



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							
1.	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 40%;">DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>Adquisición de alimentos.</td> </tr> <tr> <td>FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>Contar con la contratación de alimentos para la cocina con el objetivo de garantizar la correcta despensa para el personal docente y administrativo, así como el adecuado desarrollo de eventos académicos e institucionales que lo requieran, asegurando que las actividades realizadas en la cocina se empleen de manera adecuada dentro del DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE GESTIÓN EMPRESARIAL-FEP-UNALM. Está alineado con el OEI.04: Fortalecer la gestión institucional.</td> </tr> <tr> <td>OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>La adquisición de alimentos, con el objetivo de garantizar el bienestar del personal y facilitar el desarrollo de eventos académicos e institucionales. Esta contratación permitirá el adecuado funcionamiento de las actividades realizadas en la cocina del DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE GESTIÓN EMPRESARIAL-FEP-UNALM (Pedido de Compra N° 000268)</td> </tr> </table>	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Adquisición de alimentos.	FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	Contar con la contratación de alimentos para la cocina con el objetivo de garantizar la correcta despensa para el personal docente y administrativo, así como el adecuado desarrollo de eventos académicos e institucionales que lo requieran, asegurando que las actividades realizadas en la cocina se empleen de manera adecuada dentro del DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE GESTIÓN EMPRESARIAL-FEP-UNALM. Está alineado con el OEI.04: Fortalecer la gestión institucional.	OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	La adquisición de alimentos, con el objetivo de garantizar el bienestar del personal y facilitar el desarrollo de eventos académicos e institucionales. Esta contratación permitirá el adecuado funcionamiento de las actividades realizadas en la cocina del DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE GESTIÓN EMPRESARIAL-FEP-UNALM (Pedido de Compra N° 000268)
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Adquisición de alimentos.						
FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	Contar con la contratación de alimentos para la cocina con el objetivo de garantizar la correcta despensa para el personal docente y administrativo, así como el adecuado desarrollo de eventos académicos e institucionales que lo requieran, asegurando que las actividades realizadas en la cocina se empleen de manera adecuada dentro del DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE GESTIÓN EMPRESARIAL-FEP-UNALM. Está alineado con el OEI.04: Fortalecer la gestión institucional.						
OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	La adquisición de alimentos, con el objetivo de garantizar el bienestar del personal y facilitar el desarrollo de eventos académicos e institucionales. Esta contratación permitirá el adecuado funcionamiento de las actividades realizadas en la cocina del DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE GESTIÓN EMPRESARIAL-FEP-UNALM (Pedido de Compra N° 000268)						


DETALLE DEL COLABORADOR QUE COORDINARÁ CON LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES					
2.	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 40%;">UNIDAD OPERATIVA</td> <td>08.100.03.00 PRODUCTO-ESPECIALIDAD DE GESTIÓN EMPRESARIAL</td> </tr> <tr> <td>ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:</td> <td>C0956 – Capacitación de Especialidad para Docentes</td> </tr> </table>	UNIDAD OPERATIVA	08.100.03.00 PRODUCTO-ESPECIALIDAD DE GESTIÓN EMPRESARIAL	ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0956 – Capacitación de Especialidad para Docentes
UNIDAD OPERATIVA	08.100.03.00 PRODUCTO-ESPECIALIDAD DE GESTIÓN EMPRESARIAL				
ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0956 – Capacitación de Especialidad para Docentes				

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN								
3.	CANTIDAD	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Bien</th> <th style="width: 40%;">Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Café instantáneo x 200 gr. aproximadamente</td> <td style="text-align: center;">18</td> </tr> <tr> <td>Azúcar rubia doméstica x kg.</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> </tbody> </table>	Bien	Cantidad	Café instantáneo x 200 gr. aproximadamente	18	Azúcar rubia doméstica x kg.	20
	Bien	Cantidad						
	Café instantáneo x 200 gr. aproximadamente	18						
Azúcar rubia doméstica x kg.	20							
UNIDAD DE MEDIDA	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Bien</th> <th style="width: 40%;">Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Café instantáneo x 200 gr. aproximadamente</td> <td style="text-align: center;">18</td> </tr> <tr> <td>Azúcar rubia doméstica x kg.</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> </tbody> </table>	Bien	Cantidad	Café instantáneo x 200 gr. aproximadamente	18	Azúcar rubia doméstica x kg.	20	
Bien	Cantidad							
Café instantáneo x 200 gr. aproximadamente	18							
Azúcar rubia doméstica x kg.	20							
CARACTERÍSTICAS	<p>Café instantáneo 200 grs. Aproximadamente - CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color marrón oscuro • Intenso y característico a café tostado. <hr/> <p>Azúcar Rubia Doméstica x Kg. – CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color rubio o dorado • Cristales gruesos, más grandes que el azúcar blanca refinada. 							
PRESENTACIÓN	Paquete o envase de vidrio.							



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

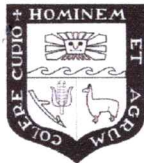
ANEXO N° 02
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONTRATOS MENORES PARA LA
 CONTRATACIÓN DE BIENES**

	INCLUYE IMAGEN REFERENCIAL (DE CORRESPONDER)	
	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, 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>Nota: En caso se establezca más de un lugar de entrega, se recomienda incorporar un cuadro de distribución de lugares de entrega.</p>
	<p>PLAZO DE ENTREGA</p> <p>El plazo de entrega es hasta cinco (05) días calendario, contabilizados desde el día siguiente de la notificación de la orden de compra</p> <p>Nota: En caso se establezca que la entrega de los bienes incluye su acondicionamiento, montaje, instalación y/o puesta en funcionamiento, se entenderá que estas prestaciones formarán parte del plazo de la prestación principal, pudiendo establecerse al interior del mismo los plazos para cada una de estas actividades.</p> <p>Las ampliaciones de plazo de regirán por lo establecido en la Ley N° 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.</p>

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. Pertenecer al rubro objeto de la contratación. Otros que indique el área usuaria o área técnica estratégica.</p>
	<p>TIEMPO MÍNIMO DE EXPERIENCIA</p> <p><<Indicar la experiencia del proveedor en monto facturado en ventas realizadas de bienes iguales o similares al objeto de la contratación y su acreditación.>></p>
	<p>REQUIERE PERSONAL ESPECIALIZADO</p> <p><<En el supuesto que la contratación de bienes incluya otras prestaciones, tales como adecuación, montaje, instalación, capacitación y/o entrenamiento, soporte técnico, mantenimiento preventivo, entre otros, se podrá establecer la cantidad mínima de personal que necesitará para ejecutar dichas prestaciones, el perfil detallado que corresponde a cada integrante del personal solicitado, así como el cargo, puesto o rol y responsabilidad que asumirá cada integrante>></p>

UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO	
6.	<p>UNIDAD OPERATIVA</p> <p><< Indicar código y denominación completa >></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>



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

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.		
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:</p> <p>Para bienes y servicios: F = 0.40</p>	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.
OTRAS PENALIDADES, DE CORRESPONDER	No corresponde.		

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS	
8. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO.	No corresponde.
ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN	No corresponde.
CAPACITACIÓN O ENTRENAMIENTO	No corresponde.
VISITAS Y MUESTRAS	No corresponde.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	No corresponde.
SOPORTE TÉCNICO	No corresponde.
GARANTÍA COMERCIAL	No corresponde.


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
9. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	<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>
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.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

		<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> <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.



Dr. Luis Eustaquio Huerta Camones
Director del Departamento Académico de Gestión Empresarial

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.