

**TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL Y LOCACIÓN DE SERVICIOS EN CONTRATOS MENORES**

<b>Unidad de Organización</b>	DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
<b>Meta Presupuestaria</b>	010
<b>Actividad del POI</b>	GESTIÓN DE EJERCICIO DE LA DOCENCIA UNIVERSITARIA
<b>Denominación de la Contratación</b>	CONTRATAR EL SERVICIO DE COORDINACIÓN EN TEMAS DE LABORATORIO PARA EL LABORATORIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE TAYACAJA DANIEL HERNÁNDEZ MORILLO

**1. FINALIDAD PÚBLICA**

Servicio de coordinación en temas de laboratorio para el Laboratorio de TECNOLOGIA DE ALIMENTOS del Departamento Académico de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo, es garantizar una gestión eficiente y efectiva del laboratorio. Esto incluye organizar, supervisar y optimizar las actividades del laboratorio, asegurar el correcto mantenimiento y uso de los equipos, promover el cumplimiento de las normas de seguridad, y facilitar un ambiente adecuado para el aprendizaje y la investigación.

**2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

El objetivo de contratar el servicio de coordinación en temas de laboratorio para el Laboratorio de Tecnología de Alimentos del Departamento Académico de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo: es garantizar una gestión eficiente y efectiva de las actividades del laboratorio. Esto incluye organizar y supervisar las prácticas, mantener los equipos en óptimas condiciones, asegurar el cumplimiento de las normas de seguridad, y promover un ambiente de aprendizaje adecuado para los estudiantes.

**3. ALCANCES, CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO**

El servicio a realizar consta en las siguientes actividades:

- Registro de asistencia de los estudiantes a las prácticas de laboratorio programadas por los docentes de las asignaturas de la especialidad.
- Mantenimiento y limpieza periódica de los equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Informe mensual del estado situacional de los equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos, incluyendo diagnóstico de fallas, deficiencias detectadas y requerimiento de materiales e insumos necesarios para su óptimo funcionamiento.
- Registro semanal de préstamo y devolución de equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Inventario mensual de equipos y materiales del laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Protocolo de seguridad del laboratorio de Tecnología de Alimentos

**4. REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL**

Formación Académica

- Bachiller o Titulado en Ingeniería en Industrias alimentarias o Ingeniero en Industrias Alimentarias o ingeniero en Alimentos o Ingeniero Agroindustrial y/o afines.

Experiencia General

- Experiencia laboral mínima de un año en el sector pública o privada.

Experiencia Específica

- Experiencia laboral mínima de 6 meses como asistente de prácticas de laboratorio en universidades o laboratorista de procesos de control de calidad en la industria alimentaria o agroindustrial.

Capacitación, cursos y/o talleres en:

- o Cursos relacionados con análisis de laboratorio o manejo y supervisión de laboratorios de Tecnología de alimentos.
- o Normativa para la Agroexportación de Agroproductos Frescos, Congelados y Conservas
- o Curso de HACCP
- o Normativa relacionada con la organización y manejo de laboratorio de práctica de estudiantes

- Registro Nacional de Proveedores

- RUC activo, habido y dentro del rubro

- No estar impedido y/o inhabilitado para contratar con el estado

- CCI vinculado al RUC

**IMPORTANTE:**

La acreditación de la experiencia será con Copia simple de contratos u ordenes de servicios y/o su respectiva constancia de prestación o conformidad por la prestación efectuada o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con Boucher de depósito y/o reporte de estado de cuenta y/o cancelación en el documento.

**PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN:**

Para efectos de la evaluación técnica, el área de Logística deberá remitir al Departamento Académico de Ingeniería en Industrias Alimentarias los expedientes de postulación de los postores que se presenten a la presente contratación.

Dicha documentación deberá ser comunicada y enviada al correo electrónico institucional del Departamento Académico: departamento.academico.industrias.alimentarias@unat.edu.pe, a fin de realizar la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en los presentes Términos de Referencia.

**5. SEGUROS**

No aplica en el presente caso

**6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN**

**Lugar:** El servicio se desarrollará de manera presencial en las Instalaciones del Laboratorio de Tecnología de Alimentos ubicada en la ciudad Universitaria de Ahuaycha de Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo, de acuerdo al horario establecido del Departamento Académico de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

**Plazo:** Desde el 01 de abril del 2026 hasta el 30 de junio del 2026.

**7. ENTREGABLES**



El entregable es dirigido a la autoridad máxima de la entidad con atención al área usuaria, deberán ser ingresados a través de la mesa de partes para que sean considerados como documento válidamente recepcionados.

**Primer Entregable:** Desde el 01 de abril hasta el 30 de abril del 2026, presentando en formato físico de los archivos generados de word, excel, entre otros formatos (según corresponda) un informe conteniendo:

- Registro de asistencia de los estudiantes a las prácticas de laboratorio programadas por los docentes de las asignaturas de la especialidad.
- Mantenimiento y limpieza periódica de los equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Informe mensual del estado situacional de los equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos, incluyendo diagnóstico de fallas, deficiencias detectadas y requerimiento de materiales e insumos necesarios para su óptimo funcionamiento.
- Registro semanal de préstamo y devolución de equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Inventario mensual de equipos y materiales del laboratorio de Tecnología de Alimentos

Protocolo de seguridad del laboratorio de Tecnología de Alimentos

**Segundo Entregable:** Desde el 01 de mayo hasta el 31 de mayo del 2026, presentando en formato físico de los archivos generados de word, excel, entre otros formatos (según corresponda) un informe conteniendo:

- Registro de asistencia de los estudiantes a las prácticas de laboratorio programadas por los docentes de las asignaturas de la especialidad.
- Mantenimiento y limpieza periódica de los equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Informe mensual del estado situacional de los equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos, incluyendo diagnóstico de fallas, deficiencias detectadas y requerimiento de materiales e insumos necesarios para su óptimo funcionamiento.
- Registro semanal de préstamo y devolución de equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Inventario mensual de equipos y materiales del laboratorio de Tecnología de Alimentos

Protocolo de seguridad del laboratorio de Tecnología de Alimentos

**Tercer Entregable:** Desde el 01 de junio hasta el 30 de junio del 2026, presentando en formato físico de los archivos generados de word, excel, entre otros formatos (según corresponda) un informe conteniendo:

- Registro de asistencia de los estudiantes a las prácticas de laboratorio programadas por los docentes de las asignaturas de la especialidad.
- Mantenimiento y limpieza periódica de los equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Informe mensual del estado situacional de los equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos, incluyendo diagnóstico de fallas, deficiencias detectadas y requerimiento de materiales e insumos necesarios para su óptimo funcionamiento.
- Registro semanal de préstamo y devolución de equipos de laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Inventario mensual de equipos y materiales del laboratorio de Tecnología de Alimentos
- Protocolo de seguridad del laboratorio de Tecnología de Alimentos

#### 8. CONFORMIDAD (ART 144 REGLAMENTO)

La conformidad del servicio estará a cargo del área usuaria (DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS).

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025. La conformidad es otorgada por el en el plazo máximo de siete (7) días computados desde el día siguiente de recibido el entregable, en caso se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación.

De existir observaciones, la UNAT las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no mayor al 30% del plazo del entregable correspondiente. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la UNAT puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la UNAT para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la UNAT no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### 9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Artículo 67 Ley / Artículo 229.4 reglamento)

El pago será efectuado luego de emitida la conformidad de los entregables de acuerdo con el siguiente detalle:

CRONOGRAMA DE PAGO	ENTREGABLE / INFORME	PORCENTAJE DE AVANCE
Primer Pago	Primer entregable	30%
Segundo Pago	Segundo entregable	30%
Tercer Pago	Tercero entregable	40%
	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Para cada entregable deberá presentar:

- Carta de prestación de servicio dirigida al presidente de la Comisión Organizadora de la UNAT.
- Recibo de honorarios electrónico
- Copia de Orden de Servicio
- Carta de autorización para el pago de abonos en cuenta indicando el CCI

El pago se realiza en un plazo máximo de diez días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles. siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

#### 10. CONFIDENCIALIDAD (De corresponder)

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor.



**11. PENALIDADES (Artículo 120 Reglamento)**

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto equivalente al 10% del monto de la contratación, el cual debe consignarse en la Orden de Servicios o contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo al siguiente detalle:

Penalidad diaria = 0.10 x monto del contrato

F x plazo en días

Para bienes y servicios: F= 0.40

**12. OTRAS PENALIDADES**

No aplica

**13. RESOLUCIÓN DE CONTRATOS MENORES (Artículo 68 Ley / Artículo 229.3 Reglamento)**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

a. Caso fortuito o fuerza mayor, que imposibilite la continuación del contrato menor.

b. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.

c. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.

d. Por incumplimiento de la Cláusula Anticorrupción.

e. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.

f. Acumulación del monto máximo de penalidad por mora y/u otras penalidades.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES procederán de acuerdo con lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF

**14. CLÁUSULA DE CUMPLIMIENTO**

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

**15. CLÁUSULA GARANTÍAS**

No aplica.

**16. CLÁUSULA GESTIÓN DE RIESGOS**

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en la presente contratación y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

**17. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO**

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la UNAT. Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la UNAT, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados. Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de conducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la UNAT.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a la UNAT el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

**18. CLÁUSULA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación.

Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.



*Danián Yonayoff*  
Firma del Responsable del Departamento  
Académico de Ingeniería en Industrias Alimentarias