

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍSCERAS DE RES (PATAS DE RES, BOFE DE RES Y MONDONGO DE RES), PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS- DURANTE EL MES DE ENERO A DICIEMBRE 2024.

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de suministro de vísceras de res (patas de res, bofe de res y mondongo de res), para uso en la elaboración de los alimentos para los estudiantes del comedor universitario de la UNAS- durante el mes de Enero a Diciembre 2024.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Suministrar al Comedor Universitario con vísceras de res, completamente frescos y de primera calidad, provenientes de vacunos de camales con licencia municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, los mismos que permitirán elaborar los menús ofrecidos a los estudiantes del Comedor Universitario durante el mes de Enero a Diciembre del 2024.

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La Universidad Nacional Agraria de la Selva, a través del Comedor Universitario y a fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes universitarios foráneos y de bajos recursos económicos, desde el año 2015 viene brindando el servicio de alimentación bajo la modalidad de Administración Directa, encargándose por tanto la Entidad, de la adquisición de insumos diversos para uso en la elaboración de dichos alimentos.

El Comedor Universitario brinda alimentación saludable a los estudiantes, en tres raciones: Desayuno, almuerzo y cena. El aporte nutricional de la ración diaria por estudiante es en promedio de 2500 calorías.

Un menú balanceado o saludable es aquel que provee la mayoría de nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse y realizar sus actividades de manera cotidiana.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

Objetivo General.

- Adquirir vísceras de res (patas de res, bofe de res y mondongo de res), frescos y de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de ofrecer menús de calidad, a los estudiantes del Comedor Universitario.

Objetivo específico.

- Adquirir vísceras de res completamente frescos y de primera calidad, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús para los estudiantes del Comedor Universitario, durante el mes de Mayo a Diciembre del 2023.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Precios Unitarios.

6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

El proveedor debe tener conocimiento de las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, Resolución Suprema N° 0019-81 SA/DVM.

El proveedor debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, conservación y distribución de los productos en mención, así como el personal a su cargo, quien debe estar capacitado sobre manipulación de alimentos y trato adecuado, enmarcado de forma general, en las normas sanitarias vigentes, las cuales deben ser de su conocimiento.

El proveedor es totalmente responsable de la calidad de los bienes suministrados, por lo que debe garantizar que los mismos, satisfagan los requerimientos técnicos mínimos requeridos, independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS	U.M	CANT. TOTAL
1	PATAS DE RES	Completamente fresco y limpio, proveniente de vacunos de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, firme a la presión digital, color hueso claro, uniforme, sin manchas ni olores extraños, no deben presentar signos de alteración, tales como tonos verduscos, olores anormales y/o consistencia que impidan su consumo.	KG	1,210
2	BOFE DE RES	Debe contar con los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad, completamente fresco y limpio, provenientes de vacunos de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, no deben presentar signos de alteración, tales como tonos verduscos, olores anormales y/o consistencia que impida su consumo.	KG	1,000
3	MONDONGO DE RES	completamente fresco y limpio, provenientes de vacunos de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, color hueso claro, uniforme, sin manchas ni olores extraños, no deben presentar signos de alteración, tales como tonos verduscos, olores anormales y/o consistencia que impida su consumo.	KG	1,449

8. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS BIENES

- Las cantidades de vísceras de res solicitados por el Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, serán transportados hacia el Almacén del Comedor Universitario en recipientes o envases adecuados para cada tipo de bien a adquirir; limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistentes que garanticen la integridad, transporte, manipulación, conservación y adecuado almacenamiento del bien.
- Los productos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición de los bienes 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 proveedor asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.

- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas requeridas.

9. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES:

Los bienes materia del presente requerimiento, serán entregados a **dos (2)** días calendarios siguientes a la solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario y/o notificación de la orden de compra remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se registrará hasta la culminación total de las cantidades contratadas del bien, de ser el caso. **La frecuencia de entrega de las vísceras de res será 1 vez por semana, haciendo al mes 4 entregas, entregas que estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes.**

Paquete	Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES											CANT. TOTAL REQUERIDA
				ENE R	FEB	MAR	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOST .	SETI EM.	OCT UB.	NOVI EM.	DICIE MB.	
1	1	PATAS DE RES	KG	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1,210
	2	BOFE DE RES	KG	90	90	90	90	90	90	90	100	90	90	90	1,000
	3	MONDONGO DE RES	KG	131	131	131	131	131	139	131	131	131	131	131	1449

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

Nota: Las cantidades de vísceras de res antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud de Administrador o nutricionista del Comedor Universitario, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar durante el mes.

10. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

El lugar de entrega de los bienes materia del presente requerimiento, será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la (margen derecha de la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad), sito en la Carretera Central Km 1.21 Tingo María Huánuco. Los bienes serán suministrados **de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2:45 pm.**

11. TIEMPO DE VIGENCIA DE LOS BIENES:

Las vísceras de res (patas de res, bofe de res y mondongo de res), serán completamente frescos, de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada uno de los bienes requeridos, **se solicita una vigencia mínima de dos (02) días calendarios siguientes de su recepción, para cada bien.**

12. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellas vísceras de res, que a la recepción, estuvieran alterados, presenten olores y colores extraños, no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por la Entidad o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no se encuentran en las óptimas condiciones para su consumo, deberán ser cambiados dentro del plazo de **DOS (02) días calendarios siguiente a la fecha de recepción** la comunicación.

13. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El personal del contratista debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada, en el acto de entrega de los bienes requeridos.

- ✓ El contratista debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento, que garantice la provisión de los bienes en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario de los productos.
- ✓ **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de la vísceras de res al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, el mismo que debe ser firmado por el responsable del Almacén del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de los mismos.**

14. **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.

15. **OTRAS PENALIDADES**

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

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
1	Entrega de vísceras de res, con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas para cada tipo de bien.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Retraso en la reposición de los bienes que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

16. **DE LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD:**

La recepción de los bienes estará a cargo del responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes, y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los bienes. La conformidad de la prestación efectuada será otorgada por el Administrador del Comedor Universitario, en el plazo máximo de siete (7) días, debiendo adjuntar en ello las boletas de entregas que acrediten el ingreso de los mismos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente firmadas por el personal responsable del Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.

17. **FORMA DE PAGO:**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (de manera mensual), en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes, debiendo contar para tal caso con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.
- Informe del Administrador del Comedor Universitario de la UNAS, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Boletas de entrega de los bienes de acuerdo a la entrega realizada por el proveedor durante el mes, en donde debe indicar de manera legible el tipo de producto, cantidad y fecha de

suministro, el mismo que debe contar con sello y firma del responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del responsable del Almacén del Comedor Universitario.

- Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).
- Guía de Remisión.

18. DE LOS ADELANTOS

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

- 19. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:** No se realizarán reajustes de precios, en los pagos derivados del presente requerimiento.

20. DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES

De conformidad al artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificado mediante D.S N° 377-2019-EF y D.S N° 168-2020-EF, D.S N° 250-2020-EF, D.S N° 162-2021-EF, y D.S N° 234-2022-EF, numeral 157.1. Mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes. 157.2. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.