



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 correctivo de ATOMIZADOR, Marca: LAB PLANT, Modelo: SD-BASIC, con código de inventario: 532209200012 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 correctivo de ATOMIZADOR, Marca: LAB PLANT, Modelo: SD-BASIC, con código de inventario: 532209200012 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 correctivo de ATOMIZADOR, Marca: LAB PLANT, Modelo: SD-BASIC, con código de inventario: 532209200012 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 POVACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:</td> <td>C0105 - IMPLEMENTAR Y MANTENER AULAS, LABORATORIOS, ALMACENES Y SALA DE ESTUDIO</td> </tr> </table> | UNIDAD ORGANIZACIONAL | 09.100.01.00 -- FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS | ACTIVIDAD DEL POVACCIÓN ESTRATÉGICA PEI: | C0105 - IMPLEMENTAR Y MANTENER AULAS, LABORATORIOS, ALMACENES Y SALA DE ESTUDIO |
| UNIDAD ORGANIZACIONAL | 09.100.01.00 -- FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS | | | | |
| ACTIVIDAD DEL POVACCIÓN ESTRATÉGICA PEI: | C0105 - IMPLEMENTAR Y MANTENER AULAS, LABORATORIOS, ALMACENES 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 correctivo contiene las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inspección física, previa al servicio. - Verificación inicial de funcionamiento - Desmontaje y limpieza general del equipo. - Revisión del sistema electrónico (tarjetas electrónicas, sensores de temperatura, indicadores de temperatura, bomba peristáltica, interruptores, conectores y cableado) - Revisión del sistema eléctrico (resistencias eléctricas, contactores, cableado y conectores). - Revisión del aislamiento de la resistencia de calentamiento. - Revisión y limpieza de los accesorios de vidrio y acoples. - Pruebas finales de funcionamiento. - Entrega de informe final del servicio. - Suministro de 01 abrazadera de la cámara principal. - Suministro de 01 abrazadera mediana para sujeción del vaso de muestra. - Suministro de 03 metros de manguera siliconada - Suministro de 02 resortes para el inyector - Suministro de 02 espátulas de 50cm de largo - 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). - Mantenimiento preventivo del sistema de inyección de aire comprimido <ul style="list-style-type: none"> o Inspección física, previa al servicio o Verificación inicial de funcionamiento. o Desmontaje y limpieza general del equipo. o Revisión y limpieza del motor y partes eléctricas o Mantenimiento del sistema neumático (purgado del sistema, cambio de aceite, verificación y limpieza de tubería, verificación y limpieza del presostato, verificación y limpieza de la válvula de alivio) o Verificación y limpieza de la unidad de mantenimiento. o Verificación del manómetro de presión. o Pruebas finales de funcionamiento. </td> </tr> <tr> <td>MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER)</td> <td>No aplica</td> </tr> </table> | ACTIVIDADES | <p>El servicio de mantenimiento correctivo contiene las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inspección física, previa al servicio. - Verificación inicial de funcionamiento - Desmontaje y limpieza general del equipo. - Revisión del sistema electrónico (tarjetas electrónicas, sensores de temperatura, indicadores de temperatura, bomba peristáltica, interruptores, conectores y cableado) - Revisión del sistema eléctrico (resistencias eléctricas, contactores, cableado y conectores). - Revisión del aislamiento de la resistencia de calentamiento. - Revisión y limpieza de los accesorios de vidrio y acoples. - Pruebas finales de funcionamiento. - Entrega de informe final del servicio. - Suministro de 01 abrazadera de la cámara principal. - Suministro de 01 abrazadera mediana para sujeción del vaso de muestra. - Suministro de 03 metros de manguera siliconada - Suministro de 02 resortes para el inyector - Suministro de 02 espátulas de 50cm de largo - 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). - Mantenimiento preventivo del sistema de inyección de aire comprimido <ul style="list-style-type: none"> o Inspección física, previa al servicio o Verificación inicial de funcionamiento. o Desmontaje y limpieza general del equipo. o Revisión y limpieza del motor y partes eléctricas o Mantenimiento del sistema neumático (purgado del sistema, cambio de aceite, verificación y limpieza de tubería, verificación y limpieza del presostato, verificación y limpieza de la válvula de alivio) o Verificación y limpieza de la unidad de mantenimiento. o Verificación del manómetro de presión. o Pruebas finales de funcionamiento. | MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER) | No aplica |
| ACTIVIDADES | <p>El servicio de mantenimiento correctivo contiene las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inspección física, previa al servicio. - Verificación inicial de funcionamiento - Desmontaje y limpieza general del equipo. - Revisión del sistema electrónico (tarjetas electrónicas, sensores de temperatura, indicadores de temperatura, bomba peristáltica, interruptores, conectores y cableado) - Revisión del sistema eléctrico (resistencias eléctricas, contactores, cableado y conectores). - Revisión del aislamiento de la resistencia de calentamiento. - Revisión y limpieza de los accesorios de vidrio y acoples. - Pruebas finales de funcionamiento. - Entrega de informe final del servicio. - Suministro de 01 abrazadera de la cámara principal. - Suministro de 01 abrazadera mediana para sujeción del vaso de muestra. - Suministro de 03 metros de manguera siliconada - Suministro de 02 resortes para el inyector - Suministro de 02 espátulas de 50cm de largo - 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). - Mantenimiento preventivo del sistema de inyección de aire comprimido <ul style="list-style-type: none"> o Inspección física, previa al servicio o Verificación inicial de funcionamiento. o Desmontaje y limpieza general del equipo. o Revisión y limpieza del motor y partes eléctricas o Mantenimiento del sistema neumático (purgado del sistema, cambio de aceite, verificación y limpieza de tubería, verificación y limpieza del presostato, verificación y limpieza de la válvula de alivio) o Verificación y limpieza de la unidad de mantenimiento. o Verificación del manómetro de presión. o Pruebas finales de funcionamiento. | | | | |
| MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER) | No aplica | | | | |



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

| | |
|--|--|
| PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER) | No aplica |
| RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER) | 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. La presentación de los entregables, será de forma física en el Laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias. |
| MODALIDAD DE PAGO | Suma alzada |
| 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/.7300.00 (Siete mil trescientos 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: $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ | MONTO MÁXIMO APLICABLE |



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

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

| | | |
|------------------------------------|---|--------------------------------------|
| | Donde F tiene los siguientes valores: Para bienes y servicios: F = 0.40 | 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 |
| | - | - |
| | - | - |
| | - | - |
| 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. | |

| | | |
|----|------------------------------------|---|
| 8. | 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. |
| | CAPACITACION O ENTRENAMIENTO | La capacitación será por 1 hora en el uso del equipo, a un mínimo de 2 personas |
| | GARANTÍA COMERCIAL | El servicio de mantenimiento correctivo 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. |

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| 9. | OTRAS OBLIGACIONES DE PARTE DEL PROVEEDOR | |
| | 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. 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. |
| CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORN | 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. 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, | |



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>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> |
| 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.