



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° 018-2026-UA-UNAS

					Día	Mes	Año
						FEBRERO	2026
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.					NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		
					DIRECCIÓN		
					FAX/TELEF		
					EMAIL		
					RUC		
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
1	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	De primera calidad, tamaño Calibre de 4,5 – 9,0 cm. Requisitos mínimos: Estar enteros, firmes, limpios y libres de cualquier materia extraña visible; libres de daños por pudrición visible, insectos vivos o muertos, hongos u otros contaminantes; estar bien crecidos y desarrollados; deben tener una apariencia normal y de características típicas de la variedad, sin magulladuras ni rasgos verduzcos ni olores extraños. Grado de calidad: Se compone de camotes de características varietales similares, firmes, lisos, bastante limpios, bastante bien formados, exentos de daños por frío, descomposición interna, pudrición negra, otra podredumbre o descomposición húmeda, y exentos de daños causados por raicillas secundarias, brotes, cortes, magulladuras, cicatrices, rajaduras de crecimiento u otras enfermedades. Sanidad y aspecto: Desprendimiento de la piel: 0%. Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras: Máximo 2%. Brotamiento: 0%. Pudrición húmeda: 0%. Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores): máximo 1%. Homogeneidad: El contenido de cada envase o lote debe ser uniforme y contener solo camotes del mismo origen, variedad y calidad comercial. Presentación en sacos de polipropileno o sacos de yute limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto.	KG	2500			
2	OLLUCO	De calidad extra, tamaño uniforme, limpio, sano, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, ni olores extraños. Presentación en sacos de polipropileno o sacos de yute limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto.	KG	1000			
3	PAPA AMARILLA	De primera calidad, tamaño uniforme y de determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado). Libre de olores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduzcos, brotamientos ni perforaciones. El envasado: Sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipulación y almacenamiento.	KG	5000			
4	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	Calidad primera, tamaño de 101 – 75 mm. Conocida como “papa rosada” por el color de su cáscara, pulpa color blanca a blanca cremosa, sugerido para frituras. Uniformidad: Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: • Forma redondeada. • Piel de color rojo. • Ojos superficiales. • Pulpa de color blanca a blanca cremosa. Sanidad y aspecto: Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel): Máximo 1 % m/m. Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras: Máximo 2 % m/m. Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores): Máximo 2 % m/m. Libre de olores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduzcos, brotamientos ni perforaciones. El envasado: Sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipulación y almacenamiento.	KG	7000			

**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° 018-2026-UA-UNAS**

					Día	Mes	Año
						FEBRERO	2026
					NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		
					DIRECCIÓN		
					FAX/TELEF		
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.					EMAIL		
					RUC		
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
5	PAPA TOMASA (Nombre común: Papa Blanca)	De primera calidad, diámetro de 101 – 75 mm, peso entre 155 a 319 gramos, de determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado). Libre de olores, sabores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduscos, brotamientos ni perforaciones. El envasado: sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	KG	20000			
6	YUCA CATEGORÍA I	Categoría I, CALIBRE B, diámetro de 6,1 - 8,0 cm de diámetro. La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de Manihot esculenta Crantz, de la familia de las Euphorbiaceae. Requisitos mínimos: Estar entera, sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto, exenta de daños causados por plagas, exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, exenta de cualquier olor y/o sabores extraños. Ser de consistencia firme, exenta de daños mecánicos y magulladuras, exenta de pérdida de color en la pulpa. El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro. El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud. El envasado: Sacos de polipropileno o sacos de malla, adecuadas para facilitar su transporte, manipulación y almacenamiento.	KG	4500			
IMPORTE TOTAL ITEM N° 01 S/							
ITEM N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VERDURAS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	Fresco, de primera calidad, entero, grandes, de tamaño uniforme, de color y olor característico, grado de madurez óptimo, libre de podredumbre. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.	KG	1100			
2	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	Categoría primera, CALIBRE de 30g a 200g. Requisitos generales: Estar enteros, compactos y bien formados, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto. – Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable). Exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto, exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos. – Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación. Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad. Defectos menores (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones): Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase). Defectos mayores (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos): Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase). Pudrición: 0%. Forma y color: Característicos de la variedad. Envase: En sacos de malla conteniendo únicamente bulbo de ajo de la misma variedad y calidad.	KG	1100			

**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° 018-2026-UA-UNAS**

					Día	Mes	Año
						FEBRERO	2026
					NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		
					DIRECCIÓN		
					FAX/TELEF		
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.					EMAIL		
					RUC		
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
3	ALBAHACA (POR ATADO)	Frescos y de hojas verdes, presentación en atados , completamente limpios, libre de podredumbre. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característico del bien. Peso aproximado por atado 300 g.	UNID	210			
4	APIO (POR ATADO)	Productos limpios y frescos. Hojas verdes, grado de madurez óptimo. Presentación: En atados de 5 a 7 unidades por atado , de tamaño grande y uniforme, envasado en sacos de malla completamente limpio.	UNID	180			
5	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA	De categoría extra. Tamaño del grano mediano entre 8,7 mm y 10,3 mm. El alimento debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer a la misma variedad y debe estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016. Consistencia: Granos tiernos y consistentes, no harinosos. Llenado de vainas: 100 % llenado de vainas. Color de vaina y granos: Verde brillante (claro u oscuro, según variedad). Sanidad: Daños serios: Indicios de pudrición: No se tolera indicios de pudrición. Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas: No se tolera vainas con defectos. Envase: Limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.	KG	1200			
6	BETERRAGA (POR ATADO)	De primera calidad , tubérculo carnoso, color rojo, sin hojas, debidamente seleccionada, sin ataque de plagas y enfermedades. Frescas, limpias, y sanas, debiendo ser su grado de madurez adecuado para su consumo. Presentación: Por atados, de cinco (5) unidades. El envasado debe ser lo adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.	UNID	170			
7	BRÓCOLI (AL PESO)	De calidad extra , frescos, limpios y sanos, de color verde intenso, grado de madurez óptimo, de procedencia nacional. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característico del bien. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	240			
8	CAIGUA (AL PESO)	De primera calidad , tamaño mediano, grado de madurez óptimo, sano y limpio, sin presencia de daños ni podredumbre, el envasado debe ser el adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	400			
9	CALABAZA	De primera calidad , grado de madurez óptimo, de color verde o blanco característico, sanos, limpios, sin signos de picaduras, golpes, ni rajaduras, con peso promedio de 3 Kg aproximado cada uno , el envasado debe ser el adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.	UNID	140			
10	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	Fresco, hojas verdes y grandes, presentación por atados , completamente limpios. Libre de podredumbre y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	600			
11	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	De primera calidad , de cabeza redonda, fresca, libre de daños o golpes, libre de brotes. Grado de madurez óptimo, libre de podredumbre y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	6000			

**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° 018-2026-UA-UNAS**

					Día	Mes	Año
						FEBRERO	2026
					NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		
					DIRECCIÓN		
					FAX/TELEF		
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.					EMAIL		
					RUC		
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
12	CHINCHO (POR ATADO)	Fresco, hojas verdes y grandes, presentación en atados , completamente limpio. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	160			
13	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	De categoría extra o primera. Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice): Mayor a 12,00 cm cada uno. Categoría extra compuesto por mazorcas de choclo de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la Ficha Técnica. Requisitos generales: Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. La mazorca de choclo debe estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Debe presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. Color de los granos: Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la Ficha Técnica. Forma del choclo y granos de choclo: La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta. Los granos de choclo son anchos y achatados. Tamaño: Hasta 10 % en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado. Presencia de Indicios de podredumbre: 0%. Presencia de insectos: 0,0 %. Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color: Máximo 5,0 % Envasado en sacos de malla o sacos de polipropileno, limpios y resistentes, que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento.	UNID	1200			
14	COL CHINA	Calidad primera, de hojas grandes de 25 a 30 cm como mínimo , verdes, limpios, frescos y sanos, cabeza uniforme. No debe tener residuos de productos químicos. Presentación en envase adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.	UNID	20			
15	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Calidad extra , deberá presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y deberá tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974. Color: Típico del cultivar. Foma: Típica del cultivar. Consistencia: Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas. Sanidad: Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. Tamaño, Relación diámetro/peso: Mínimo 31 cm; peso mínimo 6000 g. Tolerancia: 5% de coles de calidad inmediata inferior. Longitud del tocón: 4 cm. Tolerancia: +1 cm 3 % de coles con más de 5 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte. N° de hojas cobertoras 8 – 12 (± 2). Tolerancia: 0 %. Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (Brevicoryne brassicae): Máximo 2 %. Cabeza reventada: Máximo 2 %. Cabeza magullada: Máximo 2 %. Envases adecuados, para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.	KG	120			

**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° 018-2026-UA-UNAS**

					Día	Mes	Año
						FEBRERO	2026
					NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		
					DIRECCIÓN		
					FAX/TELEF		
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.					EMAIL		
					RUC		
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
16	CULANTRO (POR ATADO)	De primera calidad, frescos, hojas de color verde oscuro, presentación en atados. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Sin presencia de manchas, ni podredumbre. Presentación en atados de 500 g aprox.	UNID	1000			
17	ESPINACA (POR ATADO)	De primera calidad, frescos, hojas de color verde oscuro grandes y uniforme, en óptimo estado de maduración, sin presencia de manchas. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Presentación en atados de 500 g aprox.□	UNID	450			
18	HIERBA BUENA (POR ATADO)	De primera calidad, frescas y de hojas grandes, de color verde oscuro y olor característico, libre de manchas y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Presentación en atados de 400 g aprox.	UNID	80			
19	HUACATAY (POR ATADO)	Calidad primera, fresco, de hojas verdes oscuro, libre de manchas y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Presentación en atados de 400 g. aprox.	UNID	150			
20	KIÓN FRESCO (AL PESO)	De primera calidad, frescos, grandes, libre de brotes, podredumbre y materias extrañas, de color y olor característico. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	100			
21	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	Categoría Extra, variedad sutil, fresca y jugosa, Calibre "B", de 41 a 43,9 mm de diámetro. Unidades del producto por Kilogramo: De 23 – 27. Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase. Recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005. El contenido mínimo de jugo de limón debe ser del 40 % con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30 % de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005. Requisitos mínimos: Estar entero, De consistencia firme, sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de daños causados por plagas, por bajas temperaturas. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. Categoría: Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Homogeneidad: El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido. El envasado debe ser en cajas de cartón, jvas de plástico ó envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	KG	1200			
22	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	Fresco, hojas verdes, libre de podredumbre y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Presentación en atados de 400 g aprox.	UNID	300			

**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° 018-2026-UA-UNAS**

					Día	Mes	Año
						FEBRERO	2026
					NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		
					DIRECCIÓN		
					FAX/TELEF		
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.					EMAIL		
					RUC		
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
23	NABO (POR ATADO)	Calidad primera , limpia, fresca, entera y sana. Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo. Presentación: Atados de 4 unidades a más , de tamaño grande y uniforme. Presentación en envase adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	180			
24	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	El pepinillo es el fruto de la hortaliza Cucumis sativus L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos. Calidad primera, CALIBRE B, de 20 A 25 cm cada uno. Rango de masa: 500 – 600 g. Requisitos generales: Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, de forma, sabor y olor característicos de la variedad. De color verde oscuro a claro, pero homogéneo. Estar prácticamente rectos, libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético fisiológico (mosaicos). Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño, libres de humedad anormal externa. Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo. Color: Verde oscuro. Tolerancia: Máximo 10 % con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino). Forma: Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos). Tolerancia: Máximo 10 % de frutos ligeramente deformes. Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto): Longitud: Máximo 25 cm. Peso: Máximo 600 g. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inmediata inferior. Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal): Máximo: 6,0 cm. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inferior. Aspecto: Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación. Tolerancia: Máximo 10 % de pérdida de peso por deshidratación. Sanidad: Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que puedan perjudicar su conservación y consumo. Grado de madurez Incipiente formación de semilla y cáscara suave. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos con semilla formada. Presentación en envase adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	UNID	300			
25	PEREJIL (POR ATADO)	Frescas, hojas grandes y uniforme, de color verde oscuro, limpias, de olor característico, libre de manchas y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Presentación en atados de 500 g. aprox. □	UNID	300			
26	PIMIENTO ROJO	Fresco, de primera calidad , entero, grandes, de tamaño uniforme, de color y olor característico, libre de podredumbre, picaduras, golpes y de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).	KG	500			
27	PORO (POR ATADO)	Calidad primera , hojas verdes limpios y frescos. Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo. Sin puntas resacas, libre de manchas y agentes contaminantes. Presentación: Atados de 5 a 7 unidades de tamaño grande y uniforme.	UNID	170			
28	TOMATE (AL PESO)	De primera calidad , de color rojo brillante, limpios, frescos, enteros y sanos de la variedad italiano , deben tener un grado de madurez comercial apto para el consumo. No debe tener residuos de productos químicos ni picaduras por gusanos o con indicios de maltrato o putrefacción. Presentación en javas de plástico limpio y de buen uso.	KG	3000			
29	TORONJIL (POR ATADO)	Fresco, hojas verdes y grandes, sin raíces, completamente limpia, libre de materias extrañas, presentación en atados con peso de 400 g. aprox. □	UNID	200			

**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° 018-2026-UA-UNAS**

					Día	Mes	Año
						FEBRERO	2026
					NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		
					DIRECCIÓN		
					FAX/TELEF		
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.					EMAIL		
					RUC		
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
30	VAINITA CALIDAD PRIMERA	De calidad primera. Tamaño A; Diámetro: Hasta 0,8 cm de diámetro, peso de hasta 7 gramos cada uno. Longitud Máximo: 14 cm. Tolerancia: 10 % de frutos con longitudes de hasta 16 cm. Aspecto: Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación. Fibrosidad: Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita). Afriolamiento: Frutos ligeramente afriolados (grado 2: Vainita ligeramente afriolada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío). Daños mecánicos: Máximo 5 % de frutos con daños mecánicos. Daños químicos: (quemaduras) Máximo 2 % de frutos con quemaduras por sustancias químicas. Forma: Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: Máximo 10 % de frutos deformes. Color: La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de color verde amarillo o blanquecino. Sanidad: Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo. El envasado debe ser el adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	KG	400			
31	ZANAHORIA (AL PESO)	De primera calidad, de color naranja, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo, grandes y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, o maltrato. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). El envasado debe ser el adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.	KG	2500			

**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° 018-2026-UA-UNAS**

					Día	Mes	Año
						FEBRERO	2026
SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 018-2026-UA-UNAS					NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		
					DIRECCIÓN		
					FAX/TELEF		
					EMAIL		
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.					RUC		
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS							
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/	
32	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	De categoría primera. Tamaño: Peso mínimo 25 kg. Presentación: Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. Sanidad: Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: – Daños entomológicos: Sanidad Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. – Daños fitopatológicos: 0 %. Para el caso fitopatológicos, de los daños las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto. Dureza de cáscara: Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente al ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta. Color de cáscara: Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso hendiduras longitudinales. Textura de pulpa: Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme. Color de pulpa: El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte. Magulladuras y rajaduras: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición. Cortes: 0 %. Envase: El alimento se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad.	KG	3500			
IMPORTE TOTAL ITEM N° 02 S/							
IMPORTE TOTAL ITEM N° 01 Y 02: S/							
Los precios deben ser expresados en Nuevos 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 de entrega de los bienes		** PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES: 5 días calendarios. ** PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES: 2 días calendarios. ** TIEMPO DE VIGENCIA DE LOS PRODUCTOS: Tubérculos: 4 días calendarios. Verduras: 2 días calendarios. ** LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES: Los bienes serán entregados 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 Leoncio Prado-Huánuco, de lunes a sábado en horario de 7:00 am a 2.00 pm.					
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	



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° 018-2026-UA-UNAS

	Día	Mes	Año			
		FEBRERO	2026			
	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL					
	DIRECCIÓN					
	FAX/TELEF					
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2026.	EMAIL					
	RUC					
ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS						
N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/

CONDICIONES DE VENTA:

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

SE ADJUNTA DETALLE DE LAS ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS DE LOS BIENES

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