



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 LABORATORIO DE PANIFICACION |
| ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI: | C0074 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN |

| CARACTERÍSTICAS DEL BIEN Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN | |
|---|--|
| 3. CANTIDAD | 22.50 KG manzana agua ✓ 22.50 kg manzana delicia ✓ 4 kg naranja ✓ 23.5 kg limón ✓ 30.40 kg maracuyá ✓ 96 unid plátano de seda ✓ 14.50 kg tomate ✓ 275 kg cebolla ✓ 6.5 kg rocoto ✓ 6.75 kg ajo ✓ 10 kg aji Amarillo ✓ 6.50 kg pimienta roja ✓ 156 kg camote amarillo ✓ 45.70 kg zanahoria ✓ 5.75 atado perejil ✓ |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOS/UNIDADES |





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

| | |
|-----------------|---|
| CARACTERÍSTICAS | <ul style="list-style-type: none">♦ MANZANA DE AGUA. 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. ♦ MANZANA DELICIA. La manzana es el fruto del manzano (Malus domestica), 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. Color: Por lo general tiene piel (cáscara) color rojo brillante, y a veces tiene rayas y pulpa blanquecina amarillenta. Sabor: Dulce, con casi nada de ácido, muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Presentación: a granel. Vida Útil: 15 días. Almacenamiento: Mantener refrigerado. ♦ NARANJA DE JUGO -A granel - Fruta dulce - Color amarillo ♦ LIMÓN SUTIL<ul style="list-style-type: none">• Textura: jugosa• Color: verde• Sabor: ácido• Presentación a granel ♦ MARACUYA fruta dulce Color: amarillo A granel ♦ PLATANO DE SEDA Color pintón A Granel ♦ TOMATE ITALIANO El tomate italiano, es un fruto comestible de la tomatera, que es una planta de la familia de las solanáceas, es una baya roja. Olor: característico Color: Rojo Sabor: Agridulce Textura: Suave, jugosa Presentación: a granel Vida Útil: de 1 semana Almacenamiento: Los tomates son sensibles al frío, así que se conservan a temperaturas entre 10 y 15°C y una humedad del 85-90%. De este modo se pueden almacenar entre unos pocos días y seis semanas. ♦ CEBOLLA ROJA 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. |
|-----------------|---|



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

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">◆ <u>ROCOTO</u> 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 ◆ <u>AJO PELADO</u> El ajo criollo o napurí es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie <i>Allium sativum</i> 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. ◆ <u>AJÍ AMARILLO</u><ul style="list-style-type: none">• Es un fruto es pulposo de color amarillo, actualmente por sus propiedades pungentes (picante) y aromáticas• Olor: Libre de olores extraños.• Color: Amarillo Característico de la variedad.• Sabor: Característico.• Humedad (%) = 9%• Presentación: A granel ◆ <u>PIMIENTO ROJO</u><ul style="list-style-type: none">• color: es un fruto de color rojo vibrante debido a pigmentos carotenoides.• forma y tamaño: varía en forma y tamaño, siendo el rojo una variedad gruesa, brillante y lisa.• piel: debe ser firme, lisa, brillante y sin manchas o arrugas para asegurar su frescura.• tallo: suele tener un tallo verde y rígido. ◆ <u>CAMOTE AMARILLO.</u> El camote es la raíz, especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de pulpa color anaranjado y su piel de color anaranjado a anaranjado oscuro. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Camote Amarillo se clasificará en los siguientes grados de calidad: Presentación: A granel. Vida Útil: los camotes pueden durar hasta 6 meses. Almacenamiento: Almacena los camotes en un área que se mantenga (entre 13 y 16 grados Celsius) ◆ <u>ZANAHORIA</u> La zanahoria (<i>daucus carota</i>). Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. Sabor: Su sabor es ligeramente dulce. Textura: Dura, sólida. Presentación: A granel. Almacenamiento: A temperaturas de almacenaje de 3-5°C, una semana. ◆ <u>PEREJIL</u> El producto consiste en las hojas <i>Petroselinum crispum</i> Olor: Típico, sin olor a pasado Color: Verde intenso Sabor: Típico a perejil Humedad (%): 7% máx |
|--|--|



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

| | |
|--|----------------|
| PRESENTACIÓN | • A GRANEL |
| INCLUYE IMAGEN REFERENCIAL (DE CORRESPONDER) | No corresponde |
| MODALIDAD DE PAGO | Suma alzada |
| SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER) | No corresponde |

| | |
|--|--|
| LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN | |
| LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA | 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. 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. |
| 4. PLAZO DE ENTREGA | Los bienes serán entregados en dos partes con guía y factura: PRIMERA ENTREGA: En 4 entregas mensuales de acuerdo a la necesidad HASTA LOS 30 días de la notificación de la orden de compra) SEGUNDA ENTREGA: En 4 entregas mensual de acuerdo a la necesidad HASTA LOS 60 días de la notificación de la orden de compra) TERCERA ENTREGA: En 2 entregas de acuerdo a la necesidad HASTA LOS 75 días de la notificación de la orden de compra) Que serán solicitados mediante correo |

| | |
|---|--|
| REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR | |
| 5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR | 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. |
| TIEMPO MÍNIMO DE EXPERIENCIA | NO APLICA |
| REQUIERE PERSONAL ESPECIALIZADO | NO CORRESPONDE |

| | | | |
|--|--|----------------|--------|
| UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO | | | |
| 6. UNIDAD OPERATIVA | UO.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 3 entregas parciales de acuerdo al requerimiento, mediante abono a cuenta interbancaria. | TOTAL DE PAGOS | 3 PAGO |
| El pago se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 67 de la Ley General de Contrataciones Públicas. | | | |





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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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> | 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 | <<Detalle si aplicará otras penalidades diferentes, de corresponder.>> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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> </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 | |
|--|-----------|
| 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 | |
|---|--|
| 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 |



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

Table with 2 columns: Category and Description. Categories include:
- General conditions: instalaciones de LA UNALM; así como garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente.
- CLAUDSULA ANTICORRUPCIÓN 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...
- 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.
- 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.

Mg. Sc. Ing. Consuelo Bilbao G.
Jefe del Laboratorio de Panificación
Firma del Jefe del Área Usuaria
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.