



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.

1.	DETALLE DE LA SOLICITUD	
	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	ADQUISICION DE INSUMOS PARA PANES Y PASTELES PEDIDO N° 1109
	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

2.	DETALLE DEL COLABORADOR QUE COORDINARÁ CON LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES	
	UNIDAD OPERATIVA	UO.03.719.00.00 LABORATORIO DE PANIFICACION
	ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0074 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

3.	CARACTERÍSTICAS DEL BIEN Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	
	CANTIDAD	5 KG DE MAICENA- ALMIDON DE MAIZ 10 KG DE POLVO DE HORNEAR A GRANEL 5 KG DE AZUCAR IMPALPABLE 3 KG DE CANELA EN POLVO A GRANEL 5 KG DE COMINO MOLIDO 50 KG DE SAL DE MESA 200 UNID SAZONADOR DE GUIISO X 18.8 g CARNE 20 LT DE JARABE DE SACAROSA 75% 2 KG CARAMELO DURO X 1 kg 5 KG GRAGEAS PARA REPOSTERIA 3 KG DE ANIS ENTERO
	UNIDAD DE MEDIDA	KILOS / UNIDAD
	CARACTERÍSTICAS	<u>MAICENA - ALMIDON DE MAIZ EN KG</u> • Textura fina y suave: A diferencia de la harina de maíz, la maicena tiene una textura mucho más fina y suave, lo que la hace ideal para espesar salsas, cremas y postres. • Sabor neutro: La maicena no aporta sabor a las preparaciones, lo que permite que los otros ingredientes destaquen. • Sin gluten: La maicena es naturalmente libre de gluten, lo que la hace apta para personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten.





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

POLVO DE HORNEAR

Polvo fino de alta fluidez, libre de impurezas y grumos. Agente leudante de doble acción, especialmente utilizado en la línea de pastelería. Permite obtener un producto con volumen y esponjosidad.

- **Olor:** Característico de polvo para hornear
- **Color:** Blanco
- **Apariencia:** Polvo fino impalpable
- **Humedad:** 1.0 % max.
- **Especificaciones microbiológicas:**

Bolsa x kilos con fecha vencimiento/ registro sanitario

AZUCAR IMPALPABLE

- **Textura y aspecto:** Extremadamente fino, suave y blanco, similar al talco o la nieve.
- **Composición:** Azúcar molido con un 2-3% de almidón (generalmente de maíz o almidón de maíz) para prevenir grumos.
- **Solubilidad:** Se disuelve instantáneamente debido a su fina molienda, ideal para preparaciones sin cocción.
- **Higroscópico:** Absorbe humedad fácilmente, por lo que el almidón añadido es crucial.
- **Presentacion:** bolsa x 5kg

CANELA EN POLVO A GRANEL

- **Apariencia:** Polvo fino de color marrón claro a oscuro, dependiendo de la variedad.
- **Aroma:** Dulce, cálido y especiado.
- **Sabor:** Ligeramente dulce y picante.
- **Textura:** Suave y fina, aunque puede variar ligeramente.
- **Origen:** Se obtiene de la corteza del árbol de canela, que puede ser de diferentes variedades como Ceilán (Cinnamomum verum) o Cassia (Cinnamomum aromaticum).

COMINO MOLIDO

- **Aspecto:** Polvo fino y uniforme, libre de impurezas.
- **Color:** Varía entre marrón claro y amarillo verdoso o amarillento amarronado.
- **Aroma:** Fuerte, intenso, característico y penetrante.
- **Sabor:** Cálido, terroso, ligeramente picante y amargo





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

SAL DE MESA X KG SIN IMPUREZAS

- ✓ **Sabor:** Proporciona un sabor salado característico a los alimentos.
- ✓ **Solubilidad:** Se disuelve fácilmente en agua.
- ✓ **Conservación:** Ayuda a conservar los alimentos al reducir su contenido de humedad y prevenir el crecimiento bacteriano.
- ✓ **Regulación:** Contribuye a regular la tensión arterial y el equilibrio de líquidos en el cuerpo.
- ✓ **Minerales:** Además de sodio y cloro, puede contener otros minerales como calcio, yodo, magnesio y potasio.

BOLSA X 25 KG.

**SAZONADOR DE GUISO X 18.8 g CALDO (CUBITOS) –
SABOR CARNE**

- Caldos concentrados de pura sustancia y sabor a base de carne.
- **Color.** - Característico.
- **Olor.** - Característico.
- **Presentación:** TIRA por 24 Cajitas X 10.5 g
- **Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

JARABE DE SACAROSA (AZÚCAR INVERTIDA)

Solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos obtenidos mediante un proceso parcial de hidrólisis y decolorado con carbón activo. Ingredientes: Azúcares, agua y E-330.

- Olor: neutro.
- Color: amarillo pálido.
- Sabor: dulce intenso.
- Apariencia: Líquido denso.
- ° Brix: 71.5-72.5
- pH: 2 – 4

Especificaciones microbiológicas:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Mohos y levaduras	<10 ufc/g
Recuento total de mesófilos	<100 ufc/g
E.Coli	Ausencia 1 gramo
Salmonella	Ausencia en 25 g

Presentación: balde de 5 a 25 kg.

Envase: plástico





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

Vida Útil y Conservación: 12 meses. Almacenar en ambientes limpios y secos evitando la exposición directa al sol, A productos químicos y materiales olorosos.

CARAMELO DURO X 1 kg (TIPO ESTRELLA/ CORAZON PARA TURRON

- ❖ **Textura:** Crujiente, quebradiza y se disuelve lentamente.
- ❖ **Ingredientes:** Principalmente azúcar (sacarosa), jarabe de maíz (glucosa) y agua, además de saborizantes y colorantes.
- ❖ **Proceso de elaboración:** Cocción a altas temperaturas, enfriamiento y moldeado.
- ❖ **Humedad:** Tienen un bajo contenido de humedad, típicamente menos del 3%.
- ❖ **Variedad:** Vienen en diferentes formas, colores y sabores.

GRAGEAS PARA REPOSTERIA

- **Variedad de colores:**
Se presentan en una amplia gama de colores llamativos como azul, rojo, amarillo, naranja, blanco y verde, lo que permite crear decoraciones coloridas y atractivas.
- **Sabor dulce:**
Su sabor principal es dulce, lo que las hace agradables al paladar y complementa bien los postres y pasteles.
- **Tamaño uniforme:**
Suelen tener un tamaño pequeño y uniforme, lo que facilita su aplicación y distribución en las decoraciones.

ANIS ENTERO

- **Sabor y Aroma:** Dulce, penetrante y casi picante, con notas marcadas de regaliz.
- **Componentes Activos:** Destaca el anetol, además de contener ácido anísico, ácido cafeico, polifenoles y ácido shiquímico (en el caso del anís estrellado).

FICHA TECNICA/ CERTIFICADOS DE CALIDAD/ REGISTRO SANITARIO

PRESENTACIÓN	KILOS / UNIDAD
INCLUYE IMAGEN REFERENCIAL (DE CORRESPONDER)	No corresponde
MODALIDAD DE PAGO	Suma alzada
SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)	No corresponde





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

4.	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.	
	PLAZO DE ENTREGA	Los bienes serán entregados después de notificado la orden de compra hasta 5 (CINCO) días calendario.	

5.	REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR		
	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	

6.	UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO			
	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.			

7.	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	La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula: $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ Donde F tiene los siguientes valores: Para bienes y servicios: F = 0.40	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.>>		





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

		Otras penalidades		
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
	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
	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 instalaciones de LA UNALM; así como garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente. 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.
	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

		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. 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. 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
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.
  Firma del Jefe del Área Usuaría o Área Técnica Estratégica Mg. Sc. Ing. Consuelo Bilbao Gálvez		

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.