

**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° 016-2026-UA-UNAS**

			Día	Mes	Año	
				FEBRERO	2026	
			NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
			DIRECCIÓN			
			FAX/TELEF			
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS, PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.			EMAIL			
			RUC			
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
1	COCONA (AL PESO)	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. ENVASE: Presentación en cajones de madera o sacos de polipropileno, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	1000		
2	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	CALIBRE 1: Diámetro de 63 A 68 mm. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición. Apariencia: Enteras, sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. Exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. Prácticamente exentas de plagas, de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. Exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. Limpias, 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 y de toda señal de desecación o deshidratación. Tolerancia respecto a la apariencia: Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %. Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición. Coloración: Bien coloreada, de color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicados sobre la superficie de la fruta. Madurez: °Brix: Mínimo 7,5 °Brix. Acidez: Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 %. Índice de madurez (°Brix/Acidez): Mínimo 6,5. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	4500		
3	MANGO CRIOLLO (AL PESO)	Peso promedio por unidad: Entre 200 a 250 gramos (5 mangos por kg). De calidad seleccionada, categoría primera. De forma ovalada, de color variable de amarillo pálido a rojo intenso, la pulpa es pegajosa y su coloración también varía, desde amarillo a anaranjado, con 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. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	5000		



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° 016-2026-UA-UNAS

			Día		Mes		Año	
					FEBRERO		2026	
			NOMBRE O RAZÓN SOCIAL					
			DIRECCIÓN					
			FAX/TELEF					
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS, PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.			EMAIL					
			RUC					
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/		
4	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	Peso de 130 gramos aproximado cada uno. De primera calidad, enteras, limpias, cáscara de color verde y pulpa blanca, agridulce, 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. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	1200				
5	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	CALIBRE B: PRIMERA: De 60,1 – 80 mm. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición. Requisitos generales: Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar: Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. Exentas de daños causados por plagas. Exentas de un grado anormal de humedad exterior. Exentas de olores y sabores extraños. Categoría de calidad: Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenezcan. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	5500				
6	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	CALIBRE C, RANGO DE PESO > 122 – 128 GRAMOS CADA UNO. Requisitos mínimos: Estar enteras. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme, 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, exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. 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 y grietas. Grado de madurez: Coloración externa característica. Tolerancias de calibre: El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. ENVASE: Presentación en cajones de madera o sacos de polipropileno, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	1200				

**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° 016-2026-UA-UNAS**

			Día		Mes	Año
					FEBRERO	2026
			NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
			DIRECCIÓN			
			FAX/TELEF			
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS, PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.			EMAIL			
			RUC			
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
7	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	CALIBRE 5: Diámetro de 73-78 mm. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición. Apariencia: Enteras, sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. Exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones por cortes en la cáscara. Exentas de plagas y daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas y daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. Limpias, 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 y de toda señal de desecación o deshidratación. Tolerancia respecto a la apariencia: Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior. Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición. Coloración: Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicados sobre la superficie de la fruta. Madurez: °Brix: Mínimo 8,0 °Brix. Acidez: Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %. Índice de madurez (°Brix/Acidez): Mínimo 6,5. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	2500		
8	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	CALIBRE: 20 - DE 184 A 217 gramos por unidad. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición. Requisitos mínimos: Estar enteras, sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de daños causados por plagas. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. Exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Tener un pedúnculo de longitud no superior 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. Las paltas maduras no deben tener sabor amargo. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Tolerancias sobre daños y defectos menores: Manchas: Máximo 10 %. Decoloración: Máximo 10 %. Rameado, rozadura o raspado: Máximo 10 %. Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel): Máximo 10 %. ENVASE: Presentación en cajas de cartón corrugado, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	160		

**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° 016-2026-UA-UNAS**

			Día		Mes	Año
					FEBRERO	2026
			NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
			DIRECCIÓN			
			FAX/TELEF			
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS, PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.			EMAIL			
			RUC			
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
9	PIÑA	De calidad primera. VARIEDAD: Golden o Hawaiana. Peso por unidad: De 2.00 a 2.4 kg. • NO INCLUYE LA CORONA. Enteras, dulces, maduras, textura firme, de color y olor característico, 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 cualesquiera agentes contaminantes (químicos y/o biológicos), para la salud. ENVASE: Presentación en jabs de plástico de buen uso, completamente limpio y resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	UNID	4500		
10	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	CALIBRE: Longitud mínima: 14,0 cm. Grosor mínimo: 2,7 cm. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición. Requisitos mínimos: 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 exentos de cualquier materia extraña visible. Exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. Exentos de daños causados por plagas. Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. Ser de consistencia firme, exentos de daños causados por bajas temperaturas. Exentos de magulladuras, de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. Estar sin pistilos. Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Madurez fisiológica: De conformidad con las características peculiares de la variedad. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	UNID	20000		
11	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	Peso por unidad Aprox: De 4 kg a 6 kg. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición. Fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro. Clasificación: Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: - Un ligero defecto en la forma típica. - Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto. - Grietas superficiales leves cicatrizadas. - Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación. Transporte a granel. ENVASE: Presentación en recipientes completamente limpio y de buen uso, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, de tal manera que la fruta quede protegido, ventilado y bien presentado.	KG	6000		
IMPORTE TOTAL: S/						

**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° 016-2026-UA-UNAS**

			Día		Mes		Año	
					FEBRERO		2026	
			NOMBRE O RAZÓN SOCIAL					
			DIRECCIÓN					
			FAX/TELEF					
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS, PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.			EMAIL					
			RUC					
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	PRECIO UNITARIO S/		IMPORTE TOTAL S/	
Los precios deben ser expresados en Soles, incluidos IGV (de ser el caso), gastos de transporte y todos los gastos que puedan incidir en la correcta entrega de los bienes.								
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: 03 días calendarios. ** 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 sábado en horario de 7:00 am a 11:00 am.					

INDICAR SI LOS PRECIOS INCLUYEN IGV:

Marque con un aspa si esta en condiciones de cotizar o no respectivamente, 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 DETALLE DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES

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