

PEDIDO DE COMPRA Nº

003014

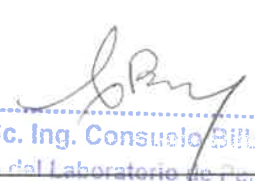
UNIDAD EJECUTORA : 001 UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000096

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : CTRO. PROD. LABORATORIO DE PANIFICACIÓN
Entregar a Sr(a) : BILBAO GALVEZ CONSUELO GIOVANNA
Fecha : 15/09/2025
Actividad Operativa : C1059/ 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
2-09	0080	22	048	0109	9002	3999999	5001276

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Cantidad	Unidad Medida
090600040090	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	5.00	KLG
090600040171	POLVO DE HORNEAR A GRANEL	10.00	KLG
090600040208	HARINA DE QUINUA	10.00	KLG
090600040286	HARINA INTEGRAL	25.00	KLG
090600050008	AZUCAR IMPALPABLE	10.00	KLG
090600070038	COCOA EN POLVO 1 kg	5.00	UNIDAD
092200010044	SAL DE COCINA	50.00	KLG
092200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	5.00	KLG
092200010299	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 kg	10.00	UNIDAD
092200010372	SAZONADOR DE GUIZO X 10.5 g APROX.	10.00	EMP X 24
092200020015	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	10.00	UNIDAD
092200080011	VINAGRE BLANCO X 1 L	5.00	UNIDAD
093100120086	HOJUELAS DE AVENA	7.00	KLG
357600021144	BICARBONATO DE SODIO GRADO ALIMENTARIO	10.00	KLG




Ing. Sc. Ing. Consuelo Bilbao Galvez
Jefe del Laboratorio de Panificación

Firma del Solicitante



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
LABORATORIO DE PANIFICACION



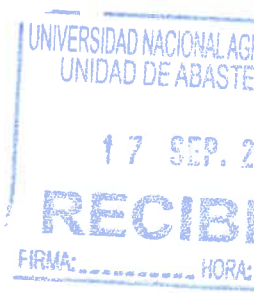
Ing. Emily Chris Castro Aroni
Directora

Firma Autorizada

FECHA: 15/09/25

PASE A:	AREA DE SERVICIOS	<input type="checkbox"/>	CONTESTAR	<input type="checkbox"/>
	AREA DE COCINA	<input checked="" type="checkbox"/>	INFORMAR	<input type="checkbox"/>
	AREA DE PRODUCCION	<input type="checkbox"/>	TRAMITAR	<input checked="" type="checkbox"/>
	AREA DE ADMINISTRACION	<input type="checkbox"/>	EMISAR	<input type="checkbox"/>
	AREA DE PATRIMONIO	<input type="checkbox"/>	REVISAR	<input type="checkbox"/>
OTROS		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Harbot



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

17 SEP. 2025

RECIBIDO

FIRMA: _____ HORA: 12:25



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 INSUMOS PARA PASTELERIA
1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	CONTRIBUIR A ADQUISICION DE INSUMOS PARA LA, PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA
OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	PARA PRODUCCION DE PASTELES

DETALLE DEL COLABORADOR QUE COORDINARÁ CON LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES Y PROVEEDOR			
2. UNIDAD OPERATIVA	03.719.00.00		
ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C1059 ASEGURAMIENTO DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN		
PERSONAL DE CONTACTO	Ing. Consuelo Bilbao Gálvez		
CORREO ELECTRÓNICO	labpan@lamolina.edu.pe	CELULAR	990 637 233

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	
3. CANTIDAD	5 k MAICENA 10 KG POLVO HORNEAR 10 kg HARINA DE QUINUA 25 KG HARINA INTEGRAL 10 KG AZUCAR IMPALPABLE 5 KG COCOA EN POLVO 50 KG DE SAL DE MESA 5 KG PIMIENTA NEGRA MOLIDA 10 KG GLUTAMATO MONOSODICO A 10 EMPX 24 DE SAZONADOR DE GUISO 10.5 DE CARNE 10 LT ESENCIA VAINILLA NEGRA 5 LT DE VINAGRE BLANCO 7 KG HOJUELA DE AVENA 10 KG BICARBONATO SODIO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOS





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

CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none">✘ MAICENA✘ Fecula de maíz (almidón de maíz)✘ Color : blanco✘ Olor : sin olor✘ Sabor : neutro✘ Apariencia: polvo fino✘ Humedad: 10.5 %-13%✘ Presentación: bolsas de 1 kg y/o 5 kg ✘ 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 esponjosos✘ Olor: Característico de polvo para hornear✘ Color: Blanco✘ Apariencia: Polvo fino impalpable✘ Humedad: 1.0 % max.✘ Especificaciones microbiológicas ✘ HARINA DE QUINUA✘ Grano andino desaponificado y molido de alto valor nutritivo✘ Olor: Característico del producto, fresco✘ Color: Característico del producto, fresco✘ Apariencia: Harina de color blanco- arena.✘ Humedad: 12% Max.✘ Proteína : 12.5 %✘ Especificaciones microbiológicas:✘ Presentación: Envasado en bolsas de 5 kg 20, 25 kg. ✘ HARINA INTEGRAL✘ harina molida de trigo que contiene la piel y la vaina. Alto en fibra✘ Proceso de elaboración: Molienda.✘ Olor: Característico a harina✘ Apariencia: polvo fino, libre de grumos y materia extraña.✘ Características Físico-químicas, Humedad max 15 %✘ Presentación: en bolsa de papel de 25 kg✘ Vida Útil: 3 meses de vida útil✘ Almacenamiento: almacenar en un lugar limpio, fresco y limpio ✘ AZÚCAR IMPALPABLE✘ Edulcorante obtenido de la caña de azúcar.✘ Uso✘ Ideal para decorar, espolvorear sobre cualquier pieza de pastelería, bollería, para hacer glasé, fondant, y cualquier cobertura pues el producto final es mucho más resistente a la humedad ambiente.✘ Color blanco, fino✘ Presentación: paquete por 5 kg.✘ Envase: bolsas de polipropileno✘ Vida útil: 3 meses ✘ COCOA:✘ Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada semi-desgrasada de 10-12% contenido graso, reducida a polvo fino por procesos mecánicos de pulverizado.✘ Color.- Marrón claro✘ Olor.- Característico del cacao, libre de olores extraños✘ Sabor.- Característico del cacao en polvo✘ Textura.- polvo fino, *homogéneo, sin presencia de grumos o partículas extrañas ✘ SAL DE MESA REFINADA✘ Producto denominado como cloruro de sodio, popularmente conocido como sal común, ligeramente comestible y comúnmente es utilizado como condimento (conservante)✘ Olor: fuerte✘ Color: blanco✘ Sabor: sal✘ Textura: solido grumoso
-----------------	---





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

	<ul style="list-style-type: none"> ⊗ Presentación: saco x 25 kg ⊗ Envase: bolsas de polietileno ⊗ Vida Útil: 24 meses ⊗ ⊗ PIMIENTA: ⊗ Producto obtenido a partir de pimienta entera. ⊗ Color.- Plomo ⊗ Olor.- Característico ⊗ Sabor.- Característico ⊗ Textura.- polvo fino, *homogéneo, sin presencia de grumos o partículas extrañas <p>GLUTAMATO MONOSODICO GRADO ALIMENTARIO</p> <p>(AJINOMOTO)</p> <p>PRESENTACION POR KILOGRAMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ SAZONADOR DE GUISO CALDO (CUBITO) – 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 <p>ESENCIA DE VAINILLA NEGRA</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Olor: Característico ⊗ Color: Ligeramente negro ⊗ Sabor: Característico ⊗ Aspecto: Líquido Homogéneo <p>⊗ VINAGRE BLANCO :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Producto obtenido a partir de la fermentación acética del alcohol de caña de azúcar ⊗ Color.- incoloro ⊗ Olor.- acido Característico ⊗ Sabor.- acido ⊗ Presentación en liquido x litro <p>⊗ AVENA HOJUELA</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Producto: cereal ⊗ Color : Crema ⊗ Textura : firma y seca ⊗ Forma: Hojuela ⊗ Humedad: Max 12 % ⊗ Presentación: bolsa de 5 kg ⊗ <p>◆ BICARBONATO SODIO DE GRADO ALIMENTARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ es un compuesto polvo fino de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química. ⊗ esta sal ligeramente alcalina de alta solubilidad en agua es usada ampliamente en la industria de alimentos como agente leudante además de gran cantidad de aplicaciones industriales y domésticas. ⊗ ⊗
PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • A GRANEL
INCLUYE IMAGEN REFERENCIAL (DE CORRESPONDER)	NO CORRESPONDE





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

MUESTRA (DE CORRESPONDER)	No corresponde
MODALIDAD DE PAGO	Suma alzada
SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)	No corresponde

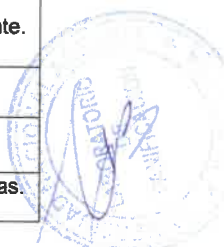
4.	LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN		
	LUGAR DE ENTREGA	ALMACEN CENTRAL DE LA UNALM (AV LA MOLINA S/N LIMA – LIMA – LA MOLINA ENSEGUIDA ENTREGAR EN EL LABORATORIO DE PANIFICACION PARA LA RECEPCION.	
	HORARIO DE ENTREGA	LUNES A VIERNES DE 8:00 A.M. A 12 A.M. –. 1 PM A 3 PM	
	PLAZO DE ENTREGA	Los bienes serán entregados después de notificado la orden de compra hasta 30 (treinta) 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. CCI enlazado al RUC	
	TIEMPO MÍNIMO DE EXPERIENCIA	No aplica	
	REQUIERE PERSONAL ESPECIALIZADO	No corresponde	

6.	UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO			
	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, 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	No aplica		
FORMA DE PAGO		cuenta interbancaria	PAGOS	UNICO
El pago se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 67 de la Ley General de Contrataciones Públicas.				

PENALIDADES A APLICAR





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

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS	
8. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO.	No aplica
TRANSPORTE	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	No aplica

OTRAS OBLIGACIONES DE PARTE DEL PROVEEDOR	
9. SEGUROS APLICABLES	No aplica
CONFIDENCIALIDAD	<p>a) EL CONTRATISTA se compromete a mantener en reserva y a no revelar a terceros, sin previa autorización escrita de la UNALM, toda información que le sea suministrada por ésta última y/o sea obtenida en el ejercicio de las actividades a desarrollarse o conozca directa o indirectamente durante el proceso de selección o para la realización de sus tareas, excepto en cuanto resultare estrictamente necesario para el cumplimiento del Contrato.</p> <p>b) EL CONTRATISTA deberá mantener a perpetuidad la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de cualquier información y documentación a la que se tenga acceso a consecuencia del procedimiento de selección y la ejecución del contrato, quedando prohibida revelarla a terceros.</p> <p>c) Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades previas a la ejecución del contrato, durante su ejecución y la producida una vez que se haya concluido el contrato.</p> <p>d) Dicha información puede consistir en informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás datos compilados o recibidos por EL CONTRATISTA.</p> <p>e) Asimismo, aun cuando sea de índole pública, la información vinculada al procedimiento de contratación, incluyendo su ejecución y conclusión, no podrá ser utilizada por EL CONTRATISTA para fines publicitarios o de difusión por cualquier medio sin obtener la autorización correspondiente de LA UNALM.</p> <p>f) Los documentos técnicos, estudios, informes, grabaciones, películas, programas informáticos y todos los demás que formen parte de su Oferta y que se deriven de las prestaciones contratadas serán de exclusiva propiedad de LA UNALM. En tal sentido, queda claramente establecido que EL CONTRATISTA no tiene ningún derecho sobre los referidos productos, ni puede venderlos, cederlos o utilizarlos para otros fines que no sean los que se deriven de la ejecución del contrato.</p> <p>g) Finalmente, queda establecido que EL CONTRATISTA es responsable de garantizar la integridad de la información o del procesamiento a la cual tiene acceso, entendiéndose por ello que la información se mantenga inalterada ante accidentes o intentos de manipulación maliciosos realizados por terceros; y que sólo se podrá modificar la información mediante autorización expresa de LA UNALM.</p> <p>h) Asimismo, EL CONTRATISTA declara que se somete a las disposiciones previstas por la Ley de Protección de Datos Personales, su reglamento,</p>



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

	<p>directiva y demás normas conexas, complementarias, modificatorias y/o sustitutorias; haciendo dicho compromiso extensivo a sus trabajadores y cualquier personal a su cargo, responsabilizándose ante cualquier incumplimiento generado.</p>
PROPIEDAD INTELECTUAL	<p>a) EL CONTRATISTA se compromete a no usar el nombre de la UNALM ni hacer referencia al bien o servicio materia del presente contrato, en cualquier promoción, publicidad o anuncio, sin previa autorización de la UNALM. Los documentos técnicos, estudios, informes, grabaciones, películas, programas y todos los demás que formen parte de su oferta y que se deriven de las prestaciones contratadas serán de propiedad exclusiva de la UNALM. La UNALM no se hace responsable por el uso por cuenta del contratista respecto de productos protegidos por las leyes aplicables a derechos de propiedad intelectual nacional o internacional.</p> <p>b) EL CONTRATISTA deberá indemnizar y eximir de cualquier responsabilidad a LA UNALM y a sus empleados y funcionarios, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamación, demanda, pérdida, daño, costo y gasto cualquiera sea su naturaleza, incluidos los honorarios y gastos de representación legal, en los cuales pueda incurrir LA UNALM como resultado de cualquier trasgresión o supuesta trasgresión de cualquier patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derechos de autor o cualquier otro derecho de propiedad intelectual que estuviese registrado o de alguna otra forma existente a la fecha del Contrato debido a la instalación del servicio por parte de EL CONTRATISTA.</p> <p>c) Si se entablara una demanda o reclamación contra LA UNALM como resultado de cualquiera de las situaciones indicadas, LA UNALM notificará con prontitud al contratista, y éste podrá, a su propio costo y a nombre de la UNALM, proceder con tales acciones legales o reclamaciones y llevar a cabo cualquier negociación pertinente para la resolución de tales demandas o reclamaciones.</p> <p>d) Si EL CONTRATISTA no cumpliera con la obligación de informar la Entidad dentro del plazo de ley contado a partir de la fecha del recibo de tal notificación, de su intención de proceder con cualquier acción legal o reclamación, LA UNALM tendrá derecho a emprender dichas acciones o reclamaciones a nombre propio.</p> <p>e) LA UNALM se compromete a brindarle al contratista, cuando éste así lo solicite, cualquier asistencia que estuviese a su alcance para que EL CONTRATISTA pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La Entidad será reembolsada por EL CONTRATISTA por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.</p>
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; el cual será entregado por LA UNALM a la suscripción del contrato. El incumplimiento o inobservancia de estas medidas será considerado como un incumplimiento de obligaciones contractuales, pudiéndose dar inicio al procedimiento de resolución de contrato, de conformidad con lo establecido en la LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS y su REGLAMENTO.</p>
GARANTÍAS	<p>El cumplimiento de las obligaciones de los contratistas debe ser garantizado a través de los mecanismos establecidos en la presente ley, a fin de cubrir el adelanto de pago, y el fiel cumplimiento del contrato, así como el fiel cumplimiento de las prestaciones accesorias.</p> <p>De acuerdo con lo señalado en el Artículo 139 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, no se otorga garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT.</p>

Handwritten signature/initials



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

Table with 2 columns: Description and Content. Rows include:
- Clause on anti-corruption and anti-bribe (CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO)
- Resolution of controversies (SOLUCIÓN CONTROVERSIAS)
- Resolution of contract (RESOLUCIÓN CONTRATO)
- Risk management (GESTIÓN DE RIESGOS)

Firma del Jefe del Área Usuaría o Área Técnica Estratégica



Nota: Este documento deberá contar íntegramente con V° B° y sello del AU o ATE que formula el requerimiento

Cc. Ing. Consuelo B...
Jefe del Laboratorio de Pa...