humedad, olores y sabores extraños. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación.	KG	20	6 meses



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
 Rosa M. HARRERO / FINANCI
 LIC. BR. NUTRICIÓN
 CNP: 6310

44	TRIGO RESBALADO ENTERO	De primera calidad, sólido, amarillento, libre de gorgojos, insectos y sin fumigación. Con humedad 14,5 % máximo. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación.	KG	250	6 meses
45	VINAGRE TINTO X 1 LITRO	De primera calidad, envase de vidrio o plástico x 1 litro, limpio, sano, herméticamente cerrado y rotulado. 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 como mínimo nombre del producto, Registro Sanitario, declaración de los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, fecha de vencimiento, contenido neto etc.	Unidad	325	1 año

9. DE LA DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL POSTOR DENTRO DE SU OFERTA:

Los postores en su oferta deberán adjuntar el detalle de los bienes ofertados de conformidad a los bienes requeridos por el área usuaria, objeto del presente requerimiento, indicando la cantidad, unidad de medida y la marca ofertada para cada bien.

10. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS:

- Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, limpios de primer uso, resistentes que garanticen su integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento.
- Los productos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberán 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 será 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 contratista 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 contratista 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.

11. PLAZO DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS:

Los bienes serán entregados la primera y demás entregas a DOS (2) días calendarios siguientes de la solicitud del Administrador y/o Nutricionista del Comedor Universitario y/o notificación de la Orden de Compra, o requerimiento de los bienes 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 Administrador del Comedor Universitario y responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. La frecuencia de suministro de los Abarrotes, Menestras y Otros, será de dos veces al mes.



Rosa M. CARREROS HUÁNCI
LIC. BRO. NUTRICIÓN Y NUTRICIÓN
CNP: 6310

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

N° PAQ	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES										CANTID. TOTAL
				ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC		
1	1	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	Unidad	8	8	5	8	3	8	8	8	8	64	
	2	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	30	40	30	40	10	40	40	40	30	300	
	3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	450	
	4	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g.	CAJA X 48 UNID	8	8	8	8	6	8	7	7	8	68	
	5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	Unidad	5	10	10	10	5	10	10	10	10	80	
	6	CEBADA TOSTADA TIPO CAFÉ	KG	25	35	35	35	10	35	35	35	35	280	
	7	COCOA EN POLVO X 1 KG	Unidad	6	8	8	8	6	8	8	8	5	65	
	8	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	Unidad	2	2	2	2	1	2	2	2	2	17	
	9	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	KG	90	90	90	90	70	90	90	90	100	800	
	10	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	KG	170	180	170	200	170	170	170	170	200	1600	
	11	GALLETA DE SODA X 27 g APROX.	Ciento	10	10	10	10	5	10	10	10	5	80	
	12	GELATINA X 5 KG	Unidad	7	5	5	7	2	5	5	7	7	50	
	13	GLUTAMATO MONOSÓDICO X 1 Kg.	Unidad	4	4	4	5	1	4	4	4	5	35	
	14	HARINA DE ARVEJA	KG	12	12	12	12	4	12	12	12	12	100	
	15	HARINA DE CAÑIGUA	KG	12	12	12	12	4	12	12	12	12	100	
	16	HARINA DE CHUÑO	KG	90	80	80	80	50	80	90	90	60	700	
	17	HARINA DE MACA	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90	
	18	HARINA DE PLÁTANO	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	20	140	
	19	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	180	
	20	HARINA DE TRIGO	KG	70	70	70	70	50	70	60	60	36	556	
	21	HOJUELAS DE AVENA	KG	40	40	40	50	10	40	40	40	50	350	
	22	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90	
	23	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90	
	24	JAMONADA DE POLLO X 85 g	Unidad	45	45	45	45	40	45	45	45	45	400	
	25	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	CAJA X 24 UNID	20	20	20	20	20	20	20	20	20	180	
	26	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	KG	35	35	35	35	20	35	35	35	35	300	
	27	MANÍ ENTERO SIN TOSTAR	KG	7	7	7	7	4	7	7	7	7	60	
	28	MARGARINA CON SAL X 500 g	Unidad	8	8	8	8	4	8	9	8	8	69	



Rosa M. MARRERO BLANCO
LIC. EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP: 6319

29	MAYONESA X 1 KG	Unidad	10	8	8	10	8	8	8	10	10	80
30	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	KG	40	40	40	40	30	40	40	40	40	350
31	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	Unidad	8	8	8	8	2	8	8	8	2	60
32	MORÓN PARTIDO	KG	12	15	15	10	3	11	15	9	10	100
33	MOSTAZA X 1 KG	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45
34	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	48	47	47	50	47	47	47	47	50	430
35	PAPA SECA	KG	15	10	10	10	10	10	10	10	15	100
36	QUESO FRESCO DE VACA	KG	20	20	20	20	5	20	20	20	20	165
37	QUINUA ENTERA PERLADA	KG	35	35	35	35	5	30	35	35	35	280
38	SAL DE MESA X 1 KG	Unidad	350	350	350	350	200	350	350	350	350	3000
39	SALSA DE OSTION X 730 ML APROX.	Unidad	1	1	1	1	1	1	1	1	2	10
40	SALSA DE TOMATE X 400 g	Unidad	20	25	25	25	5	25	25	25	25	200
41	SÉMOLA A GRANEL	KG	12	12	12	12	4	12	12	12	12	100
42	SILLAO X 1 LITRO	Unidad	48	48	48	48	10	47	45	45	45	384
43	TÉ A GRANEL	KG	2	2	3	2	2	2	2	2	3	20
44	TRIGO RESBALADO ENTERO	KG	30	30	30	30	10	30	30	30	30	250
45	VINAGRE TINTO X 1 LITRO	Unidad	38	37	37	38	25	37	38	37	38	325
FRECUENCIA DE SUMINISTRO X MES			2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	

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 y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o notificación de la Orden de Compra, o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de los bienes a suministrar durante el mes.

12. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes serán entregados 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.

13. FORMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS:

Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, resistentes que garanticen su integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento.

El rotulado de los envases de los productos deberá contener como mínimo, la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Marca del producto.
- Número de Registro Sanitario.
- Descripción de los ingredientes.
- Condiciones de conservación.
- Nombre o Razón Social y dirección del productor y/o fabricante.
- Peso neto.



- Fecha de vencimiento.
- Código del lote.
- País de origen.

14. 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 rotas, 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 (2) días calendarios, siguientes a la fecha de recepción la comunicación.**

15. TIEMPO DE VIGENCIA O VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS:

Los productos serán de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada producto, deben contar con su debido **Registro Sanitario**, se requiere un tiempo de vigencia o vida útil para los productos de **15 días calendarios, de 1 mes, de 3 meses, de 6 meses y de 12 meses, contados desde el día siguiente de la recepción de los productos por parte del Almacén del Comedor Universitario, siendo éstos según lo siguiente:**

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	TIEMPO DE VIG. O VIDA ÚTIL REQUERIDA PARA LOS PRODUCTOS
1	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	15 DÍAS CALENDARIOS
2	HARINA DE MACA	1 MES
3	HARINA DE PLÁTANO	
4	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	
5	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	
6	JAMONADA DE POLLO X 85 g	
7	MANÍ ENTERO SIN TOSTAR	
8	QUESO FRESCO DE VACA	
9	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	3 MESES
10	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	
11	CEBADA TOSTADA TIPO CAFÉ	
12	HARINA DE SIETE SEMILLAS	
13	MORÓN PARTIDO	
14	PALLAR CALIDAD EXTRA	
15	PAPA SECA	
16	QUINUA ENTERA PERLADA	
17	SÉMOLA A GRANEL	
18	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	6 MESES
19	HARINA DE ARVEJA	
20	HARINA DE CAÑIGUA	
21	HARINA DE CHUÑO	
22	HARINA DE TRIGO	
23	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	
24	TÉ A GRANEL	
25	TRIGO RESBALADO ENTERO	



Rosa M. MARTELLO
LIC. BROMATOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN
CNP. 6319

26	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	1 AÑO 6 12 MESES
27	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g.	
28	COCOA EN POLVO X 1 KG	
29	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	
30	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	
31	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	
32	GALLETA DE SODA X 27 g APROX.	
33	GELATINA X 5 KG	
34	GLUTAMATO MONOSÓDICO X 1 KG	
35	HOJUELAS DE AVENA	
36	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	
37	MARGARINA CON SAL X 500 g	
38	MAYONESA X 1 KG	
39	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	
40	MOSTAZA X 1 KG	
41	SAL DE MESA X 1 KG	
42	SALSA DE OSTION X 730 ML APROX.	
43	SALSA DE TOMATE X 400 g	
44	SILLAO X 1 LITRO	
45	VINAGRE TINTO X 1 LITRO	

16. DE LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN EFECTUADA:

La recepción será otorgada por el Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y 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 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 guías de remisión o boletas de entregas que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente selladas y firmadas por el personal designado por el Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.

17. 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 Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva.**
- Informe del Administrador del Comedor Universitario de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guías de Remisión o Boletas de entrega de los bienes de acuerdo a la entrega realizada por el contratista durante el mes, **en donde debe indicar de manera clara y legible el tipo de producto, cantidad, marcas y fecha de suministro, los mismos que deben contar con sello y firma del personal designado por el Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.**



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
Rosa M. MARREROS HUAYCI
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
C.P.: 6770

- Guía de Remisión, indicando la totalidad de bienes suministrados durante el mes.
- Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María - Huánuco, documentos que serán presentados de lunes a viernes, en horario de 7:00 am a 2:45 pm.

18. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA:

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El contratista 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 de los bienes.
- ✓ El personal encargado de efectuar la entrega de los productos deberá estar con la indumentaria adecuada, completamente limpia, debe portar (vestimenta completamente limpia, mascarilla, guantes y gorra descartable).
- ✓ Por cada entrega, el contratista acreditará la entrega de los productos al Almacén del Comedor Universitario, mediante guías de remisión o boletas de entrega, los mismos que deben contar con sello y firma del personal designado por el Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, es indispensable consignar en dichos documentos, de manera clara y legible, la descripción de los bienes suministradas, sus marcas, cantidades y fecha de entrega de los mismos. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.

19. 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.

20. 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.

20.1. OTRAS PENALIDADES:

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
 ALFONSO MARRERO
 LDO. EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 CNP: 6319

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
1	Transporte de los productos en vehículos inadecuados, que hacen que los bienes presenten características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Entrega de los productos con tiempo de vigencia o vida útil vencidas.	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 productos que no cumplen con las características 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 incidente, en la cual se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

21. DE LOS ADELANTOS:

La entidad no otorgará adelantos para la ejecución de la presente contratación.

22. DE LA SUBCONTRATACIÓN:

El contratista no podrá SUBCONTRATAR (contratar a un tercero), para la ejecución parcial o total del contrato.

23. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:

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

24. DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES :

Podría efectuarse la contratación adicional o reducción, 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.

- El presente requerimiento no cuenta con ficha de homologación, y tampoco se encuentran dentro del Catálogo Electrónico del Acuerdo Marco, sin embargo, algunos bienes se encuentran dentro del listado de bienes comunes, cuyos importes programados de cada producto o ítem, no supera las 8 UIT, motivo por el cual fueron incorporados en el paquete de abarrotes, a fin de efectuar una contratación de manera conjunta, el cual permite a la Entidad optimizar costos y tiempos.*
- Es una contratación por paquete, compuesto por 45 productos.*
- Queda prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 de la Ley de Contrataciones del Estado.*



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
 ROSA M. ARREOLA MUÑOZ
 OFICINA DE ASESORIA JURIDICA Y NUTRICIONAL
 CNP. 6419

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN <u>Requisitos:</u> El postor debe contar con: • 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 las ofertas. <u>Acreditación:</u> • 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 las ofertas <u>Importante</u> <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 <u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 100,000.00 [Cien Mil con 00/100 Soles], 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 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. Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de arroz, aceite, azúcar y otros abarrotes y menestras para consumo humano en general. <u>Acreditación:</u> 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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20)

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".



Rosa M. MARREROS HUACI
 LIC. REGIMATOLÓGICA
 CNP: 6319

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 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".



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
ROSE M. PARREROS LANCINI
LIC. BIOTECNOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 8310