



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.	<table border="1"> <tr> <td>DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>Contratación del servicio de mantenimiento preventivo de PLANTA PILOTO DE OSMOSIS INVERSA Y ULTRAFILTRACION, Marca: ELETTRONICA VENETA, Modelo: UOUC / EV, con código de inventario: 672284830002 del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias.</td> </tr> <tr> <td>FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>El presente servicio tiene como finalidad fortalecer las cualidades del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias que trabaja en el área de investigación, de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), garantizando el funcionamiento de los equipos de laboratorio para que los estudiantes de pregrado y posgrado realicen investigaciones avanzadas.</td> </tr> <tr> <td>OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN</td> <td>Garantizar la operatividad de los equipos del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria la Molina.</td> </tr> </table>	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Contratación del servicio de mantenimiento preventivo de PLANTA PILOTO DE OSMOSIS INVERSA Y ULTRAFILTRACION, Marca: ELETTRONICA VENETA, Modelo: UOUC / EV, con código de inventario: 672284830002 del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias.	FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	El presente servicio tiene como finalidad fortalecer las cualidades del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias que trabaja en el área de investigación, de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), garantizando el funcionamiento de los equipos de laboratorio para que los estudiantes de pregrado y posgrado realicen investigaciones avanzadas.	OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	Garantizar la operatividad de los equipos del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria la Molina.
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Contratación del servicio de mantenimiento preventivo de PLANTA PILOTO DE OSMOSIS INVERSA Y ULTRAFILTRACION, Marca: ELETTRONICA VENETA, Modelo: UOUC / EV, con código de inventario: 672284830002 del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias.						
FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	El presente servicio tiene como finalidad fortalecer las cualidades del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias que trabaja en el área de investigación, de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), garantizando el funcionamiento de los equipos de laboratorio para que los estudiantes de pregrado y posgrado realicen investigaciones avanzadas.						
OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	Garantizar la operatividad de los equipos del Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria la Molina.						

DETALLE DEL COLABORADOR QUE COORDINARÁ CON LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES					
2.	<table border="1"> <tr> <td>UNIDAD ORGANIZACIONAL</td> <td>09.100.01.00 – FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</td> </tr> <tr> <td>ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:</td> <td>C0105 - IMPLEMENTAR Y MANTENER AULAS, LABORATORIOS, ALAMACENES Y SALA DE ESTUDIO</td> </tr> </table>	UNIDAD ORGANIZACIONAL	09.100.01.00 – FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0105 - IMPLEMENTAR Y MANTENER AULAS, LABORATORIOS, ALAMACENES Y SALA DE ESTUDIO
UNIDAD ORGANIZACIONAL	09.100.01.00 – FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS				
ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0105 - IMPLEMENTAR Y MANTENER AULAS, LABORATORIOS, ALAMACENES Y SALA DE ESTUDIO				

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN											
3.	<table border="1"> <tr> <td>ACTIVIDADES</td> <td> <p>El servicio de mantenimiento preventivo contiene las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación inicial de funcionamiento - Limpieza general del equipo. - Revisión y limpieza del tablero de control electrónico (tarjetas electrónicas, sensores de temperatura, sensor de presión, sensor de caudal, termorresistencias, cableado y conectores) - Limpieza de los tanques de almacenamiento de acero inoxidable. - Revisión y limpieza de las 02 bombas (de émbolos y centrifuga), tanto partes eléctricas como mecánicas. - Revisión de los 02 caudalímetros. - Revisión y limpieza del recipiente para 02 membranas de acero inoxidable - Suministro e instalación de 01 tomacorriente industrial trifásico MENNEKES (32A 380-450V 3P+T 6H IP44 ROJO) empotrable a pared. - Suministro e instalación de 01 enchufe industrial trifásico MENNEKES (32A 380-450V 3P+T 6H IP44 ROJO). - Suministro e instalación de 01 tomacorriente BTICINO (toma doble universal 2P+T 15/16A blanco) + cubierta IDROBOX (placa idrobox p/empotrar Matix 3 Mod IP55 blanco) - Pruebas finales de funcionamiento. - Entrega de informe final del servicio. </td> </tr> <tr> <td>MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER)</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER)</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER)</td> <td> <p>El contratista deberá de presentar un Informe Técnico (firmado y sellado) donde se describa las actividades realizadas y evidencia fotográfica por el servicio de mantenimiento ejecutado.</p> <p>La presentación de los entregables, será de forma física en el Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias.</p> </td> </tr> <tr> <td>MODALIDAD DE PAGO</td> <td>Suma alzada</td> </tr> </table>	ACTIVIDADES	<p>El servicio de mantenimiento preventivo contiene las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación inicial de funcionamiento - Limpieza general del equipo. - Revisión y limpieza del tablero de control electrónico (tarjetas electrónicas, sensores de temperatura, sensor de presión, sensor de caudal, termorresistencias, cableado y conectores) - Limpieza de los tanques de almacenamiento de acero inoxidable. - Revisión y limpieza de las 02 bombas (de émbolos y centrifuga), tanto partes eléctricas como mecánicas. - Revisión de los 02 caudalímetros. - Revisión y limpieza del recipiente para 02 membranas de acero inoxidable - Suministro e instalación de 01 tomacorriente industrial trifásico MENNEKES (32A 380-450V 3P+T 6H IP44 ROJO) empotrable a pared. - Suministro e instalación de 01 enchufe industrial trifásico MENNEKES (32A 380-450V 3P+T 6H IP44 ROJO). - Suministro e instalación de 01 tomacorriente BTICINO (toma doble universal 2P+T 15/16A blanco) + cubierta IDROBOX (placa idrobox p/empotrar Matix 3 Mod IP55 blanco) - Pruebas finales de funcionamiento. - Entrega de informe final del servicio. 	MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER)	No aplica	PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER)	No aplica	RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER)	<p>El contratista deberá de presentar un Informe Técnico (firmado y sellado) donde se describa las actividades realizadas y evidencia fotográfica por el servicio de mantenimiento ejecutado.</p> <p>La presentación de los entregables, será de forma física en el Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias.</p>	MODALIDAD DE PAGO	Suma alzada
ACTIVIDADES	<p>El servicio de mantenimiento preventivo contiene las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación inicial de funcionamiento - Limpieza general del equipo. - Revisión y limpieza del tablero de control electrónico (tarjetas electrónicas, sensores de temperatura, sensor de presión, sensor de caudal, termorresistencias, cableado y conectores) - Limpieza de los tanques de almacenamiento de acero inoxidable. - Revisión y limpieza de las 02 bombas (de émbolos y centrifuga), tanto partes eléctricas como mecánicas. - Revisión de los 02 caudalímetros. - Revisión y limpieza del recipiente para 02 membranas de acero inoxidable - Suministro e instalación de 01 tomacorriente industrial trifásico MENNEKES (32A 380-450V 3P+T 6H IP44 ROJO) empotrable a pared. - Suministro e instalación de 01 enchufe industrial trifásico MENNEKES (32A 380-450V 3P+T 6H IP44 ROJO). - Suministro e instalación de 01 tomacorriente BTICINO (toma doble universal 2P+T 15/16A blanco) + cubierta IDROBOX (placa idrobox p/empotrar Matix 3 Mod IP55 blanco) - Pruebas finales de funcionamiento. - Entrega de informe final del servicio. 										
MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER)	No aplica										
PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER)	No aplica										
RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER)	<p>El contratista deberá de presentar un Informe Técnico (firmado y sellado) donde se describa las actividades realizadas y evidencia fotográfica por el servicio de mantenimiento ejecutado.</p> <p>La presentación de los entregables, será de forma física en el Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias.</p>										
MODALIDAD DE PAGO	Suma alzada										





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)	No aplica
--------------------------------------	-----------

4.	LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN		
	LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El servicio se desarrollará en el Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias asignado, ubicado en la Av. La Molina S/N, La Molina.	
	HORARIO DE EJECUCIÓN	El servicio se desarrollará en el horario de 08:00 am a 1:00 pm y de 2:00 pm a 3:45 pm (horario variable en coordinación con el Laboratorio de Ingeniería de Alimentos).	
	PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El plazo de ejecución del servicio es hasta treinta (30) días calendario, contabilizados desde el día siguiente de la notificación de la orden de servicio. Las ampliaciones de plazo de regirán por lo establecido en la Ley N.º 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.	

5.	REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR		
	REQUISITOS DEL PROVEEDOR	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.	
	EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROVEEDOR	El proveedor deberá acreditar una experiencia no menor de S/.4000.00 (Cuatro mil soles con 00/100) en monto facturado, en servicios iguales o similares al objeto de contratación. La experiencia deberá ser acreditada con copia simple de factura y/o ordenes de servicio y/o contratos y/o conformidades.	

6.	UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO			
	UNIDAD ORGANIZACIONAL	09.100.01.00 – FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS – LABORATORIO DE INGENIERIA DE ALIMENTOS La recepción y conformidad se realiza de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.		
	FORMA DE PAGO	El pago único mediante abono a cuenta interbancaria, previa conformidad por el área usuario.	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.	PENALIDADES / VICIOS OCULTOS			
	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: $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ Donde F tiene los siguientes valores: Para bienes y servicios: F = 0.40	MONTO MÁXIMO APLICABLE	La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no pueden exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.
OTRAS PENALIDADES, DE CORRESPONDER	<<Detalle si aplicará otras penalidades diferentes, de corresponder.>>			
		Otras penalidades		
	N.º	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
	-	-	-	-





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

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

	-	-	-	-
	-	-	-	-
PLAZO POR VICIOS OCULTOS	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.			

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	No aplica
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 preventivo 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	
CONFIDENCIALIDAD	<p>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.</p> <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>
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	<p>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.</p> <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>
CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO	<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>





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

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

	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.
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS	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.
RESOLUCIÓN DE CONTRATO	Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. 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.
GESTIÓN DE RIESGOS	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.


Dr. Edwin Baldeón Chamorro
Jefe - Laboratorio de Ingeniería de Alimentos
Facultad de Industrias Alimentarias



Nota: Este documento deberá contar íntegramente con V° B° y sello del AU o ATE que formula el requerimiento¹

¹ Adicionalmente a la firma y sello, debe consignarse la fecha de emisión del presente documento, cuando la formulación del requerimiento no fue sistematizada.