



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

**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	
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Adquisición de VERDURAS Y FRUTAS
1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	CONTRIBUIR AL ABASTECIMIENTO DE INSUMOS PARA PRODUCCION PASTELES DEL LABORATORIO DE PANIFICACION
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. UNIDAD OPERATIVA	UO.03.719.00.00
ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0074 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	
3. CANTIDAD	52 KG manzana agua 52 kg manzana delicia 22 kg limón 13 kg maracuyá 96 kg plátano de seda 350 kg cebolla 7 kg ajo 18 kg aji Amarillo 4 kg pimiento 63 kg camote amarillo 28 kg zanahoria 8 perejil atado
UNIDAD DE MEDIDA	KILOS
CARACTERÍSTICAS	♦ <b>MANZANA DELICIA.</b> La manzana es el fruto del manzano ( <i>Malus domestica</i> ), árbol de la familia de las Rosáceas, tiene piel o cáscara color rojo brillante, pulpa blanquecina, es algo arenosa y con un sabor algo ácido, de esta variedad procede la variedad Royal Red Delicious. <b>Color:</b> Por lo general tiene piel (cáscara) color rojo brillante, y a veces tiene rayas y pulpa blanquecina amarillenta. <b>Sabor:</b> Dulce, con casi nada de ácido, muy aromático y su pulpa suele ser blanda. <b>Presentación:</b> a granel. <b>Vida Útil:</b> 15 días. <b>Almacenamiento:</b> Mantener refrigerado.





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

	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ <b>MANZANA AGUA</b> La manzana es el fruto del manzano Color: Por lo general tiene piel (cáscara) color verde. Sabor: semidulce, ácido, muy aromático. Presentación: a granel. Vida Útil: 15 días. Almacenamiento: Mantener refrigerado.</li> <li>◆ <b>LIMÓN SUTIL</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Textura: jugosa</li><li>• Color: verde</li><li>• Sabor: ácido</li><li>• Presentación a granel</li></ul></li> <li>◆ <b>MARACUYA</b> fruta dulce Color: amarillo A granel</li> <li>◆ <b>PLATANO DE SEDA</b> Color pintón A Granel</li> <li>◆ <b>CEBOLLA ROJA</b> También conocida como cebolla cabezona o de bulbo. El bulbo es grande, redondeado o deprimido, según las distintas variedades. Olor: Característico Color: Blanco perlado o morado Textura: Consistencia firme y crujiente Vida Útil: EL producto se requiere con una vida útil mínima de diez días. Almacenamiento: El producto debe presentar temperatura ambiente, no debe exceder la misma.</li> <li>◆ <b>ROCOTO</b> Es un fruto es pulposo de color rojo, sus propiedades pungentes (picante) y aromáticas Olor: Libre de olores extraños. Color: Rojo Característico de la variedad. Sabor: Característico. Presentación: a granel Almacenamiento: Refrigerado, producto perecible</li> <li>◆ <b>AJO PELADO</b> El ajo criollo o napurí es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie Allium sativum L. de la familia Amaryllidaceae. Olor: Aroma marcado y característico. Color: Blanco o amarillento. Sabor: Fuerte sabor acre. Presentación: Los ajos debe ser pelados, empacados en bolsas de polietileno Vida Útil: 1 semana. Almacenamiento: Las condiciones adecuadas para la conservación es en refrigeración.</li> <li>◆ <b>AJÍ AMARILLO</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Es un fruto es pulposo de color amarillo, actualmente por sus propiedades pungentes (picante) y aromáticas</li><li>• Olor: Libre de olores extraños.</li><li>• Color: Amarillo Característico de la variedad.</li><li>• Sabor: Característico.</li><li>• Humedad (%) = 9%</li><li>• Presentación: A granel</li></ul></li></ul>
--	--

**PIMIENTO ROJO**





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

Table with 2 columns: Specification/Requirement and Details. Rows include: General specifications for color, form, skin, and stem; CAMOTE AMARILLO (Yellow Cassava) with presentation, shelf life, and storage; ZANAHORIA (Carrot) with color, taste, texture, and storage; PEREJIL (Parsley) with description, color, taste, humidity, and storage; PRESENTACIÓN (Presentation) as GRANEL; INCLUYE IMAGEN REFERENCIAL (Includes reference image) as No corresponde; MODALIDAD DE PAGO (Payment mode) as Suma alzada; SISTEMA DE ENTREGA (Delivery system) as No corresponde.

Table with 2 columns: Item/Requirement and Details. Row 4: LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN (Location, term, and time of service) with details on delivery location (ALMACÉN CENTRAL DE LA UNALM) and time (8:00 a.m. to 3:00 p.m.). Row 5: PLAZO DE ENTREGA (Delivery term) as Los bienes serán entregados en dos partes con guía y factura.





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

	<p>PRIMERA ENTREGA: 50 % por ciento HASTA LOS 30 días de la notificación de la orden de compra)</p> <p>SEGUNDA ENTREGA: 50% HASTA 60 días de la notificación de la orden de compra.</p>
--	---

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

<b>UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO</b>				
6.	UNIDAD OPERATIVA	<p>UO.03.719.00.00 LABORATORIO DE PANIFICACION</p> <p>La recepción y conformidad se realiza de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.</p>		
	FORMA DE PAGO	<p>El pago se realizará previa conformidad de las entregas parciales del 50% cada una, mediante abono a cuenta interbancaria.</p>	<table border="1"> <tr> <td>TOTAL DE PAGOS</td> <td>2 PAGOS</td> </tr> </table>	TOTAL DE PAGOS
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.				

<b>PENALIDADES A APLICAR</b>			
	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.	
7.	FORMA DE CÁLCULO	<p>La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores:          Para bienes y servicios: F = 0.40</p>	<p><b>MONTO MÁXIMO APLICABLE</b></p> <p>La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no pueden exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.</p>
	OTRAS PENALIDADES, DE CORRESPONDER	<<Detalle si aplicará otras penalidades diferentes, de corresponder.>>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

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
	GARANTÍA COMERCIAL
	NO APLICA



OTRAS OBLIGACIONES DE PARTE DEL PROVEEDOR	
9.	<p><b>CONFIDENCIALIDAD</b></p> <p>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</p>
	<p><b>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>
	<p><b>CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>





# UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

		<p>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.</p> <p>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</p>
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 disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.
<p> <b>Mg. Sc. Ing. Consuelo Bilbao Galvez</b> <i>Jefe del Laboratorio de Purificación</i></p> <p>Firma del Jefe del Área Usuaria o Área Técnica Estratégica</p> 		

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.