



# 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	Servicio de Mantenimiento Preventivo de Esterilizador (autoclave) Cód. N° 532260470052 marca: BIOBASE, modelo: BKQ-B50II, número de serie: BKQB50II121115025.- Laboratorio de Microbiología de alimentos-FIAL
FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	La finalidad de éste servicio es garantizar el correcto funcionamiento del equipo utilizado en las prácticas de laboratorio de microbiología de alimentos, tanto en el ámbito académico como en el de investigación. Esto permitirá que los estudiantes de pregrado y posgrado desarrollen sus clases y actividades de investigación en condiciones óptimas, contribuyendo así la excelencia académica de la Universidad Nacional Agraria- La Molina (UNALM)..
OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	Realizar el mantenimiento preventivo de esterilizador (autoclave) con el fin de garantizar su correcto funcionamiento, seguridad operativa y cumplimiento de los estándares de esterilización.

DETALLE DEL COLABORADOR QUE COORDINARÁ CON LA DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES Y PROVEEDOR	
2. UNIDAD ORGANIZACIONAL	09.100.01.00- Facultad de Industrias Alimentaria
ACTIVIDAD DEL PROGRAMA/ACCIÓN ESTRATÉGICA PEI:	C0105 implementar mantener aula salas laboratorio, almacenes y salas estudio

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	
3. ACTIVIDADES	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificación del correcto funcionamiento de manómetros y termómetros.</li><li>• Calibración de temperatura y presión del equipo.</li><li>• Revisión del sistema de generación de vapor.</li><li>• Inspección y limpieza de válvulas de seguridad y purga.</li><li>• Verificación de fugas de vapor, agua o aire.</li><li>• Revisión del estado de empaques, juntas y sellos de puerta.</li><li>• Lubricación de bisagras, seguros y mecanismos de cierre.</li><li>• Revisión del sistema de drenaje y tuberías.</li><li>• Limpieza interna de la cámara de esterilización.</li><li>• Eliminación de incrustaciones o sarro en resistencias y cámara.</li><li>• Verificación del correcto funcionamiento de sensores y controladores.</li><li>• Revisión del temporizador y panel de control.</li><li>• Verificación de alarmas visuales y sonoras.</li><li>• Revisión del sistema de protección eléctrica y fusibles.</li><li>• Ajuste y reapriete de conexiones eléctricas y mecánicas.</li><li>• Verificación del consumo eléctrico del equipo.</li><li>• Prueba de hermeticidad de la puerta.</li><li>• Prueba de ciclos de esterilización en vacío y con carga.</li><li>• Verificación de parámetros de operación según especificaciones del fabricante.</li><li>• Recomendaciones técnicas para operación y conservación del equipo.</li><li>• Emisión de informe técnico detallado con diagnóstico, observaciones y recomendaciones.</li></ul>
MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER)	No aplica.
PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER)	No aplica.
RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER)	Funcionamiento óptimo del equipo: La autoclave debe encender, ejecutar ciclos completos calentamiento, esterilización sin fallos. Corrección de fallas identificadas: El problema que originó el mantenimiento, por ejemplo, fallos de presión, fugas, errores de sensor, fallos eléctricos, etc. debe haberse solucionado completamente. Pruebas de funcionamiento satisfactorias: Se deben realizar ciclos de prueba para verificar que todos los parámetros estén dentro de los rangos operativos adecuados, temperatura, presión, tiempo, etc. Integridad física del equipo: Revisión y corrección de elementos físicos como: empaques, válvulas, puerta de cierre, sensores, etc., sin fugas ni desgaste evidente.
MODALIDAD DE PAGO	Suma alzada
SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)	No aplica.

LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN	
4. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	Laboratorio de Microbiología de Alimentos ref.(primer piso de escuela de posgrado) Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Agraria- La Molina (UNALM)..
HORARIO DE EJECUCIÓN	Horario de lunes a viernes de 8:00 am a 1:00 pm - de 2:00pm a 3:45 pm
PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El plazo de ejecución del servicio de mantenimiento preventivo del esterilizador (autoclave) será de hasta treinta (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de servicio. 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.)  Las ampliaciones de plazo de regirán por lo establecido en la Ley N.º 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.



# UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

## ANEXO N° 01

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

5	<b>REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR</b>			
	REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Contar con Registro Nacional de Proveedores vigente. Contar con RUC activo y habido. No estar impedido para contratar con el Estado. Pertener al rubro objeto de la contratación. Contar con personal técnico electricista calificado para la ejecución del servicio.		
	EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROVEEDOR	El proveedor deberá acreditar experiencia en servicios de mantenimiento del equipo Esterilizador o servicios similares al objeto del requerimiento, por un monto igual o mayor al valor de su cotización, mediante la presentación de documentos sustentatorios tales como facturas, órdenes de servicio, comprobantes de depósito en cuenta y/o constancias de prestación de servicios.		
6.	<b>UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO</b>			
	UNIDAD ORGANIZACIONAL	09.100.01.00- Facultad de Industrias Alimentaria 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 se realizará previa conformidad, mediante abono a cuenta interbancaria	TOTAL DE PAGOS	Un solo pago
	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: $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ 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	No aplica		
	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.	<b>CONDICIONES COMPLEMENTARIAS</b>			
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	No aplica		
	SOPORTE TÉCNICO	No aplica		
	CAPACITACIÓN o ENTRENAMIENTO	No aplica		
	GARANTÍA COMERCIAL	12 meses.		
9.	<b>OTRAS OBLIGACIONES DE PARTE DEL PROVEEDOR</b>			
	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 ANTISOBORNO	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.			




# 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>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>
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.



  
Dra. Patricia Glorio Paulet  
Jefe de Laboratorio de Microbiología de Alimentos  
FIAL-UNALM