

Julio

PEDIDO DE COMPRA N°

001252

UNIDAD EJECUTORA : 001 UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000096

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : CTRO. PROD. LABORATORIO DE PANIFICACIÓN
Entregar a Sr(a) : BILBAO GALVEZ CONSUELO GIOVANNA
Fecha : 11/05/2026
Actividad Operativa : C0074 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN
Motivo : UO 03.719.00.00



FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0035	22	048	0109	0066	3000785	5005861

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600050013	AZUCAR BLANCA	2.3.1.1.1.1	300.00	KLG
	CONTACTO	ING. BILBAO		
	CELULAR	990637233		



Firma del Solicitante

Consuelo Bilbao Gálvez
Mg. Sc. Ing. Consuelo Bilbao Gálvez
Jefe del Laboratorio de Panificación



Luis Gustavo Riquelme Huayanay

Firma Autorizada
Mg. Luis Gustavo Riquelme Huayanay
Director General de Administración



3959



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. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	ADQUISICIÓN AZÚCAR BLANCA PEDIDO 1252
FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	CONTRIBUIR A LA ADQUISICION DE INSUMOS PARA LA PRODUCCION DE PANES.
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																																			
CANTIDAD	300 KILOS																																		
UNIDAD DE MEDIDA	KILOS																																		
3. CARACTERÍSTICAS	EL AZUCAR BLANCA NACIONAL SACO X 50 KG color blanco, sabor y olor característico, no debe contener materias extrañas tales como insectos, arena, tierra, bagacillo y otras impurezas que constituyan un peligro para la salud humana, según el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> <th>REFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">CALIDAD</td> </tr> <tr> <td>Color, sabor, olor</td> <td>Color blanco, sabor y olor característico</td> <td rowspan="15">NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1.1ª Edición</td> </tr> <tr> <td>Polarización a 20 °C</td> <td>Mínimo 99,50 °Z</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>Máximo 0,10% m/m</td> </tr> <tr> <td>Cenizas conductimétricas</td> <td>Máximo 0,15% m/m</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm</td> <td>Máximo 350 UI</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores</td> <td>Máximo 0,10% m/m</td> </tr> <tr> <td>Sustancias insolubles (sedimentos)</td> <td>Máximo 100 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Turbidez 420 nm</td> <td>Máximo 280 UI</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Contaminantes</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de Azufre (SO₂)</td> <td>Máximo 10 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>Máximo 1,0 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td> <td>Máximo 1,5 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>Máximo 0,5 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	CALIDAD			Color, sabor, olor	Color blanco, sabor y olor característico	NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1.1ª Edición	Polarización a 20 °C	Mínimo 99,50 °Z	Humedad	Máximo 0,10% m/m	Cenizas conductimétricas	Máximo 0,15% m/m	Color a 420 nm	Máximo 350 UI	Azúcares reductores	Máximo 0,10% m/m	Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 100 mg/kg	Turbidez 420 nm	Máximo 280 UI	Contaminantes			Dióxido de Azufre (SO ₂)	Máximo 10 mg/kg	Arsénico (As)	Máximo 1,0 mg/kg	Cobre (Cu)	Máximo 1,5 mg/kg	Plomo (Pb)	Máximo 0,5 mg/kg
	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
	CALIDAD																																		
	Color, sabor, olor	Color blanco, sabor y olor característico	NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1.1ª Edición																																
	Polarización a 20 °C	Mínimo 99,50 °Z																																	
	Humedad	Máximo 0,10% m/m																																	
	Cenizas conductimétricas	Máximo 0,15% m/m																																	
	Color a 420 nm	Máximo 350 UI																																	
	Azúcares reductores	Máximo 0,10% m/m																																	
	Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 100 mg/kg																																	
	Turbidez 420 nm	Máximo 280 UI																																	
	Contaminantes																																		
	Dióxido de Azufre (SO ₂)	Máximo 10 mg/kg																																	
	Arsénico (As)	Máximo 1,0 mg/kg																																	
Cobre (Cu)	Máximo 1,5 mg/kg																																		
Plomo (Pb)	Máximo 0,5 mg/kg																																		
PRESENTACIÓN	SACO X 50 KG DE AZUCAR BLANCA NACIONAL																																		





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. 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. 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.
PLAZO DE ENTREGA	Los bienes serán entregados después de notificado la orden de compra hasta 5 días calendario.

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 la entrega, mediante abono a cuenta interbancaria.	TOTAL DE PAGOS	PAGO UNICO
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.																								
7.	<<Detalle si aplicará otras penalidades diferentes, de corresponder.>>																										
OTRAS PENALIDADES, DE CORRESPONDER	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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															
8.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO.</td> <td>NO APLICA</td> </tr> <tr> <td>ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE E INSTALACIÓN</td> <td>NO APLICA</td> </tr> <tr> <td>CAPACITACIÓN O ENTRENAMIENTO</td> <td>NO APLICA</td> </tr> <tr> <td>VISITAS Y MUESTRAS</td> <td>NO APLICA</td> </tr> <tr> <td>MANTENIMIENTO PREVENTIVO</td> <td>NO APLICA</td> </tr> <tr> <td>SOPORTE TÉCNICO</td> <td>NO APLICA</td> </tr> <tr> <td>GARANTÍA COMERCIAL</td> <td>NO APLICA</td> </tr> </table>	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
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.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>CONFIDENCIALIDAD</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.</td> <td>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</td> </tr> </table>	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
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				





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

Table with 2 columns: Specification Name and Description. Rows include: General conditions, CLAUDSULA ANTICORRUPCIÓN ANTISOBORNO, SOLUCIÓN CONTROVERSIAS, RESOLUCIÓN CONTRATO, and GESTIÓN DE RIESGOS.



Firma del Jefe del Área Usuaría
Sc. Ing. Constanza Alba Gálvez
Jefe del Laboratorio de Panificación

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.