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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
1	**ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML**	Extraído de la semilla de ajonjolí, con **Registro Sanitario,** de color, olor y sabor característico, exentos de rancidez y olores extraños.	**Unidad**	**70**			
2	**ACEITUNA NEGRA A GRANEL**	**De calidad extra,** color negro, completamente frescas y enteras, no deben estar dañadas, exenta de olores y sabores extrañas, de aspecto uniforme y sin manchas, con la madurez adecuada y de reciente producción.	**KG**	**200**			
3	**ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA**	**De calidad extra,** debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019). **Requisitos generales**: Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. Exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). **Con Registro Sanitario.** **Contenido de humedad: Máximo 15%.** **Grado de calidad:** **Grano infectado: 0,00 %.** **Grano picado: Máximo 0,30 %.** **Grano partido o quebrado Máximo 1,00 %.** **Grano con cáscara (testa): Máximo 1,00 %.** **Grano quemado: Máximo 0,20 %.** **Materias extrañas Máximo 0,10 %** **Envasado** en sacos de yute o polipropileno, limpios de primer uso, resistente, bien cosido o sellado.	**KG**	**350**			
4	**ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 120 g APROX.**	**Presentación en caja por 48 unidades.** Elaborado con aceite vegetal. El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas **según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).** **Con registro sanitario.** **Olor y sabor:** Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad. **El envase** debe ser resistente, no debe transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE. **Los envases** del producto deben estar etiquetados y contener como mínimo la información indicada en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE. **Contenido del envase:** El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	**Unidad**	**5760**			
5	**CAFÉ MOLIDO X 1 KG**	Café molido, de calidad extra, de olor y sabor característico, molido en envase permitido por la autoridad sanitaria. Café tostado sometido a molienda, no debe contener olores, sabores ni materias extrañas.	**Unidad**	**70**			
6	**CEBADA TOSTADA**	**Tostado tipo café,** granos enteros de tamaño homogéneo, de color y olor característico, no deben contener materias extrañas. Deben estar libres de sabores y olores indeseables. Las hojuelas de cebada deben provenir de granos de cebada perlados según la NTP 205.052:2016, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña (orgánica, inorgánica) objetable, según indica el numeral 5 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019). **Con Registro Sanitario.** **El envase** debe corresponder a lo autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.	**KG**	**200**			

Firmado digitalmente por VIENA PEZO Maria Hortensia FAU 20172356720 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19.02.2026 07:34:25 -05:00

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
7	COCOA EN POLVO X 1 KG	Producto derivado del procesamiento de cacao, con autorización sanitaria, de color y sabor característico, libre de materias extrañas y adulteraciones. **Textura:** Polvo homogéneo sin presencia de grumos, firme y seco. **El envase** y embalaje debe ser el adecuado para la conservación y manipuleo del producto, que no trasmitan al mismo, sabores ni olores extraños. **En el rotulado de los envases** debe indicar como mínimo: Nombre del producto declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, **número de registro sanitario**, fecha de vencimiento, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, peso neto, etc.	Unidad	60			
8	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	**Tipo: Esencia negra de vainilla.** **Presentación**: **En botellas de plástico por 1 litro**, de color y olor característico al producto, con autorización sanitaria vigente, herméticamente cerrado y rotulado. **En el rotulado** del envase debe indicar como mínimo: Nombre del producto declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, **número de registro sanitario**, fecha de vencimiento, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, contenido neto, etc.	Unidad	12			
9	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	**COMPUESTO POR: Fideo canuto, codito, tornillo y municiones.** **Fabricados a base de harina de trigo fortificado**, **cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g.** **Color**: Característico. **Sabor y olor:** Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. **Impurezas:** Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios). **El envase de polietileno herméticamente cerrado, resistente a roturas u otros daños.** **El rotulado de los envases debe indicar como mínimo:** Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, nombre, razón social y dirección del importador, **número de registro sanitario**, fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, peso neto, país de origen.	KG	800			
10	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	**Fideos largos delgados o "spaguetis".** **Fabricado a base de harina de trigo fortificado, cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g.** **Color:** Característico. **Sabor y olor:** Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. **Impurezas:** Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios). **El envase de polietileno herméticamente cerrado, resistente a roturas u otros daños.** **El rotulado de los envases debe indicar:** Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, nombre, razón social y dirección del importador, **número de registro sanitario,** fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, peso neto, país de origen.	KG	1600			
11	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2-SUPERIOR	**Calidad:** Superior. Grano maduro procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o frijol común. Conformado por la misma variedad. **Color:** Crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón. **Olor y Sabor:** Exento de olores y sabores extraños. **Variedad contrastante:** Máximo 2,00 %. **Humedad:** Máximo 15 %. Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. Ausencia de granos hongueados. **Envase:** Envasado en **SACO TEJIDO DE POLIPROPILENO** de primer uso, limpios, resistentes, bien cocidos o sellados, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento, según **NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. NTP 205.015:2015/COR 1:2016.** **Rotulado**: Debe contener la siguiente información: **Nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, o importador, fecha de vencimiento, código o número de lote, condiciones de almacenamiento, contenido neto, número de Autorización Sanitaria.**	KG	500			

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
12	GALLETA DE SODA X 27 g APROX.	**Presentación: En caja de cartón x 100 unidades, conteniendo paquetes por 27 gramos aprox**. Elaborado con harina de trigo y otros insumos de primera calidad, crocantes y sin presencia de rancidez y humedad. **Con Registro Sanitario,** completamente fresca y entera. Deberá conservar sus características organolépticas de sabor, olor, color y textura propias del producto, así como los criterios microbiológicos. El rotulado del envase debe ajustarse a lo indicado en el artículo 117, del **"Reglamento sobre Vigilancia, y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"**, aprobado con Decreto Supremo Nº 007-98-S.A, y modificatorias.	Ciento	100			
13	GELATINA X 5 KG	**Presentación por 5 kilogramos**, de sabores surtidos, libre de humedad, olores, sabores y cuerpos extraño. **Los envases** deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación. **En el Rotulado** de los envases debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, **número de registro sanitario,** fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, instrucciones para el uso, peso neto, etc.	Unidad	50			
14	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	**Presentación: Bolsa por 1 kg.** De color blanco, con características organolépticas y microbiológicas típicas del producto, en envase transparente, libre de humedad y materias extrañas. **Con registro sanitario vigente.**	KG	40			
15	HARINA DE ARVEJA	**De calidad extra**, tostada, fresco, de color, sabor y olor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Harina homogénea, sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase. **Presentación en envases** que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto. **Con registro sanitario vigente.**	KG	80			
16	HARINA DE CAÑIGUA	**Presentación: Bolsa por 1 Kg.** **De calidad extra.** Debe provenir de granos de cañihua procesados (beneficiados) limpios, sanos, libres de infestación por insectos y cualquier otra materia extraña objetable; asimismo, debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 011.452:2019 GRANOS ANDINOS **Aspecto:** Exenta de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza. **Color**: Característico según la variedad o ecotipo. **Olor y sabor:** Característico de la harina de cañihua tostada y debe estar exenta de sabores y olores extraños (ejemplo: olores producidos a causa de mohos). **Consistencia:** Harina homogénea, sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. **Humedad:** Máximo 5,5 % **Presentación en envases** que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto, deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias. **Con registro sanitario vigente.**	KG	80			
17	HARINA DE CHUÑO	Textura suave, color blanco brillante, deberán estar exentos de cualquier materia extraña. **Presentación en envases** que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto. **Con registro sanitario vigente.**	KG	700			

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
18	HARINA DE PLÁTANO	Producto que se obtiene a partir de los trocitos secos del plátano (Musa paradisiaca) con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño contaminante; **debe estar libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) y su Corrigenda Técnica.** **Factores generales de calidad:** Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. Debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. **Contenido de humedad:** Máximo 10,0 % m/m. **Fibra bruta**: Máximo 1,0 %. **Ceniza**: Máximo 2,5 %. **Tamaño de las partículas:** **Harina fina**: Mínimo el 90 % debe pasar por un tamiz de 0,60 mm. **Harina gruesa:** Mínimo el 90 % debe pasar por un tamiz de 1,20 mm. **Presentación en envases** que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	100			
19	HARINA DE SIETE SEMILLAS	**De primera calidad**, fresco, de color uniforme, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. **Con Registro Sanitario vigente.** **Presentación en envases** que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	130			
20	HARINA DE TRIGO	Obtenido de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes. **Con Registro Sanitario.** Debe estar exenta de suciedad en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). **Humedad Máximo 15,00 %.** **Aspecto:** Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. **Color:** Blanco cremoso. **Olor:** Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	500			
21	HARINATOSTADA DE MACA	Debe provenir de la maca seca, seleccionada, lavada, desinfectada con o sin químicos y con secado adicional, sin la incorporación de aditivos alimentarios, producida y secada bajo los principios de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura. **El color** puede variar en tonalidades desde marrón claro a marrón oscuro, de sabor y olor característico. **Humedad máxima: 10,00%,** Libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. **Con registro sanitario.** **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto. **El rotulad**o de los envases debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.	KG	80			

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
22	HOJUELA DE AVENA	**Hojuelas de avena cruda.** Proveniente de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. **Tamaño de partícula**: Como mínimo el 34 % del producto quedará retenido sobre el tamiz Nº 8 (2,38 mm); y no más del 15 % pasará a través del tamiz Nº 25 (707 µm). **Materias extrañas:** Máximo 1,0 % en masa. **Color:** Deben tener color cremoso, brillante y uniforme. Sabor y olor: Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso. **Requisitos fisicoquímicos:** **Humedad:** Máximo 12,00 %. **Proteína (base seca) (x 5,7):** Mínimo 10,50 %. **Fibra cruda (base seca):** Máximo 1,80 %. **Cenizas (base seca)**: Máximo 2,30 %. **Grasa (base seca)**: Mínimo 6,00 %. **Ácidos grasos libres (base seca):** Máximo 6,00 %. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto. **El rotulado de los envases debe contener como mínimo:** Nombre del producto; declaración de los ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto; peso neto; nombre y dirección del fabricante; **número de Registro Sanitario;** fecha de producción y fecha de vencimiento; código o clave de lote; condiciones especiales de conservación; instrucciones para el uso; valor nutricional por 100 gramos de producto, país de origen.	KG	350			
23	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	**De primera calidad, con registro sanitario.** Debidamente fresco, de color y sabor característico. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	90			
24	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	**De primera calidad, con registro sanitario.** Debidamente fresco. De color y sabor característico. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	90			
25	JAMONADA DE POLLO X 85 g	**De primera calidad, con registro sanitario.** Debidamente fresco, de color y sabor característico. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	Unidad	400			
26	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	**De color blanco o crema**, de olor agradable, sabor ligeramente dulce, libre de sabores extraños a su naturaleza. **Envase de hojalata de contenido 400 gr aprox.**, íntegros, limpios, sellado herméticamente al calor de acuerdo a las normas técnicas, sin presencia de hinchamiento ni chancaduras. **En el rotulado de los envases debe indicar como mínimo:** Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, **número de registro sanitario,** fecha de vencimiento, código o clave del lote, condiciones especiales de conservación, composición nutricional, peso neto. **Presentación en caja de cartón, completamente limpio, conteniendo 24 tarros de leche.**	CAJA X 24 UNID	280			
27	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	**De primera calidad**, fresco, polvo blanco, de textura sedosa y fina, de olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad, **con autorización sanitaria. Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	250			

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
28	MANÍ ENTERO SIN TOSTAR	Granos enteros, maduros y secos, debe conservar sus características físicas y organolépticas, de color y sabor característico, sin presencia de hongos o rancidez, libre de sustancias extrañas al producto. No deberá evidenciar ataque de insectos. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	60			
29	MARGARINA CON SAL X 500 g.	Margarina con sal completamente fresco, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza, de color uniforme, aspecto de consistencia sólida, firme y homogénea, libre de sustancias y materias extrañas. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto. **El rotulado de los envases debe contener como mínimo:** Nombre del producto; declaración de los ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto; peso neto; nombre y dirección del fabricante; **número de Registro Sanitario**; fecha de vencimiento; condiciones especiales de conservación; instrucciones para el uso, etc.	Unidad	80			
30	MAYONESA X 1 KG	**De primera calidad**, salsa de textura cremosa homogénea, elaborada principalmente a base de huevo, aceite vegetal, sal, zumo de limón y conservantes permitidos, **con registro sanitario vigente**, de color, olor y sabor característico. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto. **El rotulado de los envases debe contener como mínimo:** Nombre del producto; declaración de los ingredientes y aditivos que se han empleado en la elaboración del producto; peso neto; nombre y dirección del fabricante; **número de Registro Sanitario;** fecha de vencimiento; condiciones especiales de conservación; instrucciones para el uso, etc.	Unidad	80			
31	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	**De categoría primera, calibre II, mazorca de 6 cm a 12 cm**. Maíz morado sano, constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta, sin pudrición, sin presencia de hongos, Limpio, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, entre otros), sin sabores extraños, granos secos y enteros, limpios, seleccionados, libres de insectos y demás impurezas. **Humedad:** Máximo 13 %. **Presentación** en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias.	KG	550			
32	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	De color y sabor característico al de la fruta de la que proviene, completamente fresco, jalea agradable. **Los envases y embalajes** serán de materiales adecuados para la conservación, manipuleo y transporte del producto. **El rotulado** del envase debe indicar como mínimo: Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, **número de registro sanitario,** fecha de vencimiento.	Unidad	60			
33	MORÓN PARTIDO	**De primera calidad,** de color característico, libre de gorgojos e insectos, completamente limpias, sin presencia de impurezas. **Con Registro Sanitario. Envasado** en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado, resistentes, limpias y de primer uso.	KG	200			
34	MOSTAZA X 1 KG	**De primera calidad**, salsa amarilla de consistencia homogénea, de sabor y olor característico, libre de presencias extrañas. El envase y embalaje será de materiales adecuados para la conservación, transporte y manipuleo del producto, **El rotulado de los envases debe indicar como mínimo:** Nombre del producto, declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, nombre y dirección del fabricante, **número de registro sanitario**, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, etc.	Unidad	55			

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
35	PALLAR CALIDAD EXTRA	**Calidad extra,** deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, de color blanco. **Longitud del grano:** De 18 a 32 mm. **Ancho del grano:** 12,5 a 16 mm. **Grosor del grano:** 6 a 7,5 mm. **Requisitos Generales**: Exento de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Ser inocuos y apropiados para el consumo humano, no deberán presentar suciedad en cantidades que representen un peligro para la salud humana. **Con registro Sanitario.** **Contenido de humedad: Máximo 15.0%.** **Envasado** en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado, resistentes, limpias y de primer uso. La etiqueta de los envases debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado con Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.	KG	400			
36	PAPA SECA	**De primera calidad, proveniente de la papa amarilla de primera calidad,** lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos. **Color:** Uniforme, dependiendo de la variedad. **Olor y sabor:** Estar libre de olores y sabores desagradables. **Impurezas:** Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. **Materias extrañas:** Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). **Humedad: Menor a 14%.** **Con Registro Sanitario.** **Homogeneidad:** El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. **El envase** que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.	KG	100			
37	QUESO FRESCO DE VACA	Queso fresco pasteurizado con sal, de leche de vaca, de color blanco uniforme o ligeramente amarillento, de sabor y color característico. **El envase** que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. **El rotulado de los envases** debe indicar como mínimo: **Número de Registro sanitario, fecha de vencimiento.**	KG	300			
38	QUINUA ENTERA PERLADA	Grano entero de primera calidad, **tamaño del grano: Mediano, diámetro promedio de los granos de 1,40 a 1,70 mm**, limpia, sin impurezas, libre de gorgojos y otros insectos, procesada y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos. **Con Registro sanitario.** **Humedad: Máximo 13,0%**. Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. **Los envases** deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, y conservación. **El rotulado** de los envases debe cumplir con el artículo 117 del Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019. 5º Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021.	KG	280			

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
39	SAL DE MESA A GRANEL	**Presentación: Bolsa por 1 kg.** **Sal yodada y fluorada** de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación. Debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006. **Aspecto:** Granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles. **Color:** Blanco. **Olor:** Inodoro. **Sabor:** Salado característico. **Humedad:** Máximo 0,5 %. **Pureza:** Mínimo 99,1 %. **Con registro sanitario**, libre de sustancias extrañas y residuos, porcentaje de yodo y flúor según norma técnica. El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 **del Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.** **El rotulado de los envases de la sal de mesa debe cumplir** con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, en la NMP 001:2019, 5º Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006.	KG	3600			
40	SALSA DE OSTION X 730 ML APROX.	**Presentación: Frasco de 730 ml aprox,** de color marrón oscuro, libre de toda materia extraña, tales como cortezas, grumos, entre otros, de sabor y olor característico. **Los envases** deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación. **En el Rotulado** debe indicar como mínimo nombre del producto, **Registro Sanitario,** peso neto, fecha de vencimiento, ingredientes que lo componen, etc.	Unidad	10			
41	SALSA DE TOMATE X 400 g	**Presentación en sachet de 400 gramos,** de color rojo opaco homogéneo, proveniente de tomates clasificados y seleccionados completamente fresco, de sabor ligeramente agridulce característico, olor a tomate característico. **Los envases d**eben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación. **En el rotulado** del envase debe indicar como mínimo nombre del producto, **Registro Sanitario**, declaración de los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, fecha de vencimiento, etc.	Unidad	500			
42	SÉMOLA A GRANEL	**De primera calidad,** procedente de trigo duro granulado fino de primera calidad, de color blanco cremoso. Sin grumos, libre de sustancias y cuerpos extraños. **Con Registro Sanitario.** **Los envases** deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación.	KG	100			
43	SILLAO X 1 LITRO	**De primera calidad, en botellas de plástico por 1 litro,** herméticamente cerrado o sellado, de color, olor y sabor característico, libre de sustancias y cuerpos extraños, cumplir con las normas técnicas del producto Sillao. **Los envases** deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la **manipulación y conservación.** **En el rotulado del envase** debe indicar como mínimo nombre del producto, **Registro Sanitario**, declaración de los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, fecha de vencimiento, etc.	Unidad	380			
44	TÉ A GRANEL	**De primera calidad,** de color marrón oscuro, exento de hongos, humedad, olores y sabores extraños. **Los envases** deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación.	KG	20			

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 014-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2026
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

ADQUSICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
45	TRIGO RESBALADO ENTERO	**De primera calidad,** sólido, amarillento, libre de gorgojos, insectos y sin fumigación. Con humedad 14,5 % máximo. **Los envases** deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación y conservación.	KG	200			
46	VINAGRE TINTO X 1 LITRO	**De primera calidad,** envase de vidrio o plástico x 1 litro, limpio, sano, herméticamente cerrado y rotulado. De color, olor y sabor correspondiente al producto. Líquido obtenido con proceso de fermentación, libre de sustancias y materias extrañas. **En el rotulado del envase** debe indicar como mínimo nombre del producto, **Registro Sanitario,** declaración de los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, fecha de vencimiento, contenido neto etc.	Unidad	301			
IMPORTE TOTAL: S/							

Los precios deben ser expresados en Soles, incluidos IGV, gastos de transporte y todos los gastos que puedan incidir en la correcta ejecución de la prestación.

Condiciones para el suministro de los bienes	**** Plazo de entrega de los bienes: 05 días calendarios.** **** Plazo de reposición de los bienes: 02 días calendarios.** **** Tiempo de vigencia o vida útil de los productos: 15 días, 1 mes, 3 meses, 6 meses y 12 meses.** **** Lugar y hora de entrega de los bienes: Los bienes se entregarán en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado por la puerta de ingreso N° 02 de la UNAS, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María, distrito de Rupa Rupa, provincia de Leoncio Prado, departamento de Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2.45 pm.**

INDICAR SI SU OFERTA INCLUYE IGV:

Marque con un aspa (X) si esta en condiciones de cotizar o no respectivamente, de ser factible devolver este documento firmado:

COTIZAR	
NO COTIZAR	

CONDICIONES DE VENTA:

PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES (EN DÍAS CALENDARIO)	
PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES (EN DÍAS CALENDARIO)	
FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN	
PROCEDENCIA DE LOS BIENES	

SE ADJUNTA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL REQUERIMIENTO

.....

FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA