



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	
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Servicio de Mantenimiento Preventivo de Congeladora (- 40°C): Cód. 112224260037, Marca: BIOBASE, Modelo: BDF-40V268, Serie: G1601001210DBF Laboratorio de Microbiología de alimentos-FIAL.
FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	Garantizar el adecuado funcionamiento de la congeladora 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 adecuada conservación de muestras, reactivos y materiales biológicos, indispensables para el desarrollo de las actividades académicas, de investigación y de análisis microbiológicos, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos institucionales y a la confiabilidad de los resultados obtenidos.
OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	Contratar el servicio de mantenimiento preventivo de la Congeladora de laboratorio de microbiología de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), con la finalidad de asegurar su adecuado funcionamiento, garantizar la producción continua de agua destilada de calidad, prevenir fallas en el equipo y prolongar su vida útil, contribuyendo al normal desarrollo de las actividades académicas, de investigación y de análisis microbiológicos.
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/ACCION 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"> • Medición de continuidad a tierra. • Medición de voltaje de entrada. • Prueba preliminar de operatividad del equipo. • Medición de corriente a plena carga. • Desarmado parcial o general del equipo. • Verificación y limpieza del sistema eléctrico y electrónico. • Inspección de cableado, terminales y conexiones eléctricas. • Limpieza de contactos y componentes eléctricos con alcohol isopropílico. • Revisión y limpieza del sistema de control de temperatura. • Verificación y calibración de termostatos y sensores térmicos. • Verificación del sistema de alarmas y protección de sobretemperatura. • Traslado temporal y conservación de cepas microbiológicas en congeladora similar durante la ejecución del mantenimiento. • Monitoreo y control de temperatura de conservación de las cepas. • Descongelamiento y retiro de acumulación de hielo del compartimiento interno. • Limpieza y desinfección interna de la cámara de congelación. • Revisión y limpieza del sistema de refrigeración, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> - Motor compresor. - Evaporador. - Condensador. - Ventiladores. - Válvulas y ductos de circulación. • Limpieza de serpentines y disipadores térmicos. • Verificación de presión y posibles fugas de refrigerante (si aplica). • Verificación del sistema de descongelamiento (defrost). • Revisión del flujo y circulación de aire interno. • Verificación del funcionamiento de ventiladores y extracción de calor • Inspección de empaques, bisagras y sellos herméticos de puertas. • Verificación del cierre hermético y conservación térmica. • Limpieza interna y externa del equipo. • Limpieza y pulido del chasis exterior. • Verificación de bandejas, parrillas y accesorios internos. • Verificación de estabilidad térmica a -40 °C. • Control de temperatura y prueba de rendimiento de congelación. • 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)	<p>Congeladora operativa y en óptimas condiciones de funcionamiento.</p> <p>Ejecución del mantenimiento preventivo conforme a las especificaciones técnicas del equipo.</p> <p>Limpieza interna y externa del equipo, asegurando condiciones higiénicas adecuadas.</p> <p>Verificación y calibración del rango de temperatura de funcionamiento, garantizando la adecuada conservación de muestras y reactivos.</p> <p>Revisión del sistema de refrigeración, sellos, termostato y componentes eléctricos.</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

		Informe técnico del servicio realizado, que incluya diagnóstico, actividades ejecutadas y recomendaciones para su adecuado uso y mantenimiento. Registro fotográfico de la ejecución del servicio, posterior a la adjudicación, de corresponder. Acta o constancia de conformidad del servicio suscrita por el área usuaria.
	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- 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 3:45 pm
	PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El plazo de ejecución del servicio de mantenimiento preventivo de la congeladora, 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. 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 de Congeladora de - 40°C 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	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
	CAPACITACION O ENTRENAMIENTO	No aplica
	GARANTÍA COMERCIAL	12 meses.





UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

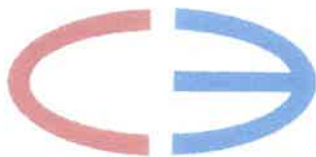
TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATOS MENORES PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS Y/O CONSULTORIAS EN GENERAL

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.
9. 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. 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. 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. 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.



Patricia Glorio Paulet

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



C3 GRUPO TECNICO E.I.R.L.

Electrónica, Electroenergía, Instrumentación y Metrología

FABRICACIÓN, VENTA, INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN
Equipos y Material de Laboratorio: Hornos, Estufas, Autoclaves, Campanas Extractoras,
Centrifugas, Bombas Eléctricas, Destiladores, Baños Termostáticos, etc.
Máquinas Herramientas, Taladros, Esmeriles, Compresores, etc.
Equipos de Refrigeración y Aire Acondicionado
Instalaciones Eléctricas y Pozos a Tierra
Soldadura Eléctrica, Autógena y Mecánica de Banco
Automatización, Proyectos y más...

PRESUPUESTO N° S2026-174
FECHA DE EMISIÓN: 23-03-2026

Atentamente: UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

TIPO DE SERVICIO: Mantenimiento Correctivo de CONGELADORA
CÓDIGO: 112224260037

DETALLE DEL SERVICIO:

Medición de Continuidad a Tierra.
Medición de Voltaje de Entrada
Prueba Preliminar de Operatividad del Equipo
Medición de la Corriente a plena Carga
Desarmado del equipo
Revisión y limpieza del Sistema Eléctrico
Revisión y limpieza de los Sistemas de Control de Temperatura
Verificación del aislamiento de las resistencias
Revisión y limpieza del sistema de refrigeración, que incluye:
- Motor compresor, evaporador, condensador, ventilador, válvulas y ductos.
Limpieza de la cabina de trabajo
Limpieza del chasis exterior
Cambio de ruedas
Ensamblaje del Equipo
Prueba de Operatividad
Informe Técnico

TOTAL S/. 950.00

EL PRECIO INCLUYE IGV
FORMA DE PAGO: Crédito comercial
TIEMPO DE SERVICIO: 7 DIAS UTILES PREVIA ORDEN
LUGAR DE SERVICIO: En Sus Instalaciones
GARANTIA DE SERVICIO: 12 meses

C3 GRUPO TECNICO EIRL
RUC: 20520673246
CCI BCP SOLES: 00219400177856308199

ATTE



CÉSAR CÁRDENAS CASTRO
GERENTE TÉCNICO

MOVIL: 981479975
MOVIL: 992254948

