

**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
**DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES**

**1. UNIDAD O AREA QUE REQUIERE EL SERVICIO:**

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos que pertenece al Departamento Académico de Industrias Alimentarias, de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

**2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Contratación de Servicios especializados en Industrias Alimentarias, para el Laboratorio de Tecnología de los Alimentos.

**3. OBJETO DEL SERVICIO:**

Contratar los Servicios Profesionales, un (01) Ingeniero en Industrias Alimentarias, para la atención a docentes y estudiantes que hagan uso del laboratorio de Tecnología de Alimentos, mantenimiento básico, conservación y monitoreo de los equipos especializados en los Laboratorios de Tecnología de los Alimentos.

**4. FINALIDAD PÚBLICA:**

La Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias, cuenta con laboratorios que adquirieron equipos especializados para el desarrollo de las actividades educativas del alumnado de la facultad, la finalidad del servicio es brindar atención, mantenimiento básico y monitoreo de los equipos de los laboratorios, para que cumplan con una mayor vida útil y presenten un funcionamiento óptimo.

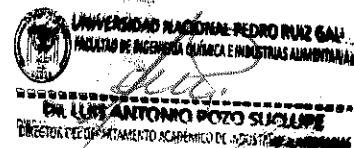
**5. CARACTERÍSTICAS Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A REALIZAR**

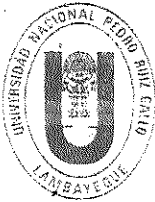
La contratación del servicio se realizará para brindar las siguientes actividades.

- 5.1. Atención de prácticas académicas de los Docentes.
- 5.2. Apoyo en requerimiento de material y equipos a investigadores, tesisistas.
- 5.3. Elaboración de soluciones y patrones de reactivos.
- 5.4. Mantenimiento de Equipos de laboratorio, ensayo y calibración, etc.
- 5.5. Formulación de formatos y planes de funcionamientos de equipos, plan de mantenimiento de los mismo.
- 5.6. Atención de la supervisión de SUNEDU para la evaluación de licenciamiento.
- 5.7. Otras que le asigne el jefe inmediato.

**6. REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA**

- 6.1. **Formación Académica:** Título Universitario de Ingeniero en Industrias Alimentarias registrado en SUNEDU.
- 6.2. **Experiencia general:** Experiencia profesional mínima de tres años en el sector Público y/o Privado en Industrias productivas.
- 6.3. **Experiencia Específica:** Experiencia laboral específica de dos años en trabajo de laboratorio o control de calidad.
- 6.4. **Capacitación:**
  - Normatividad alimentaria

  
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
DR. LUIS ANTONIO POZO SULLUPE  
DIRECTOR DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



- Sistemas de inocuidad y de gestión de calidad
  - Muestreo de alimentos
  - Programas de higiene y saneamiento en la industria alimentaria
  - Higiene de alimentos y microbiología
  - Buenas prácticas de manufactura
  - Buenas prácticas de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria
  - Sistemas integrales de HACCP en el procesamiento de alimentos
  - Tratamientos térmicos en conservación de alimentos
  - Microsoft Office.
- 6.5. No tener impedimento para contratar con el Estado. Sustentar declaración jurada.
- 6.6. No haber sido declarado en estado de quiebra culposa o fraudulenta.
- 6.7. No haber sido condenado por la comisión de delito doloso o conclusión anticipada o por acuerdo bajo el principio de oportunidad por la comisión de un delito doloso.
- 6.8. No tener deuda pendiente de pago por sanción penal.
- 6.9. No tener vínculo de parentesco dentro del cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, o por razón de matrimonio, con quienes realicen funciones de dirección en la Sede de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, así como, con aquellos que tienen a su cargo la administración de bienes o recursos públicos, aun cuando, estos hayan cesado en sus funciones en los últimos dos (02) años.
- 6.10. No haber sido sancionado con destitución o despido.
- 6.11. No haber acreditado el incumplimiento de las normas de conductas y desempeño profesional establecidas en las Normas Generales de Control Gubernamental o de las Normas de Código de Ética de la Función Pública.
- 6.12. No tener sanción vigente derivada de un proceso administrativo sancionador por parte de la CGR.
- 6.13. Cumplir cabalmente con los plazos que se le asigne para la ejecución de las actividades.
- 6.14. Poseer disponibilidad inmediata.

## 7. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El plazo de ejecución del servicio es por un periodo de sesenta (180) días calendarios, a partir del 01 de Julio al 31 de diciembre de 2023, contabilizados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

## 8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

## 9. PRODUCTO A OBTENER

El producto que se obtendrá de la contratación del Servicio de Especialista para el Laboratorio de Tecnología de los Alimentos, es la atención de prácticas académicas de los Docentes, apoyo en requerimiento de material y equipos a investigadores, tesis, elaboración de soluciones y patrones de reactivos, mantenimiento de Equipos de laboratorio, ensayo y calibración, formulación de formatos y planes de funcionamiento de equipos, plan de mantenimiento de los mismo, la misma que se encontrará consignado en el informe de actividades correspondiente a cada entregable, detallando las acciones del servicio realizado.



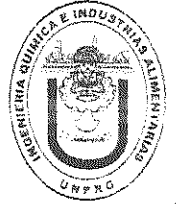
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Dr. LUIS ANTONIO POZO SUCLUPE

DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
**DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



### 10. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

El departamento académico de Industrias Alimentarias, otorgará la conformidad del trabajo realizado, previo informe del responsable del Laboratorio de Tecnología de los Alimentos.

### 11. FORMA DE PAGO

La forma de pago se realizará en manera periódica, en seis (06) pagos de montos iguales de la siguiente manera:

Primer Pago	:	A los 30 días del día siguiente de suscrito el contrato
Segunda Pago	:	A los 60 días del día siguiente de suscrito el contrato
tercer Pago	:	A los 90 días del día siguiente de suscrito el contrato
cuarto Pago	:	A los 120 días del día siguiente de suscrito el contrato
Quinto Pago	:	A los 150 días del día siguiente de suscrito el contrato
Sexto Pago	:	A los 180 días del día siguiente de suscrito el contrato

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Informe de actividades del responsable del Laboratorio de Tecnología de los Alimentos.
- ✓ Informe del departamento académico de Industrias Alimentarias, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Recibo por Honorarios Electrónico.
- ✓ Formulario de Autorización de Suspensión de Renta de Cuarta Categoría de corresponder.

### 12. PENALIDAD POR MORA

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto del contrato}}{F \times \text{plazo en días}}$$


Donde F tiene los siguientes valores:

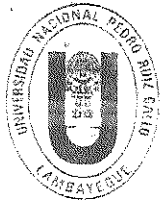
- Para plazos menores o iguales a 60 días  $F=0.40$ .
- Para plazos mayores a 60 días  $F=0.25$ .

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem o la orden de servicio que debió ejecutarse o, en casos estos involucrarán obligaciones de ejecución periódica o parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

### 13. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cuando el contratista llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades (10% del monto de la orden de servicio o del contrato), la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo a través de la Dirección General de Administración podrá resolver el contrato.

  
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
Dr. LUIS ANTONIO POZO SUCLUPE  
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
**DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



En caso el contratista incumpla las condiciones de entrega, se le requerirá mediante carta suscrita por la Unidad de Abastecimientos, el cumplimiento de sus obligaciones otorgándole un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, bajo apercibimiento de resolverse el contrato.

Si vencido dicho plazo el incumplimiento continúa, la Dirección General de Administración puede resolver el contrato en forma total o parcial, comunicando mediante carta la decisión de resolver el contrato. El contrato queda resuelto total o parcialmente de pleno derecho a partir de la recepción de dicha comunicación.

El contrato puede ser resuelto por caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite de manera definitiva la continuidad de la ejecución, amparado en un hecho o evento extraordinario, imprevisible e irresistible; o por un hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, orden servicio que no sea imputable a las partes, previa evaluación y opinión emitida por el área usuaria.

Cualquiera de las partes puede solicitar la resolución del contrato por mutuo disenso, cuando las partes así lo manifiesten y no perjudique beneficios de terceros, previa evaluación y opinión emitida por el área usuaria.

La Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, a través de la Dirección General de Administración, puede resolver total o parcialmente el contrato, cuando desaparezca la necesidad de la prestación restante, para lo cual el área usuaria debe remitir el sustento respectivo junto con la solicitud. Dicha decisión será formalizada mediante carta a la contratista dirigida vía correo electrónico. El contrato queda parcialmente resuelto de pleno derecho a partir de la notificación de dicha comunicación.

#### **14. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio contratado por el plazo de uno (01) año, contados a partir de la conformidad otorgada por la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

#### **15. NORMAS ANTICORRUPCIÓN**

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:

- 1) Comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y



**UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
**DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



- II) Adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

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 haga. Finalmente, El CONTRATISTA es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se someterá a la resolución de la contratación y a las acciones civiles y/o penales que la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo pueda accionar.

**16. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN**

El contratista se comprometa a guardar la debida reserva sobre la información que produzcan o respecto de la cual tengan acceso como resultado de la ejecución del contrato, así como a utilizar adecuadamente la información o documentación que se les proporcione y/o que tengan acceso, siendo que puede ser destinada única y exclusivamente a efectos del cumplimiento del contrato en sí, comprometiéndose además a no compartir la misma con terceros, salvo autorización expresa de la Entidad.

Acatar y dar cumplimiento a toda norma, instrucción, acuerdo, contrato o procedimiento emitido por la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo con respecto al acceso y manejo de la información y las prácticas para resguardarlos.

Con la previa evaluación y conformidad respectiva, la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo autorizará los accesos pertinentes a recursos o herramientas propias de la institución y que son requeridos por el contratista para la presente contratación, así como el contratista será supervisado y/o monitoreado en el desarrollo de sus actividades, si así es pertinente una vez finalizado el contrato, los accesos serán retirados y la información proporcionada por la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo deberá ser devuelta por el contratista.

**17. APLICACIÓN SUPLETORIA**

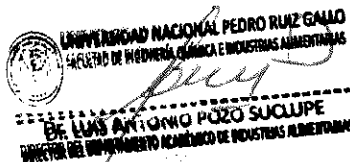
La Entidad aplica de manera supletoria el Código Civil, siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en los Términos de Referencia.

**18. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

En caso sea necesario que el contratista realice alguna gestión en las oficinas de la Entidad, la Entidad debe indicar que protocolos sanitarios debe cumplir de acuerdo a la normatividad vigente y disposiciones particulares propias de la Entidad.

**19. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

  
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS  
DR. LUIS ANTONIO POZO SUCLUPE  
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS