



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.

1.	DETALLE DE LA SOLICITUD	
	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Servicio de Mantenimiento Preventivo de Refrigeradora Eléctrica Doméstica Cód. 112263860257, Marca: VESTFROST, Modelo: FKG370, Serie: 2061913899 Laboratorio de Microbiología de alimentos-FIAL.
	FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	Garantizar el adecuado funcionamiento de la refrigeradora eléctrica doméstica del laboratorio de microbiología de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), mediante la ejecución del servicio de mantenimiento preventivo, a fin de asegurar la continuidad de las actividades académicas, de investigación y de análisis microbiológicos, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos institucionales y a la calidad de los resultados obtenidos.
	OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	Contratar el servicio de mantenimiento preventivo de la refrigeradora eléctrica doméstica del laboratorio de microbiología de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), con la finalidad de asegurar su adecuado funcionamiento, conservación de las condiciones de almacenamiento de muestras y reactivos, prolongar su vida útil y garantizar la continuidad de las actividades académicas, de investigación y de análisis microbiológicos.

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

3.	CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO Y CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	
	ACTIVIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Medición de continuidad a tierra. • Medición de voltaje de entrada. • Prueba preliminar de operatividad del equipo. • Medición de corriente a plena carga. • Desarmado parcial del equipo. • Verificación y limpieza del sistema eléctrico y electrónico. • Inspección de cableado, enchufe, terminales y conexiones eléctricas. • Limpieza de contactos y componentes eléctricos con alcohol isopropílico. • Revisión del funcionamiento del compresor. • Verificación del condensador y evaporador. • Limpieza de serpentines del condensador. • Verificación del nivel y presión del refrigerante (si aplica). • Inspección de posibles fugas en el sistema de refrigeración. • Revisión del termostato y sensores de temperatura. • Verificación del sistema de control y regulación térmica. • Revisión y limpieza de ventiladores y sistema de circulación de aire. • Inspección del sistema de descongelamiento (defrost). • Verificación de empaques y sellos de puertas. • Comprobación de cierre hermético de puertas. • Limpieza y desinfección interna del gabinete. • Limpieza externa y pulido del chasis. • Verificación de bandejas, parrillas y accesorios internos. • Control y verificación de temperatura de operación. • Prueba de estabilidad y rendimiento de enfriamiento. • Verificación de ruidos y vibraciones anormales. • Ensamblaje general del equipo. • Prueba final de operatividad y funcionamiento continuo. • Verificación de parámetros según especificaciones del fabricante. • Emisión de informe técnico detallado del servicio realizado.
	MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER)	No aplica.
	PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER)	No aplica.
	RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER)	Refrigeradora eléctrica doméstica operativa y en óptimas condiciones de funcionamiento. Ejecución del mantenimiento preventivo y/o correctivo conforme a las especificaciones técnicas. Limpieza interna y externa del equipo, así como verificación de sus componentes principales. Verificación y ajuste de la temperatura de funcionamiento adecuada para la conservación de muestras y reactivos. Informe técnico del servicio realizado, detallando diagnóstico, actividades ejecutadas, repuestos utilizados (de ser el caso), y recomendaciones para su adecuado uso y mantenimiento. Registro fotográfico de la ejecución del servicio, posterior a la adjudicación, de corresponder.
	MODALIDAD DE PAGO	Suma alzada.
	SISTEMA DE ENTREGA (DE CORRESPONDER)	No aplica.



4.	LUGAR, PLAZO Y HORARIO DE LA PRESTACIÓN
----	--



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

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

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	Laboratorio de Microbiología de Alimentos- Facultad de Industrias Alimentarias ref. (primer piso de escuela de posgrado) 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 de la Refrigeradora eléctrica doméstica, 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.

REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR				
5	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. Contar con personal técnico electricista calificado para la ejecución del servicio.		
	EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROVEEDOR	El proveedor deberá acreditar experiencia en servicios de mantenimiento de Refrigeradora Eléctrica 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.		
UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO				
6.	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	<table border="1"> <tr> <td>TOTAL DE PAGOS</td> <td>Un solo pago</td> </tr> </table>	TOTAL DE PAGOS
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.				

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.	
7.	FORMA DE CÁLCULO	<p>La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$ <p>Donde F tiene los siguientes valores: Para bienes y servicios: F = 0.40</p>	<p>MONTO MÁXIMO APLICABLE</p> <p>La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no pueden exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.</p>
	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.	

CONDICIONES COMPLEMENTARIAS		
8.	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	No aplica
	SOPORTE TÉCNICO	No aplica
	CAPACITACIÓN O ENTRENAMIENTO	No aplica
	GARANTÍA COMERCIAL	12 meses.

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.





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

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

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> <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	<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>
RESOLUCIÓN DE CONTRATO	<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>
GESTIÓN DE RIESGOS	<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>



Patricia Glorio Paulet

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