



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 02
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONTRATOS MENORES PARA LA
 CONTRATACIÓN DE BIENES

P119

ADVERTENCIA

De conformidad con el artículo 20 del Reglamento, el área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones en base a su desempeño y funcionalidad, el cual debe estar previsto en el Cuadro Multianual de Necesidades.

DETALLE DE LA SOLICITUD							
1.	<table border="1"> <tr> <td>DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>ADQUISICIÓN JAMONADA DE POLLO, MANJAR BLANCO</td> </tr> <tr> <td>FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>CONTRIBUIR A LAS ADQUISICION DE LOS INSUMOS PARA LA PRODUCCION EN LA LINEA DE PANADERIA Y PASTERIA</td> </tr> <tr> <td>OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>PARA PRODUCCION DE PANES, PASTELES DEL LABORATORIO DE PANIFICACION</td> </tr> </table>	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	ADQUISICIÓN JAMONADA DE POLLO, MANJAR BLANCO	FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	CONTRIBUIR A LAS ADQUISICION DE LOS INSUMOS PARA LA PRODUCCION EN LA LINEA DE PANADERIA Y PASTERIA	OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	PARA PRODUCCION DE PANES, PASTELES DEL LABORATORIO DE PANIFICACION
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	ADQUISICIÓN JAMONADA DE POLLO, MANJAR BLANCO						
FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	CONTRIBUIR A LAS ADQUISICION DE LOS INSUMOS PARA LA PRODUCCION EN LA LINEA DE PANADERIA Y PASTERIA						
OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	PARA PRODUCCION DE PANES, PASTELES DEL LABORATORIO DE PANIFICACION						

DETALLE DEL COLABORADOR QUE COORDINARÁ CON LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES					
2.	<table border="1"> <tr> <td>UNIDAD OPERATIVA</td> <td>UO. 03.719.00.00</td> </tr> <tr> <td>ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:</td> <td>C1059 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN</td> </tr> </table>	UNIDAD OPERATIVA	UO. 03.719.00.00	ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C1059 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN
UNIDAD OPERATIVA	UO. 03.719.00.00				
ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C1059 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN				

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN							
3.	<table border="1"> <tr> <td>CANTIDAD</td> <td>57 KG MANJAR BLANCO A GRANEL 10 MOLDE DE JAMONADA DE POLLO X 2 KG</td> </tr> <tr> <td>UNIDAD DE MEDIDA</td> <td>KILOS</td> </tr> <tr> <td>CARACTERÍSTICAS</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ♦ JAMONADA DE POLLO MOLDE X 2 KG Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carne de pollo <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Olor: característico ⊗ Color: rosado pálido ⊗ Sabor: salado suave ⊗ Textura: blanda compacta ⊗ Presentación: molde x 2 kg ⊗ Envase: al vacío ⊗ Vida Útil: 1 meses ⊗ Almacenamiento: mantener refrigerado entre 0°C y 5°C ⊗ Salmonella: ausente Listeria monocytogenes: ausente CONSERVACION REFRIGERADO ♦ MANJAR BLANCO EN BALDES DE 19 KG <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Dulce de leche obtenido por un prolongado proceso de cocción, el cual le confiere las características típicas de consistencia pastosa, textura fina y homogénea, sabor y olor dulce a leche, y color marrón claro brillante. ⊗ Olor: dulce a leche, Color: marrón claro brillante., Sabor: dulce a leche, Textura: fina y homogénea </td> </tr> </table>	CANTIDAD	57 KG MANJAR BLANCO A GRANEL 10 MOLDE DE JAMONADA DE POLLO X 2 KG	UNIDAD DE MEDIDA	KILOS	CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none"> ♦ JAMONADA DE POLLO MOLDE X 2 KG Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carne de pollo <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Olor: característico ⊗ Color: rosado pálido ⊗ Sabor: salado suave ⊗ Textura: blanda compacta ⊗ Presentación: molde x 2 kg ⊗ Envase: al vacío ⊗ Vida Útil: 1 meses ⊗ Almacenamiento: mantener refrigerado entre 0°C y 5°C ⊗ Salmonella: ausente Listeria monocytogenes: ausente CONSERVACION REFRIGERADO ♦ MANJAR BLANCO EN BALDES DE 19 KG <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Dulce de leche obtenido por un prolongado proceso de cocción, el cual le confiere las características típicas de consistencia pastosa, textura fina y homogénea, sabor y olor dulce a leche, y color marrón claro brillante. ⊗ Olor: dulce a leche, Color: marrón claro brillante., Sabor: dulce a leche, Textura: fina y homogénea
CANTIDAD	57 KG MANJAR BLANCO A GRANEL 10 MOLDE DE JAMONADA DE POLLO X 2 KG						
UNIDAD DE MEDIDA	KILOS						
CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none"> ♦ JAMONADA DE POLLO MOLDE X 2 KG Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carne de pollo <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Olor: característico ⊗ Color: rosado pálido ⊗ Sabor: salado suave ⊗ Textura: blanda compacta ⊗ Presentación: molde x 2 kg ⊗ Envase: al vacío ⊗ Vida Útil: 1 meses ⊗ Almacenamiento: mantener refrigerado entre 0°C y 5°C ⊗ Salmonella: ausente Listeria monocytogenes: ausente CONSERVACION REFRIGERADO ♦ MANJAR BLANCO EN BALDES DE 19 KG <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Dulce de leche obtenido por un prolongado proceso de cocción, el cual le confiere las características típicas de consistencia pastosa, textura fina y homogénea, sabor y olor dulce a leche, y color marrón claro brillante. ⊗ Olor: dulce a leche, Color: marrón claro brillante., Sabor: dulce a leche, Textura: fina y homogénea 						

Handwritten signature and stamp



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 02
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONTRATOS MENORES PARA LA
 CONTRATACIÓN DE BIENES

	<p>❖ Especificaciones microbiológicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros microbiológicos:</th> <th colspan="2">Valor (ufc/g):</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>10 min</td> <td>10² max</td> </tr> <tr> <td>Levaduras osmófilas</td> <td>10 min</td> <td>10² max</td> </tr> </tbody> </table> <p> ❖ Presentación: Balde (19kg) ❖ Envase: Balde de polietileno de alta densidad con precinto de seguridad. Sellado herméticamente. ❖ Vida Útil: 3 meses Almacenamiento: Mantener en lugar fresco. Refrigerar después de abrir el envase. </p>	Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):		Mohos	10 min	10 ² max	Levaduras osmófilas	10 min	10 ² max
Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):									
Mohos	10 min	10 ² max								
Levaduras osmófilas	10 min	10 ² max								
PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> BALDE X 19 KG manjar blanco MOLDE X 2 KG jamonada 									
INCLUYE IMAGEN REFERENCIAL (DE CORRESPONDER)	NO APLICA									
MODALIDAD DE PAGO	Suma alzada									
SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)	No corresponde									

LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN	
4.	<p>LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA</p> <p>Los bienes deben ser entregados en el ALMACÉN CENTRAL DE LA UNALM (Av. La Molina S/N Lima-Lima-La Molina) Referencia: Frente al Huerto, ENSEGUIDA ENTREGAR EN EL LABORATORIO DE PANIFICACION PARA LA RECEPCION.</p> <p>En el horario de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 12 a.m.– De 1:00 p.m. a 3:00 p.m.</p> <p>PLAZO DE ENTREGA</p> <p>Los bienes serán entregados en dos partes con guía y factura:</p> <p>PRIMERA ENTREGA: HASTA LOS 3 días de la notificación de la orden de compra</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 baldes de manjarblanco X 19 K 10 molde de jamonada x 2k <p>SEGUNDA ENTREGA: HASTA 30 días de la notificación de la orden de compra.</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 baldes de manjarblanco x 19 K.

REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR	
5.	<p>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</p> <p>Contar con Registro Nacional de Proveedores vigente. Contar con RUC activo y habido. No estar impedido para contratar con el Estado. Pertener al rubro objeto de la contratación. Otros que indique el área usuaria o área técnica estratégica.</p> <p>TIEMPO MÍNIMO DE EXPERIENCIA</p> <p>NO APLICA</p> <p>REQUIERE PERSONAL ESPECIALIZADO</p> <p>NO CORRESPONDE</p>



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 02
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONTRATOS MENORES PARA LA
 CONTRATACIÓN DE BIENES

UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO			
6.	UNIDAD OPERATIVA	03.719.00.00 LABORATORIO DE PANIFICACION La recepción y conformidad se realiza de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.	
	FORMA DE PAGO	El pago se realizará previa conformidad de las entregas parciales, mediante abono a cuenta interbancaria.	TOTAL DE PAGOS 2 PAGOS
El pago se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 67 de la Ley General de Contrataciones Públicas.			

PENALIDADES A APLICAR																															
TIPO DE PENALIDAD A APLICAR	En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la UNALM le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable.																														
FORMA DE CÁLCULO	La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula: $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ Donde F tiene los siguientes valores: Para bienes y servicios: F = 0.40	MONTO MÁXIMO APLICABLE	La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no pueden exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.																												
7.	<<Detalle si aplicará otras penalidades diferentes, de corresponder.>>																														
OTRAS PENALIDADES, DE CORRESPONDER	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Otras penalidades</th> </tr> <tr> <th>N.º</th> <th>Supuestos de aplicación de penalidad</th> <th>Forma de cálculo</th> <th>Procedimiento de verificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>			Otras penalidades				N.º	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación																				
Otras penalidades																															
N.º	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación																												

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS	
8.	EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO.
	NO APLICA
	ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN
	NO APLICA
	CAPACITACIÓN O ENTRENAMIENTO
	NO APLICA
	VISITAS Y MUESTRAS
	NO APLICA
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO
	NO APLICA
	SOPORTE TÉCNICO
	NO APLICA



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 02
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONTRATOS MENORES PARA LA
CONTRATACIÓN DE BIENES

GARANTÍA COMERCIAL	NO APLICA
--------------------	-----------

OTRAS OBLIGACIONES DE PARTE DEL PROVEEDOR	
CONFIDENCIALIDAD	EL CONTRATISTA guardará, bajo responsabilidad a que hubiere lugar, estricta confidencialidad respecto de la información a la que acceda para la realización de sus actividades, así como de la información que produzca, la cual es de propiedad de LA UNALM. Queda prohibida la utilización de la información proporcionada para un fin distinto al contratado, así como expresamente se prohíbe su divulgación por cualquier medio
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	EL CONTRATISTA se compromete a cumplir y a observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, así como de otras disposiciones legales vinculadas durante la ejecución de las prestaciones a su cargo; obligándose a dotar, proveer y/o administrar a cada uno de sus trabajadores los implementos de seguridad que corresponda de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente contratación dentro de las instalaciones de LA UNALM; así como garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente. Del mismo modo, EL CONTRATISTA se compromete a cumplir y respetar cada una de las medidas de seguridad previstas en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de LA UNALM.
9. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO	EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato. Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas. Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga
SOLUCIÓN CONTROVERSIAS DE	Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el artículo 81 de la Ley General de Contrataciones Públicas.
RESOLUCIÓN CONTRATO DE	Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el 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.
GESTIÓN DE RIESGOS	LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en la orden de compra y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 02
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONTRATOS MENORES PARA LA
CONTRATACIÓN DE BIENES

disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.


Firma del Jefe del Área Usuaría
o Área Técnica Estratégica

Nota: Este documento deberá contar íntegramente con V° B°, nombre y apellido y sello del jefe de la AU o ATE que formula el requerimiento.