

ESPECIFICACIONES TECNICAS

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1 FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con pescados, mariscos y otros de primera calidad, para uso en la elaboración de los alimentos para los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones balanceadas, con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE PESCADOS, MARISCOS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS, según el siguiente detalle:

DENOMINACIÓN DEL OBJETO DE LA CONVOCATORIA	UNIDAD DE MEDIDA
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE PESCADOS, MARISCOS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.	PAQUETE

3.3 CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de pago de **PRECIOS UNITARIOS**, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

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 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

b. SISTEMA DE ENTREGA

NO APLICA.

c. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES

Los bienes materia de la presente convocatoria se suministran en el plazo de **CINCO (05) días calendarios** siguientes a la solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas de los bienes, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con la Administradora del Comedor Universitario y responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. **La frecuencia de suministro de los pescados, mariscos y otros, será como mínimo de una vez al mes.**

Los bienes se suministrarán por un periodo de NUEVE (09) meses y/o hasta agotarse la cantidad total de los bienes contratados, conforme al siguiente cronograma de entregas:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

Nº PAQUETE	Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES									CANTID. TOTAL
				ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	1	MIXTURA DE MARISCOS	KG	60	60	60	60	00	60	60	60	60	480
	2	PESCADO PACO FRESCO ENTERO - CALIDAD A	KG	100	200	200	200	00	200	200	200	200	1,500
	3	PESCADO TILAPIA FRESCO EN FILETE	KG	60	60	60	60	00	60	60	60	60	480
	4	POTA	KG	60	60	60	60	00	60	60	60	60	480

Nota: Las cantidades de pescados, mariscos 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 la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de los bienes a suministrar durante el mes.

d. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

Los bienes se entregarán 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, distrito de Rupa Rupa, provincia de Leoncio Prado, departamento de Huánuco. **Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2.45 pm, y excepcionalmente los sábados y domingos, previa solicitud de la Administración del Comedor Universitario.**

e. ADELANTO DIRECTO

La entidad **NO OTORGARÁ** adelanto directo para la ejecución de la presente contratación.

f. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

$$F = 0.40$$

OTRAS PENALIDADES:

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
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.	10 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Si los bienes no son transportados y entregados en envases completamente limpios, de acuerdo a lo requerido en las especificaciones técnicas.	10 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos.	10 % de la UIT vigente. Por cada incidente, en la cual se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
4	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las características técnicas y/o presenten características de mala calidad.	5 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES:

En caso de que el contratista incurra en la aplicación de otras penalidades, la Entidad le notificará vía correo electrónico, el supuesto o supuestos incurridos, para que en un plazo de **DOS (02) días hábiles** posteriores a su notificación remita sus descargos. En un plazo máximo de **CINCO (05) días hábiles** la entidad contratante evaluará dicho descargo y emitirá una decisión.

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

g. SUBCONTRATACIÓN

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

h. FÓRMULAS DE REAJUSTES

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

i. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE HUÁNUCO	20146059598
2	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE LA PROVINCIA DE LEONCIO PRADO	20529277220
3	CENTRO DE ARBITARJE ILUSTRE COLEGIO DE ABOGADOS DE HUÁNUCO	20124538689

j. PLAZO PARA RESPUESTAS ENTRE LAS PARTES

Los plazos para la respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el reglamento aplican el plazo máximo de respuesta establecido en el cuadro siguiente:

Plazo máximo de respuesta	:	CINCO (05) DÍAS CALENDARIO
----------------------------------	----------	-----------------------------------

Antes del vencimiento de dicho plazo, las partes pueden acordar su prórroga para cada caso específico considerando la cláusula de notificaciones del con

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE PESCADOS, MARISCOS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN:

La presente contratación tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con pescados, mariscos y otros de primera calidad, para uso en la elaboración de los alimentos de los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones balanceadas, con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

2. 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.

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 los nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse y realizar sus actividades de manera cotidiana.

3. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO:

Objetivo General.

Adquirir pescados, mariscos 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 2026.

Objetivos específicos.

- Adquirir pescados, mariscos 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, con un adecuado valor proteico y nutricional, de acuerdo con los valores nutricionales necesarios para el organismo.

4. MODALIDAD DE PAGO:

Precios Unitarios.

5. SISTEMA DE ENTREGA:

No Aplica.

6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

El contratista debe tener conocimiento de las siguientes normativas:

- 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.
- **Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE**, Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias.
- Norma Técnica Peruana - **NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO**. Requisitos. 3ª Edición.
- Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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.

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:

N° PAQUETE	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	1	MIXTURA DE MARISCOS	- Composición: Mezcla de langostinos, mejillón y anillas, botón, nuca, rodajas y recortes de pota. - Olor: Fresco, característico de la especie. - Color de carne: Característicos de los componentes que conforman la mixtura. - Textura: Firme. - Sabor: Característico de la especie.	KG	480

2	PESCADO PACO FRESCO ENTERO - CALIDAD A	- Peso aproximado: De 200 gr a 250 gr por cada unidad. - El Paco entero deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales. - Olor característico de la especie, y debe estar libre de olores anormales. - El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019. Branquias color vivo, color uniforme a rojo sangre, brillante, mucus ausente o trazos de agua limpia. - COLOR Y ASPECTO: • Piel: Iridiscente, tornasolado, brillante, color uniforme. • Mucosidad: Mucus transparente y acuoso. • Ojos: Convexos, córnea transparente, pupila negra y brillante. • Branquias: Color vivo, color uniforme a rojo sangre brillante, mucus ausente o trazos de agua limpia. • Músculo: Azulado, rojo brillante o rosado, translúcido, liso, brillante. • Textura del músculo: Músculo muy firme o duro, rígido, elástica, músculo resistente a la presión del dedo, músculo consistente. - Envase: • Envase primario: Bolsa de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado. • Envase secundario: Jabas de plástico de primer uso, completamente limpios.	KG	1,500
3	PESCADO TILAPIA FRESCO EN FILETE	- Tajadas de carne de pescado de la especie Oreochromis sp. de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral. - Frescura: Debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales. - Olor: El pescado debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. - Envase: • Envase primario: Bolsa de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado. • Envase secundario: Jabas de plástico de primer uso, completamente limpios.	KG	480
4	POTA	- Color blanco. - Músculo blanco translúcido a amarillo cremoso. - Olor y sabor característico de la especie. - Libre de olores anormales - Textura de la carne firme, consistente, sin deshidratación. - Envase: • Envase primario: Bolsa de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado. • Envase secundario: Jabas de plástico de primer uso, completamente limpios.	KG	480

8. DEL ENVASE QUE CONTIENE LOS PRODUCTOS:

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. **Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado.**

Los pescados, mariscos y otros serán entregados en los siguientes envases:

- **Envase primario:** Bolsa de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
- **Envase secundario:** Jabas de plástico de primer uso, completamente limpios.

9. DEL TRANSPORTE DE LOS BIENES:

- Los bienes 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.**
- El vehículo de transporte deberá contar con un adecuado diseño y construcción que permita mantener una temperatura adecuada, deben 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 de estos al ambiente.
- 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 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 características técnicas.

10. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes serán suministrados en el plazo de CINCO (05) días calendarios siguientes a la solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas de los bienes, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con la Administradora del Comedor Universitario y responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. La frecuencia de suministro de los pescados, mariscos y otros, será como mínimo de UNA VEZ al mes.

Los bienes se suministrarán por un periodo de NUEVE (09) meses y/o hasta agotarse la cantidad total de los bienes contratados, conforme al siguiente cronograma de entregas:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

Nº PAQUETE	Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES									CANTID. TOTAL
				ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	1	MIXTURA DE MARISCOS	KG	60	60	60	60	00	60	60	60	60	480
	2	PESCADO PACO FRESCO ENTERO - CALIDAD A	KG	100	200	200	200	00	200	200	200	200	1,500
	3	PESCADO TILAPIA FRESCO EN FILETE	KG	60	60	60	60	00	60	60	60	60	480
	4	POTA	KG	60	60	60	60	00	60	60	60	60	480

Nota: Las cantidades de pescados, mariscos 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 la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de los bienes a suministrar durante el mes.

11. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes se entregarán 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, distrito de Rupa Rupa, provincia de Leoncio Prado, departamento de Huánuco. **Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2.45 pm, y excepcionalmente los sábados y domingos, previa solicitud de la Administración del Comedor Universitario.**

12. DE LA INDUMENTARIA DEL PERSONAL ENCARGADO DE EFECTUAR LA ENTREGA DE LOS BIENES Y DOCUMENTOS A PRESENTAR EL CONTRATISTA DURANTE EL INTERNAMIENTO DE ESTOS:

- El personal encargado de la entrega de los pescados, mariscos y otros, debe presentar la indumentaria adecuada en buen estado de conservación y completamente limpia para realizar su labor, **debe portar vestimenta completamente limpia, overol o chaqueta, zapatos o botas, mascarilla, guantes y gorra descartable, todo ello de color claro, según lo defina el contratista.**
- Por cada entrega, el contratista acreditará la entrega de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, mediante guía de remisión, boletas de entrega, notas de pedido u otros, 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, cantidades y fecha de entrega de los mismos. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.**

13. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellos productos que a la recepción presenten olores, materias extrañas, no corresponden a la calidad requerida, o que no se encuentren en óptimas condiciones para su consumo, o presenten envases que protege el alimento en mal estado, por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, **deberán ser cambiados en el plazo de UN (01) día calendario, siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación.**

14. 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 **(05)**

días calendario, contados desde el día siguiente de la recepción de los productos por parte del Almacén del Comedor Universitario.

15. DE LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN:

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

La conformidad será otorgada por la Administradora del Comedor Universitario, en el plazo máximo de **SIETE (7) DÍAS** computados desde el día siguiente de producida la recepción, **O MÁXIMO DE VEINTE (20) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN**, debiendo adjuntar en ello, los documentos 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.

16. FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN:

La ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL 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 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad contratante debe contar con la siguiente documentación:

- Documento de recepción y verificación (**documentos de entrega de los productos tales como guía de remisión, boletas de entrega, notas de pedido u otros**), con **sello y firma del personal designado del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.**
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del Comedor Universitario.
- Guía de Remisión, indicando la totalidad de bienes suministrados durante el mes.
- Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante a través de **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 o a través de correo electrónico: abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe.**

17. VICIOS OCULTOS:

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

18. DE LAS PENALIDADES:

PENALIDAD POR MORA:

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

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

Donde:
F = 0.40

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

OTRAS PENALIDADES:

Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
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.	10 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Si los bienes no son transportados y entregados en envases completamente limpios, de acuerdo a lo requerido en las especificaciones técnicas.	10 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos.	10 % de la UIT vigente. Por cada incidente, en la cual se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
4	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las características técnicas y/o presenten características de mala calidad.	5 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES:

En caso de que el contratista incurra en la aplicación de otras penalidades, la Entidad le notificará vía correo electrónico, el supuesto o supuestos incurridos, para que en un plazo de **DOS (02) días hábiles** posteriores a su notificación remita sus descargos. En un plazo máximo de **CINCO (05) días hábiles** la entidad contratante evaluará dicho descargo y emitirá una decisión.

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

19. DE LOS ADELANTOS:

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

20. DE LA SUBCONTRATACIÓN:

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

21. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:

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

22. DE LAS PRESTACIONES ADICIONALES Y REDUCCIONES:

Podría efectuarse la contratación adicional de la prestación de conformidad a lo indicado por el artículo 141 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, que indica: 141.1. La autoridad de la gestión administrativa puede aprobar, mediante resolución publicada en la Pladico, la ejecución de prestaciones adicionales en bienes y servicios hasta por el 25% del monto del contrato original que sean indispensables para el cumplimiento de la finalidad pública del contrato, siempre que se cuente con previo sustento técnico y legal y con la previsión y/o certificación de crédito presupuestario correspondiente.

Asimismo, podría efectuarse la reducción de la prestación de conformidad a lo indicado por el artículo 109 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, donde indica: 109.1. La autoridad de la gestión administrativa, mediante resolución, puede ordenar la reducción de prestaciones hasta por el 25% del monto del contrato original, lo cual implica una disminución en el monto del contrato, siempre que el área usuaria sustente las condiciones para su no ejecución.

23. GARANTÍA COMO FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:

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

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

24. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO:

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

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

comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conlleva que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

25. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE HUÁNUCO	20146059598
2	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE LA PROVINCIA DE LEONCIO PRADO	20529277220
3	CENTRO DE ARBITARJE ILUSTRE COLEGIO DE ABOGADOS DE HUÁNUCO	20124538689

26. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO:

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

27. GESTIÓN DE RIESGOS:

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de las oportunidades y disminuyendo la probabilidad de las amenazas durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

3.5 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

El postor debe contar con:

- Certificado o constancia de Saneamiento Ambiental consistente en **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN** del establecimiento comercial donde se expende los productos, otorgado a la empresa postor, **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 vigente a la fecha de presentación de las ofertas.**

Acreditación:

- Copia del Certificado o constancia de Saneamiento Ambiental consistente en **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN** del establecimiento comercial donde se expende los productos, otorgado a la empresa postor, **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 vigente a la fecha de presentación de las ofertas.**

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 30,000.00 [Treinta Mil con 00/100 Soles]**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computan 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% DE LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN]**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran 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 pescados o mariscos para consumo humano en general.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acredita con un máximo de veinte contrataciones, mediante 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 constancia 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, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV¹. En caso el postor sustente su experiencia en la

especialidad mediante contrataciones realizadas con privados², para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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 asume que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considera, para la evaluación, las veinte primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 11** 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 diez 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de 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° 14**. Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.