



**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° 057-2025-U.A-UNAS**

**ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTÉS, MENESTRAS Y OTROS, PARA  
USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL  
COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2025.**

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2025
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

N°	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	64			
2	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	De calidad extra, color negro, completamente frescas y enteras, no deben estar dañadas, exenta de olores y sabores extraños, de aspecto uniforme y sin manchas, con la madurez adecuada y de reciente producción.	KG	300			
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), exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Exento 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%. Envasado en sacos de yute o polipropileno, limpios de primer uso, resistente, bien cosido o sellado.	KG	450			
4	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g.	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. 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 Acuicolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 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 Acuicolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.	CAJA X 48 UNID	68			
5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	Café tostado, 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	80			
6	CEBADA TOSTADA TIPO CAFÉ	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 N° 007-96-SA, y sus modificatorias.	KG	280			
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 transmitan 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	65			



**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° 057-2025-U.A-UNAS**

**ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTRES, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2025.**

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2025
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
8	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	<p>Tipo: Esencia negra de vainilla.</p> <p>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.</p>	Unidad	17			
9	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	<p>Fabricados a base de harina de trigo fortificado, de tamaño y forma variable, cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. De color, sabor y olor característico al producto, con registro sanitario vigente. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. Deben estar libres de suciedad de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2018, y su Corrigenda Técnica.</p> <p>El envase de polietileno herméticamente cerrado, resistente a roturas u otros daños.</p> <p>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.</p>	KG	800			
10	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	<p>Fabricado a base de harina de trigo fortificado, cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. De color, sabor y olor característico al producto, con registro sanitario vigente. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. Deben estar libres de suciedad de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2018, y su Corrigenda Técnica.</p> <p>El envase de polietileno herméticamente cerrado, resistente a roturas u otros daños.</p> <p>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.</p>	KG	1600			
11	GALLETA DE SODA X 27 g APROX.	<p>Presentación: En caja de cartón x 100 unidades, conteniendo paquetes por 27 gramos aprox.</p> <p>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.</p> <p>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 N° 007-98-S.A. y modificatorias.</p>	Ciento	80			
12	GELATINA X 5 KG	<p>Presentación por 5 kilogramos, de sabores surtidos, libre de humedad, olores, sabores y cuerpos 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.</p> <p>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.</p>	Unidad	50			
13	GLUTAMATO MONOSÓDICO X 1 KG	<p>De color blanco, con características organolépticas y microbiológicas típicas del producto, en envase transparente, libre de humedad y materias extrañas. Con registro sanitario vigente.</p>	Unidad	35			



**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](mailto:cotizaciones@unas.edu.pe)/[abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe](mailto:abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe)

**SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 057-2025-U.A-UNAS**

**ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTÉS, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2025.**

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2025
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
14	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	100			
15	HARINA DE CAÑIGUA	Presentación: Bolsa por 1 Kg. De calidad extra, fresco, de color uniforme, olor y sabor 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	100			
16	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			
17	HARINA 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 máximo 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 rotulado 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 N° 451-2008/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.	KG	90			
18	HARINA DE PLÁTANO	Tamaño de las partículas: Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm. Obtenido a partir de los trocitos secos del plátano con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado. Con Registro Sanitario. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante; 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. Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano, estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, exenta de suciedad en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. 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	140			
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	180			



**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° 057-2025-U.A-UNAS**

**ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTÉS, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2025.**

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2025
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
20	HARINA DE TRIGO	Obtenido de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo. <b>Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente.</b> Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes. <b>Con Registro Sanitario.</b> Humedad Máximo 15,00 %. 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 8.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). <b>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.</b>	KG	556			
21	HOJUELAS DE AVENA	Hojuelas de avena cruda. Proveniente de granos de avena limpios, secos, estabilizados, descascarados, para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018. <b>Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acorde con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.</b> <b>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.</b> 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.	KG	350			
22	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	<b>De primera calidad, con registro sanitario.</b> Debidamente fresco, de color y sabor característico. <b>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.</b>	KG	90			
23	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	<b>De primera calidad, con registro sanitario.</b> Debidamente fresco. De color y sabor característico. <b>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.</b>	KG	90			
24	JAMONADA DE POLLO X 85 g	De primera calidad, <b>con registro sanitario.</b> Debidamente fresco, de color y sabor característico. <b>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.</b>	Unidad	400			
25	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	<b>De color blanco o crema, de olor agradable, sabor ligeramente dulce, libre de sabores extraños a su naturaleza.</b> <b>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.</b> <b>En el rotulado de los envases debe indicar como mínimo:</b> 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. <b>Presentación en caja de cartón, completamente limpio, conteniendo 24 tarros de leche.</b>	CAJA X 24 UNID	180			
26	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	<b>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.</b> <b>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.</b>	KG	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° 057-2025-U.A-UNAS****ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTÉS, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2025.**

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2025
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
27	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			
28	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	69			
29	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			
30	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. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias.	KG	350			
31	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			
32	MORÓN PARTIDO	De primera calidad, de color característico, libre de gorgojos e insectos, completamente limpios, sin presencia de impurezas. Con Registro Sanitario. Envasado en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado, resistentes, limpias y de primer uso.	KG	100			
33	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	45			

**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](mailto:cotizaciones@unas.edu.pe)/[abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe](mailto:abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe)**SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 057-2025-U.A-UNAS****ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTÉS, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2025.**

	<b>Día</b>	<b>Mes</b>	<b>Año</b>
		<b>FEBRERO</b>	<b>2025</b>
<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL</b>			
<b>DIRECCIÓN</b>			
<b>FAX/TELEF</b>			
<b>EMAIL</b>			
<b>RUC</b>			

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
34	PALLAR CALIDAD EXTRA	<p>Calidad extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, de color blanco.</p> <p>Longitud del grano: De 18 a 32 mm.</p> <p>Ancho del grano: 12,5 a 16 mm.</p> <p>Grosor del grano: 6 a 7,5 mm.</p> <p>Exento de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados, no deberán presentar suciedad en cantidades que representen un peligro para la salud humana. <b>Con Registro Sanitario.</b></p> <p>Contenido de humedad: Máximo 15.0%. Granos secos grandes, exento de sabores y olores extraños, sin fumigación. 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 N° 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.</p>	KG	430			
35	PAPA SECA	<p>De primera calidad, proveniente de la papa amarilla de primera calidad, uniforme, libre de impurezas, de color y olor característico. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos. Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica. Humedad: Menor a 14%. <b>Con Registro Sanitario.</b></p> <p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.</p> <p>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.</p>	KG	100			
36	QUESO FRESCO DE VACA	<p>Queso fresco pasteurizado con sal, de leche de vaca, de color blanco uniforme o ligeramente amarillento, de sabor y color característico.</p> <p>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.</p>	KG	165			
37	QUINUA ENTERA PERLADA	<p>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 envasada bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos. <b>Con Registro sanitario.</b></p> <p>Humedad Máximo 13,0%. Los granos de quinoa 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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019, 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021.</p>	KG	280			
38	SAL DE MESA X 1 KG	<p>Sal yodada y fluorada 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. De aspecto granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles, color blanco, olor inodoro, sabor salado característico. Humedad: Máximo 0,5 %.</p> <p>Con registro sanitario, libre de sustancias extrañas y residuos, porcentaje de yodo y flúor según norma técnica.</p> <p>Presentación: Bolsas por 1 kg.</p> <p>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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>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 N° 007-98-SA, y sus modificatorias, en la NMP 001:2019, 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006.</p>	Unidad	3000			

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/abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe

**SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 057-2025-U.A-UNAS**

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTÉS, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2025.

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2025
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
39	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			
40	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 agri dulce característico, olor a tomate 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 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	200			
41	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			
42	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	384			
43	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			
44	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	250			
45	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	325			

**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 entrega de los bienes.

Los bienes serán entregados en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado por la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, sito en Carretera Central Km 1.21 Tingo María - Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2.45 pm.

Condiciones de entrega de los bienes	Plazo de entrega de los productos: 2 días calendarios. Plazo de reposición de los bienes: 2 días calendarios. Tiempo de vigencia o vida útil de los productos: 1 mes, 3 meses, 6 meses y 12 meses.
--------------------------------------	--



**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° 057-2025-U.A-UNAS**

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS - EJERCICIO 2025.

	Día	Mes	Año
		FEBRERO	2025
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
DIRECCIÓN			
FAX/TELEF			
EMAIL			
RUC			

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES	U.M	CANT. TOTAL	MARCA	PRECIO UNITARIO S/	IMPORTE TOTAL S/
<b>INDICAR SI LOS PRECIOS INCLUYEN IGV:</b>							

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)	
TIEMPO DE VIGENCIA O VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS	
FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN	
AÑO DE PRODUCCIÓN DE LOS BIENES	
PROCEDENCIA DE LOS BIENES	

SE ADJUNTA LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL REQUERIMIENTO



*[Firma manuscrita]*  
 CPC. DNILDA IGLESIAS TAFUR  
 DIRECTORA DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

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