



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 Correctivo de Horno Cód. 322257070014, Marca: FORMA, Modelo: S/M Serie: S/S Laboratorio de Microbiología de alimentos-FIAL.
	FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN	Garantizar el adecuado funcionamiento del horno del laboratorio de microbiología de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), mediante la ejecución del servicio de mantenimiento correctivo, a fin de restablecer sus condiciones óptimas de operación para procesos de secado, esterilización u otros requeridos, 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 correctivo del horno del laboratorio de microbiología de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), con la finalidad de asegurar su adecuado funcionamiento, garantizar condiciones óptimas de temperatura para el secado, esterilización u otros procesos requeridos, prevenir fallas en el equipo y prolongar su vida útil, contribuyendo al normal desarrollo 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"> • Diagnóstico y detección de fallas del equipo. • Reparación del sistema eléctrico y electrónico. • Cambio de resistencias defectuosas. • Reemplazo de termostato o sensores de temperatura dañados. • Reparación o cambio de relés, contactores y fusibles. • Corrección de falsos contactos y recableado interno. • Reparación del sistema de control de temperatura. • Verificación y corrección de sobrecalentamiento. • Reparación de interruptores y mandos de control. • Ajuste o reemplazo de ventiladores y sistema de circulación de aire (si aplica). • Corrección de fugas térmicas y revisión del aislamiento interno. • Cambio de empaques o sellos de puerta. • Reparación de bisagras, manijas y sistema de cierre. • Alineamiento y ajuste de puerta del horno. • Limpieza de residuos carbonizados y acumulaciones internas. • Verificación de uniformidad y estabilidad térmica. • Calibración del controlador o indicador de temperatura. • Prueba de funcionamiento continuo posterior a la reparación. • Verificación del consumo eléctrico del equipo reparado. • Entrega de reporte de fallas encontradas y componentes reemplazados. • Emisión de informe técnico correctivo detallado.
	MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES (DE CORRESPONDER)	No aplica.
	PLAN DE TRABAJO (DE CORRESPONDER)	No aplica.
	RESULTADOS ESPERADOS O ENTREGABLES (DE CORRESPONDER)	<p>Horno operativo y en óptimas condiciones de funcionamiento. Ejecución del mantenimiento correctivo conforme a las especificaciones técnicas del equipo. Limpieza interna y externa del equipo, asegurando condiciones higiénicas adecuadas. Verificación, ajuste y calibración del rango de temperatura de funcionamiento, garantizando su precisión para procesos de secado, esterilización u otros requeridos. Revisión de los componentes principales del equipo (resistencias, termostato, sensores, sistema eléctrico y de control).</p> <p>Informe técnico del servicio realizado, que incluya diagnóstico de fallas, 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. Acta o constancia de conformidad del servicio suscrita por el área usuaria.</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	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	<p>El plazo de ejecución del servicio de mantenimiento preventivo del horno de laboratorio, será de hasta treinta (30) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de servicio.</p> <p>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.)</p> <p>Las ampliaciones de plazo de regirán por lo establecido en la Ley N.º 32069 - Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.</p>		
5.	REQUISITOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR			
	REQUISITOS DEL PROVEEDOR	<p>Contar con Registro Nacional de Proveedores vigente.</p> <p>Contar con RUC activo y habido.</p> <p>No estar impedido para contratar con el Estado.</p> <p>Pertenecer al rubro objeto de la contratación.</p> <p>Contar con personal técnico electricista calificado para la ejecución del servicio.</p>		
	EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROVEEDOR	El proveedor deberá acreditar experiencia en servicios de mantenimiento Correctivo de Horno 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.	UNIDAD ORGANIZACIONAL QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD Y FORMA DE PAGO			
	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.	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	<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>	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.	CONDICIONES COMPLEMENTARIAS			
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	No aplica		
	SOPORTE TÉCNICO	No aplica		
	CAPACITACIÓN O ENTRENAMIENTO	No aplica		
	GARANTÍA COMERCIAL	12 meses.		
9.	OTRAS OBLIGACIONES DE PARTE DEL PROVEEDOR			






UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

ANEXO N° 01

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

CONFIDENCIALIDAD	EL CONTRATISTA guardará, bajo responsabilidad a qué 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. 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.




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