



# 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 HARINA DE QUINUA, HARINA INTEGRAL, HARINA DE CAÑIHUA Y HOJUELAS DE AVENA- N° 1107
FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	CONTRIBUIR AL ABASTECIMIENTO DE INSUMOS PARA LA PRODUCCION 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:	C 0074 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	
CANTIDAD	5 KG HARINA DE QUINUA 25 KG DE HARINA INTEGRAL 3 KG DE HARINA DE CAÑIHUA TOSTADA 5 KG DE HOJUELAS DE AVENA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOS
3. CARACTERÍSTICAS	<p><b><u>HARINA DE QUINUA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grano andino desaponificado y molido de alto valor nutritivo</li><li>• Olor: Característico del producto, fresco</li><li>• Color: Característico del producto, fresco</li><li>• Apariencia: Harina de color blanco- arena.</li><li>• Humedad: 12% Max.</li><li>• Proteína: 12.5 %</li><li>• Especificaciones microbiológicas:</li><li>• Presentación: Envasado en bolsas de 5 kg 20, 25 kg.</li></ul> <p><b><u>HARINA INTEGRAL</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• harina molida de trigo que contiene la piel y la vaina. Alto en fibra</li><li>• Proceso de elaboración: Molienda.</li><li>• Olor: Característico a harina</li><li>• Apariencia: polvo fino, libre de grumos y materia extraña.</li><li>• Características Físico-químicas, Humedad max 15 %</li><li>• Presentación: en bolsa de papel de 25 kg</li><li>• Vida Útil: 3 meses de vida útil</li><li>• Almacenamiento: almacenar en un lugar limpio, fresco y limpio</li></ul>





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

	<p><b><u>KAÑIWA TOSTADA MOLIDA</u></b></p> <p>Es rica en proteínas, fibra, calcio, hierro y antioxidantes, y se caracteriza por ser libre de gluten y tener un bajo índice glucémico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Fuente de proteína vegetal:</b> La harina de kañiwa es una excelente opción para dietas vegetarianas y veganas, ya que aporta proteínas de alta calidad.</li><li>● <b>Libre de gluten:</b> La kañiwa no contiene gluten, lo que la convierte en un alimento apto para personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten.</li></ul> <p><b><u>HOJUELAS DE AVENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Nutritivas:</b> Son una excelente fuente de fibra soluble e insoluble, vitaminas del grupo B, vitamina E, y minerales como hierro, magnesio, fósforo, zinc y manganeso.</li><li>● <b>Físicas:</b> Las hojuelas tienen una forma redondeada, bordes suaves, y una superficie compacta. El color puede variar entre blanco con tonalidades castañas o caoba.</li><li>● <b>Sabor y olor:</b> Deben tener un sabor y olor característico a avena, sin olores ni sabores extraños.</li></ul>
PRESENTACIÓN	A. GRANEL
INCLUYE IMAGEN REFERENCIAL (DE CORRESPONDER)	No corresponde
MODALIDAD DE PAGO	Suma alzada
SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)	No corresponde

<b>LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN</b>	
4. LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA	<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, <b>ENSEGUIDA ENTREGAR EN EL LABORATORIO DE PANIFICACION PARA LA RECEPCION.</b></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>
PLAZO DE ENTREGA	Los bienes serán entregados después de notificado la orden de compra hasta 5 (CINCO) días calendario.





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

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. Pertenecer 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	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, 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.			

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:            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.>>																						
Otras penalidades																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N.º</th> <th style="width: 45%;">Supuestos de aplicación de penalidad</th> <th style="width: 20%;">Forma de cálculo</th> <th style="width: 30%;">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>				N.º	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación																
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





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

Table with 2 columns: Category (Mantenimiento Preventivo, Soporte Técnico, Garantía Comercial) and Status (No Aplica).

Main table with 2 columns: Obligation (Confidencialidad, Seguridad y Salud en el Trabajo, Clausula Anticorrupción Antisoborno, Solución Controversias, Resolución Contrato) and Description.





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

		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.
<div data-bbox="416 488 671 728" data-label="Image"></div> <div data-bbox="662 526 1129 741" data-label="Text"><p> Firma del Jefe del Área Usuaría o Área Técnica Estratégica ..... <b>Mg. Sc. Ing. Consuelo Bilbao Gálvez</b> Jefe del Laboratorio de Panificación</p></div>		

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.