



# UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

## ANEXO N° 01

### TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATOS MENORES PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS Y/O CONSULTORIAS EN GENERAL

#### ADVERTENCIA

De conformidad con el artículo 20 del Reglamento, el área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones en base a su desempeño y funcionalidad, el cual debe estar previsto en el Cuadro Multianual de Necesidades.

DETALLE DE LA SOLICITUD	
1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Se requiere la contratación del Servicio de Mantenimiento Correctivo de Cocina (Cocinilla) Eléctrica - Marca: ELECTROTHERMAL - con Código Patrimonial: 672274900072P- Modelo: EME60250/CEB - SERIE: M529520/02. Del Laboratorio de Química de Recursos Pesqueros de la Facultad de Pesquería.
FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	Reparar las fallas o desperfectos que indican su correcto funcionamiento en el Laboratorio de Química de Recursos Pesqueros de la Facultad de Pesquería de la Universidad Nacional Agraria la Molina (UNALM), garantizando el funcionamiento de los equipos de laboratorio.
OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	Realizar el diagnóstico, reparación y puesta en funcionamiento de la cocina eléctrica, a fin de restablecer su operatividad y garantizar su uso seguro y eficiente.

DETALLE DEL COLABORADOR QUE COORDINARÁ CON LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES	
2. UNIDAD ORGANIZACIONAL	11.100.01.21 DEPARTAMENTO DE ACUICULTURA E INDUSTRIAS PESQUERAS.
ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0342 GESTION ADMINISTRATIVA

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	
3. ACTIVIDADES	<p>El proveedor deberá realizar las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diagnóstico técnico integral del equipo</li><li>• Reparación de la tarjeta de control alterada, incluyendo revisión de componentes electrónicos, corrección de fallas y pruebas de funcionamiento.</li><li>• Cambio del elemento de resistencia defectuoso por uno nuevo compatible con las especificaciones técnicas del equipo.</li><li>• Recubrimiento de lana de asbesto donde se requiera, con la finalidad de garantizar el adecuado aislamiento térmico y funcionamiento seguro del equipo.</li><li>• Pruebas finales de operatividad.</li></ul>



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01  
TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATOS MENORES PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS Y/O CONSULTORIAS EN GENERAL

<p>MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER)</p>	<p><b>Materiales:</b> El proveedor deberá suministrar todos los materiales necesarios para la correcta ejecución del servicio, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tarjeta de control (en caso requiera reparación o reemplazo de componentes electrónicos).</li><li>• Elemento de resistencia nuevo, compatible con la cocina eléctrica.</li><li>• Material aislante térmico (lana de asbesto o material equivalente autorizado, según normativa vigente).</li><li>• Cables, conectores, terminales y demás accesorios eléctricos que resulten necesarios.</li></ul> <p><b>Equipos y herramientas:</b> El proveedor deberá contar con herramientas y equipos técnicos adecuados para la reparación, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Multímetro digital.</li><li>• Herramientas eléctricas y manuales especializadas.</li><li>• Equipos de medición y prueba para verificar el correcto funcionamiento.</li></ul> <p><b>Instalaciones:</b> El Departamento de Acuicultura e Industrias Pesqueras brindará acceso a las instalaciones del laboratorio donde se encuentra la cocina eléctrica, así como el suministro de energía eléctrica para la ejecución de las pruebas correspondientes.</p>
<p>PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER)</p>	<p>No, aplica</p>
<p>RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER)</p>	<p>El contratista deberá presentar un informe técnico (firmado y sellado) donde se describa las actividades realizadas y evidencia fotográfica por el servicio de Instalación Ejecutada.</p> <p>La presentación de los entregables, será de forma física en el Laboratorio de Química de Recursos Pesqueros de la Facultad de Pesquería.</p>
<p>MODALIDAD DE PAGO</p>	<p>Suma Alzada</p>
<p>SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)</p>	<p>No, aplica</p>



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATOS MENORES PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS Y/O CONSULTORIAS EN GENERAL

4.	<b>LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN</b>		
	LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El servicio se desarrollará en el Laboratorio de Química de Recursos Pesqueros de la Facultad de Pesquería – Universidad Agraria La Molina.	
	HORARIO DE EJECUCIÓN		
	PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<p>El plazo de ejecución del servicio es <b>hasta</b> (20 - veinte) días calendario, contabilizados desde el día siguiente de la notificación de la orden de servicio.</p> <p>Nota: En caso se establezca condiciones previas a la ejecución del servicio, se debe precisar dicho plazo (Por ejemplo: Aprobación del plan de trabajo, acta de inicio, entrega de archivos, aprobación de muestras, entrega de equipos, etc.)</p> <p>Las ampliaciones de plazo de regirán por lo establecido en la Ley N.º 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.</p>	

5.	<b>REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR</b>		
	REQUISITOS DEL PROVEEDOR	<p>Contar con Registro Nacional de Proveedores vigente.          Contar con RUC activo y habido.          No estar impedido para contratar con el Estado.          Pertenecer al rubro objeto de la contratación.          Otros que indique el área usuaria o área técnica estratégica.</p>	
	EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROVEEDOR	<p>El proveedor deberá acreditar una experiencia no menor de S/2,000.00 (Dos mil soles con 00/100) en monto facturado, en servicios iguales o similares al objeto de contratación.</p> <p>La experiencia deberá ser acreditada con copia simple de factura y/o ordenes de servicio y/o contratos y/o conformidades.</p>	

6.	<b>UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO</b>				
	UNIDAD ORGANIZACIONAL	<p>Departamento Académico de Acuicultura e Industrias Pesqueras – Laboratorio de química de Recursos Pesqueros. Unidad Operativa: 11.100.01.21.</p> <p>La recepción y conformidad se realiza de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.</p>			
	FORMA DE PAGO	El pago único mediante abono a cuenta interbancaria, previa conformidad por el área usuaria.	<table border="1"> <tr> <td>TOTAL DE PAGOS</td> <td>(01) Pago Único</td> </tr> </table>	TOTAL DE PAGOS	(01) Pago Único
	TOTAL DE PAGOS	(01) Pago Único			
El pago se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 67 de la Ley General de Contrataciones Públicas.					

7.	<b>PENALIDADES / VICIOS OCULTOS</b>			
	PENALIDAD POR MORA	En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la UNALM le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable.		
	FORMA DE CÁLCULO	La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:	<table border="1"> <tr> <td>MONTO MÁXIMO APLICABLE</td> <td>La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras</td> </tr> </table>	MONTO MÁXIMO APLICABLE
MONTO MÁXIMO APLICABLE	La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras			



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01  
 TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATOS MENORES PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS Y/O CONSULTORIAS EN GENERAL

	$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores:          Para bienes y servicios: F = 0.40</p>	<p>penalidades no pueden exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.</p>												
OTRAS PENALIDADES, DE CORRESPONDER	<p>&lt;&lt;Detalle si aplicará otras penalidades diferentes, de corresponder.&gt;&gt;</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Otras penalidades</th> </tr> <tr> <th>N.º</th> <th>Supuestos de aplicación de penalidad</th> <th>Forma de cálculo</th> <th>Procedimiento de verificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Otras penalidades				N.º	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación				
Otras penalidades														
N.º	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación											
PLAZO POR VICIOS OCULTOS	<p>&lt;&lt; El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.&gt;&gt;</p>													

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	No, aplica
8. SOPORTE TÉCNICO	Soporte técnico sin costo durante el tiempo que dure la garantía. El proveedor deberá brindar el soporte técnico necesario y estar disponible cuando se le requiera. El soporte técnico deberá ser por cualquier medio. Virtual o presencial según se requiera. El proveedor deberá estar en comunicación constante y brindar el acompañamiento necesario al usuario del equipo para cualquier apoyo en la operatividad de los bienes. Deben contar con sus respectivos manuales de operación, que serán otorgados al usuario.
CAPACITACIÓN O ENTRENAMIENTO	No, aplica.
GARANTÍA COMERCIAL	El servicio de Mantenimiento Correctivo de Cocina, tendrá una garantía de seis (06) meses, la cual constará del óptimo funcionamiento del equipo, inicia al día siguiente de emitida la conformidad por el área usuaria.

OTRAS OBLIGACIONES DE PARTE DEL PROVEEDOR	
9. CONFIDENCIALIDAD	EL CONTRATISTA guardará, bajo responsabilidad a que hubiere lugar, estricta confidencialidad respecto de la información a la que acceda para la realización de sus actividades, así como de la información que produzca, la cual es de propiedad de LA UNALM. Queda prohibida la utilización de la información proporcionada para un fin distinto al contratado, así como expresamente se prohíbe su divulgación por cualquier medio
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	EL CONTRATISTA se compromete a cumplir y a observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, así como de otras disposiciones legales vinculadas durante la ejecución de las prestaciones a su cargo; obligándose a dotar, proveer y/o administrar a cada uno de sus trabajadores los implementos de seguridad que corresponda de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente contratación dentro de las instalaciones de LA UNALM; así como garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente.




# UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

## ANEXO N° 01

### TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATOS MENORES PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS Y/O CONSULTORIAS EN GENERAL

	<p>Del mismo modo, EL CONTRATISTA se compromete a cumplir y respetar cada una de las medidas de seguridad previstas en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de LA UNALM.</p>
<b>CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO</b>	<p>EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.</p> <p>Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.</p> <p>Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.</p> <p>Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga</p>
<b>SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS</b>	<p>Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el artículo 81 de la Ley General de Contrataciones Públicas.</p>
<b>RESOLUCIÓN DE CONTRATO</b>	<p>Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.</p> <p>De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.</p>
<b>GESTIÓN DE RIESGOS</b>	<p>LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en la orden de servicio 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.</p>

  
Dr. Anibal Verastegui Maita  
Director Dpto. acuicultura e Industrias Pesqueras

**Nota:** Este documento deberá contar íntegramente con V° B°, nombre y apellido y sello del jefe de la AU o ATE que formula el requerimiento.