



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

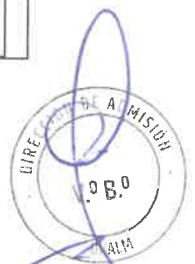
ADVERTENCIA

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	
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Servicio de provisión de almuerzos para el personal que participa en la ejecución del examen de admisión de la Universidad Nacional Agraria La Molina.
1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	<p>La presente contratación tiene como finalidad contribuir al aseguramiento de la calidad de la formación profesional de los estudiantes, mediante la provisión de almuerzos al personal de la Dirección de Admisión que participa directamente en la ejecución del examen de admisión. Este servicio permitirá garantizar el bienestar, la permanencia y el desempeño adecuado del equipo humano durante las jornadas de evaluación, asegurando el desarrollo eficiente, continuo y ordenado del proceso de admisión, en concordancia con los principios institucionales de equidad, transparencia y mejora continua.</p> <p>OEI.01 ASEGURAR LA CALIDAD DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES</p>
OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	Contar con el servicio de provisión de almuerzos para el personal de la Dirección de Admisión que participa en la ejecución del examen de admisión, a fin de garantizar su adecuado rendimiento, permanencia y continuidad operativa durante el desarrollo de la jornada evaluativa, contribuyendo así al cumplimiento eficiente y ordenado del proceso de ingreso, en línea con el objetivo institucional de asegurar la calidad de la formación profesional de los estudiantes.

DETALLE DEL COLABORADOR QUE COORDINARÁ CON LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES Y PROVEEDOR	
2. UNIDAD ORGANIZACIONAL	U.O. 02.100.07.00 - Dirección de Admisión.
ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0145 EJECUCIÓN DEL PROCESO DE ADMISIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN																
3. ACTIVIDADES	<p>El servicio consta de:</p> <p>1. Preparación Diaria: Preparar y suministrar un total de quinientos cincuenta y nueve (559) almuerzos básicos durante los 57 días hábiles de duración del servicio, según cronograma:</p>															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad</th> <th>Servicio</th> <th>Cantidad x día</th> <th>Días hábiles</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proceso simulacro 2026-II DA:13 personas, desde el 24 de junio hasta el 8 de julio.</td> <td>Menú básico</td> <td>13</td> <td>11</td> <td>143</td> </tr> <tr> <td>Proceso 2026-II DA:13 personas, desde el 9 de julio</td> <td>Menú básico</td> <td>13</td> <td>30</td> <td>390</td> </tr> </tbody> </table>	Actividad	Servicio	Cantidad x día	Días hábiles	Total	Proceso simulacro 2026-II DA:13 personas, desde el 24 de junio hasta el 8 de julio.	Menú básico	13	11	143	Proceso 2026-II DA:13 personas, desde el 9 de julio	Menú básico	13	30	390
	Actividad	Servicio	Cantidad x día	Días hábiles	Total											
Proceso simulacro 2026-II DA:13 personas, desde el 24 de junio hasta el 8 de julio.	Menú básico	13	11	143												
Proceso 2026-II DA:13 personas, desde el 9 de julio	Menú básico	13	30	390												



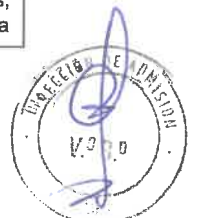


UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATOS MENORES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS Y/O CONSULTORÍAS EN GENERAL

	hasta el 19 de agosto.														
	Impresiones de exámenes - Examen de admisión: 9 de julio	Menú básico	12	1	12										
	Antesala del examen de admisión 2026 - II: Sabado 11 de Julio	Menú básico	14	1	14										
	<p>Composición del Almuerzo: Cada almuerzo - menú básico deberá estar compuesto obligatoriamente por los siguientes tres (03) componentes:</p> <p>Una (01) Entrada.</p> <p>Un (01) Plato de Fondo.</p> <p>Una (01) Bebida (refresco natural o agua embotellada).</p> <p>Deben contar con calidad e higiene: La preparación de los alimentos deberá realizarse utilizando ingredientes frescos y de primera calidad, cumpliendo con las más estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos establecidas por la normativa sanitaria vigente (DIGESA).</p> <p>Variedad del menú: El proveedor garantizará que los menús sean variados, 3 opciones de plato de fondo; evitando la repetición de platos de fondo en una misma semana, con el fin de asegurar una alimentación agradable y balanceada para el personal.</p> <p>2. Preparación Diaria: Preparar y suministrar un total de veintiocho (28) almuerzos - menú ejecutivo durante el día mencionados, según cronograma:</p>														
	<table border="1"><thead><tr><th>Actividad</th><th>Servicio</th><th>Cantidad x día</th><th>Días hábiles</th><th>Total</th></tr></thead><tbody><tr><td>Examen de admisión 2026 - II: Domingo 12 de Julio</td><td>Menú ejecutivo</td><td>28</td><td>1</td><td>28</td></tr></tbody></table>	Actividad	Servicio	Cantidad x día	Días hábiles	Total	Examen de admisión 2026 - II: Domingo 12 de Julio	Menú ejecutivo	28	1	28				
Actividad	Servicio	Cantidad x día	Días hábiles	Total											
Examen de admisión 2026 - II: Domingo 12 de Julio	Menú ejecutivo	28	1	28											
	<p>Composición del Almuerzo- Menú ejecutivo: Cada almuerzo deberá estar compuesto obligatoriamente por los siguientes cuatro (04) componentes:</p> <p>Una (01) Entrada.</p> <p>Un (01) Plato de Fondo.</p> <p>Una (01) Bebida (refresco natural o agua embotellada o gaseosa).</p> <p>Un (01) Postre.</p> <p>Ambas actividades deben contar con calidad e higiene: La preparación de los alimentos deberá realizarse utilizando ingredientes frescos y de primera calidad, cumpliendo con las más estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos establecidas por la normativa sanitaria vigente (DIGESA).</p> <p>Variedad del menú: El proveedor ofrecerá 3 opciones de menú ejecutivo y la unidad operativa decidirá uno de ellos, asegurar una alimentación agradable y balanceada para el personal.</p>														
MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES	Los almuerzos deberán ser entregados en envases individuales, descartables, herméticos y apropiados para alimentos, que garanticen la conservación de la														





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATOS MENORES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS Y/O CONSULTORÍAS EN GENERAL

(DE CORRESPONDER)	temperatura, la higiene y eviten derrames. El traslado deberá realizarse en contenedores térmicos adecuados.
PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER)	<p>Coordinación Inicial: El proveedor deberá designar a un representante que coordinará permanentemente con el responsable del servicio por parte de la Dirección de Admisión. En esta coordinación inicial, se confirmarán las fechas exactas de inicio y fin del servicio.</p> <p>Propuesta de Menú Semanal: A más tardar el día viernes de cada semana, el proveedor deberá presentar una propuesta de menú para la semana siguiente. Este menú deberá ser variado, balanceado nutricionalmente y contar con la aprobación del responsable del servicio de la Dirección de Admisión.</p>
RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER)	Informe acerca de los almuerzos proporcionados a la Dirección de Admisión.
MODALIDAD DE PAGO	La modalidad de pago será mediante suma alzada
SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)	No aplica.

LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN	
4. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El servicio se realizará en la Dirección de Admisión ubicado en Av. La Molina S/N.
HORARIO DE EJECUCIÓN	El servicio será ejecutado de 12:00 pm a 12:30 pm
PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El plazo máximo para la ejecución del servicio será de sesenta (60) días calendarios contados a partir del mismo día de la notificación de la orden de servicio.

REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR	
5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR	<p>El proveedor Ganador deberá tener los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Deberá contar con Registro Único de Contribuyente (RUC) con la condición de Habido. -Deberá contar con Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente. -CCI enlazado al RUC. -Cuenta de Detracción. - Pertenecer al rubro de la contratación
EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROVEEDOR	El proveedor deberá acreditar su experiencia por el monto equivalente a la cotización.

UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO			
6. UNIDAD ORGANIZACIONAL	<p>La conformidad de la prestación será dada expresamente por la Dirección de Admisión de la Universidad Nacional Agraria La Molina.</p> <p>U.O. 02.100.07.00 - Dirección de Admisión.</p>		
FORMA DE PAGO	El abono se efectuará en dos pagos de 50% cada uno, primer pago a los 30 días calendarios, segundo pago a los 60 días, donde se verifiquen las condiciones establecidas según los términos de referencia y será mediante abono a cuenta interbancaria.	TOTAL DE PAGOS	Dos (02)

