



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 FRUTAS Y VERDURAS –PEDIDO N° 1143
1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	CONTRIBUIR AL ADQUISICION 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	20.50KG manzana agua ✓ 20.50 kg manzana delicia ✓ 14.50 kg limón ✓ 10.10 kg maracuyá ✓ 48 unid plátano de seda ✓ 180 kg cebolla ✓ 4.75 kg rocoto ✓ 3.25 kg ajo ✓ 9 kg ají Amarillo ✓ 52 kg camote amarillo ✓ 27.50 kg zanahoria ✓ 4.25 unid perejil atado ✓
UNIDAD DE MEDIDA	KILOS
CARACTERÍSTICAS	♦ 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.





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

	<p>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.</p> <p>♦ LIMÓN SUTIL</p> <ul style="list-style-type: none">• Textura: jugosa• Color: verde• Sabor: ácido• Presentación a granel <p>♦ MARACUYA fruta dulce Color: amarillo A granel</p> <p>♦ PLATANO DE SEDA Color pintón A Granel</p> <p>♦ 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.</p> <p>♦ ROCOTO 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</p> <p>♦ AJO PELADO 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</p> <p>♦ AJÍ AMARILLO</p> <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 <p>♦ CAMOTE AMARILLO JONATHAN. 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.</p> <p>♦ ZANAHORIA La zanahoria (<i>daucus carota</i>).</p>
--	--





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

	<p>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.</p> <p>♦ PEREJIL 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 Envase: Bolsa de polietileno de uso alimentario o granel Vida Útil: Consumo en fresco.</p>
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	
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, 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.
PLAZO DE ENTREGA	Los bienes serán entregados en 03 partes con guía y factura: PRIMERA PARTE: Entrega semanal de acuerdo a la necesidad HASTA LOS 30 días de la notificación de la orden de compra) SEGUNDA PARTE: Entrega semanal de acuerdo a la necesidad HASTA LOS 60 días de la notificación de la orden de compra) TERCERA PARTE: Entrega semanal de acuerdo a la necesidad HASTA LOS 75 días de la notificación de la orden de compra)

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. Otros que indique el área usuaria o área técnica estratégica.
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





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

	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 parciales, mediante abono a cuenta interbancaria.	TOTAL DE PAGOS	3 PAGOS
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.																										
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="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	
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. 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





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

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	<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> <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	<p>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.</p>
RESOLUCIÓN CONTRATO DE	<p>Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.</p> <p>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.</p>
GESTIÓN DE RIESGOS	<p>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>
<p> Firma del Jefe del Área Usuaria Mg. Sc. Inga Gaspar Gilboa Gálvez Área Técnica Estratégica Jefe del Laboratorio de Panificación</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.