

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA****RUC N° 20172356720****UNIDAD DE ABASTECIMIENTO**

Carretera Central Km 1.21 Tingo Maria - Huánuco

e-mail: cotizaciones@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 098-2024-UNAS

Dirección: Carretera Central Km 1.21 Tingo Maria - Huánuco

Email: cotizaciones@unas.edu.pe

Día	Mes	Año
	MARZO	2024

DENOMINACION: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA 2024.

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
DIRECCIÓN	
TELEFONO	
Email	
RUC	

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS	U.M	CANT.	MARCA OFERTADA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
1	COCONA	De calidad extra, fresca, madura, limpia, libre de podredumbre, libre de mohos y cualquier bacteria dañina para la salud, exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto. El envasado debe ser en cajones de madera con separadores de cartón ondulado, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	1,100			
2	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA II	Las mandarinas Satsuma categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014. Las frutas deben presentarse: - Enteras, Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. Prácticamente exentas de plagas. Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Exentas de olores y/o sabores extraños. Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	KG	6,180			
3	MANGO CRIOLLO	Calidad extra de 150 gr aproximado cada uno, adecuado estado de madurez, no debe presentar daños o golpes, libre de podredumbre, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualquier bacteria dañina para la salud. El envasado debe ser en cajas de cartón o cajones de madera, con separadores de cartón ondulado, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	3,380			
4	MANZANA DE AGUA	De primera calidad, enteras, limpias, cáscara de color verde y pulpa blanca, agri dulce, peso cada uno de 130 gramos aproximado, tamaño uniforme, limpio, deben estar sanas exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para su consumo, deben estar exentas de humedad externa anormal, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualquier materia extraña para la salud. El envasado debe ser en cajas de cartón o cajones de madera, con separadores de cartón ondulado, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	990			
5	MARACUYÁ CATEGORÍA II	La maracuyá categoría II debe presentar las siguientes características: Estar enteras. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. Exentas de hundimientos. Exentas de grietas.	KG	1,230			
6	NARANJA VALENCIA CATEGORIA II	Las Naranjas Valencia Categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014. Las Naranjas Valencia Categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.	KG	4,200			
7	PIÑA	De mesa, seleccionadas de primera calidad, enteras, limpias, maduras, textura firme, color característico, dulce, peso promedio por unidad 2.40 kilos aproximado cada uno, tamaño uniforme, maduración natural, libre de podredumbre, no deben presentar daños o golpes, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualquier bacteria dañina para la salud. El envasado debe ser en cajones de madera con separadores de cartón ondulado, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	UNID	3,200			

9



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA
RUC N° 20172356720
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

Carretera Central Km 1.21 Tingo María - Huánuco

e-mail: cotizaciones@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 098-2024-UNAS

Día	Mes	Año
	MARZO	2024

Dirección: Carretera Central Km 1.21 Tingo María - Huánuco

Email: cotizaciones@unas.edu.pe

DENOMINACION: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA 2024.

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL

DIRECCIÓN

TELEFONO

Email

RUC

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS	U.M	CANT.	MARCA OFERTADA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
8	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA II	El plátano de seda categoría II debe presentar las siguientes características: Los plátanos deben: Estar enteros (tomando el dedo como referencia). Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto, Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada, Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño, Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.	UNID	20,751			
9	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA	Las sandías categoría primera deben estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.	KG	5,100			
10	MANZANA DELICIA CATEGORÍA II	La manzana Delicia categoría II debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).	KG	4,250			
IMPORTE TOTAL S/							

Los precios deben ser expresados en Nuevos Soles , incluidos IGV, gastos de transporte y todos los gastos que puedan incidir en la entrega del bien.

Los bienes serán entregados en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la margen derecha de la puerta N° 02 de ingreso a la UNAS, sito en la Carretera Central Km 1.21 Tingo María - Huánuco.

INDICAR SI LOS PRECIOS INCLUYEN IGV:

Marque con un aspa si esta en condiciones de cotizar o no respectivamente, devolver este documento firmado :

COTIZAR	<input type="checkbox"/>
NO COTIZAR	<input type="checkbox"/>

CONDICIONES DE VENTA:

PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN (EN DÍAS CALENDARIO)	
GARANTÍA /EN AÑOS, MESES Y DIAS)	
PLAZO DE REPOSICIÓN (EN DÍAS CALENDARIO) 01 dia calendario	
FORMA DE PAGO	
AÑO DE PRODUCCIÓN/FABRIC. DE LOS BIENES	
PROCEDENCIA DE LOS BIENES	

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA
TINGO MARIA

C.P.C. Denilda Iglesias Tafur
JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

.....
FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA