

PEDIDO DE SERVICIO N°

000427

UNIDAD EJECUTORA : 004 REGION UCAYALI-AGUAYTIA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000945

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : OFICINA DE SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL
Entregar a Sr(a) : ZEVALLOS LOPEZ JOBETH ERNESTO
Fecha : 27/05/2025
Actividad Operativa : C0048 ASISTENCIA TECNICA MEDIANTE VISITAS PERSONALIZADAS A BENEFICIARIOS DEL PROYEC
Motivo : SOLICITO SERVICIO DE (01) PROFESIONAL PARA REALIZAR EL TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA PARA EL PROYECTO CAFE.

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
5-15	0007	10	009	0017	0121	2313356	6000009

Código	Descripción / Términos de Referencia	Valor S/.	Unidad Medida
070100030033	CONSULTORIA EN TEMAS AGRICOLAS	15.000,00	SERVICIO

1.SOLICITANTE: Proyecto: "MEJORAMIENTO DE LAS CAPACIDADES DE LOS PRODUCTORES DEL CULTIVO DE CAFÉ EN LOS CENTROS POBLADOS DE DIVISORIA Y PREVISTO, DISTRITO PADRE ABAD, PROVINCIA DE PADRE ABAD - UCAYALI", CON CUI N° 2313356

2.ÁREA USUARIA: Gobierno Regional de Ucayali
Gerencia Territorial de Padre Abad.
Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Social.
Proyecto: "MEJORAMIENTO DE LAS CAPACIDADES DE LOS PRODUCTORES DEL CULTIVO DE CAFÉ EN LOS CENTROS POBLADOS DE DIVISORIA Y PREVISTO, DISTRITO PADRE ABAD, PROVINCIA DE PADRE ABAD - UCAYALI".

3.INFORMACION PRESUPUESTAL ESTRUCTURA FUNCIONAL PROGRAMATICA: 10.009.0017.05
PRODUCTO: "Mejoramiento De Las Capacidades De Los Productores Del Cultivo De Café En Los Centros Poblados De Divisoria Y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia De Padre Abad - Ucayali", Con Cui N° 2313356
META:007
FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Foncor (5-15)

4.OBJETIVO DEL SERVICIO El objetivo de la Contratación de (01) Profesional para realizar 05 talleres en Tema: FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA, para capacitar a los productores cafetaleros de las 03 Zonas de Intervención y en 02 Caseríos, ámbito de ejecución del proyecto: "Mejoramiento de las Capacidades de los Productores del Cultivo de Café en los Centros Poblados de

Divisoria y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia de Padre Abad - Ucayali". CUI N° 2313356. Con el objetivo de que los productores aprendan la principal importancia del manejo de Post- Cosecha donde el café es asegurar la calidad del grano y maximizar su valor en el mercado. Esto incluye una serie de procesos como la recolección selectiva, el despulpado,

la fermentación, el lavado, el secado y el almacenamiento adecuado. Estos pasos son cruciales para mantener las características deseadas del café, como su sabor, aroma y acidez, el taller se desarrollara en 02 Partes (teórico y Práctico), dentro las Zonas de interviniendo del proyecto

5.FINALIDAD PUBLICA DEL SERVICIO La contratación del presente servicio va a permitir contar con el servicio de una persona natural para realizar acciones de Capacitación en el tema de "TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA.", con la finalidad de adiestrar a los productores cafetaleros de buenas prácticas para la innovación en procesos de Post-Cosecha donde se busca

contribuir a la identificación de nuevas oportunidades para aquellos productores que deseen incursionar en nuevos procesos de producción de café, estos talleres serán dirigidos a los productores cafetaleros, donde se está interviniendo con tres zonas como son ZONA BAJA comprende 09 Caseríos, ZONA MEDIA comprende 06 Caseríos, ZONA ALTA comprende 05 Caseríos

jurisdicción de zona de intervención del proyecto, como también para cubrir el ámbito de capacitación se desarrollara en el Caserío Alto Oriental y en el Caserío Santa Rosa Km 200, donde la meta del servicio es realizar 05 talleres en diferentes lugares, esta meta física y financiera corresponde al POA - 2025 modificado del Proyecto: "Mejoramiento de las

Capacidades de los Productores del Cultivo de Café en los Centros Poblados de Divisoria y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia de Padre Abad - Ucayali". CUI N° 2313356



PEDIDO DE SERVICIO N°

000427

UNIDAD EJECUTORA : 004 REGION UCAYALI-AGUAYTIA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000945

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : OFICINA DE SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL
Entregar a Sr(a) : ZEVALLOS LOPEZ JOBETH ERNESTO
Fecha : 27/05/2025
Actividad Operativa : C0048 ASISTENCIA TECNICA MEDIANTE VISITAS PERSONALIZADAS A BENEFICIARIOS DEL PROYEC
Motivo : SOLICITO SERVICIO DE (01) PROFESIONAL PARA REALIZAR EL TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA PARA EL PROYECTO CAFE.

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
5-15	0007	10	009	0017	0121	2313356	6000009

Código	Descripción / Términos de Referencia	Valor S/.	Unidad Medida
--------	--------------------------------------	-----------	---------------

6. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

El servicio de capacitación especializada estará dirigida a 30 participantes por día, donde se realizara por dos días calendario cada servicio como son: 1° primer servicio ZONA BAJA, en el Caserío Chancadora fecha 28 y 29 de Mayo, 2° segundo servicio ZONA MEDIA, CC.PP La Divisoria, fecha 30 y 31 de Mayo, 3° tercer servicio ZONA ALTA, en el Caserío Miguel

Grau en la fecha 07 y 08 de Junio, 4° cuarto servicio Caserío Alto Oriental en fecha 12 y 13 de Julio, 5° quinto servicio Caserío Santa Rosa Km 200 en la fecha 06 y 07 de Setiembre del presente año 2025, los talleres será desarrollada de forma presencial en la temática de "FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA." correspondientes al cumplimiento del

Plan Operativo Anual - POA 2025 modificado del Proyecto "Mejoramiento de las Capacidades de los Productores del Cultivo de Café en los Centros Poblados de Divisoria y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia de Padre Abad - Ucayali". CUI N° 2313356.

ÍTEM/CONCEPTO/UNIDAD MEDIDA/CANTIDAD
1/SERVICIO DE (01) PROFESIONAL PARA REALIZAR EL TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA/servicio/05

6.1. ACTIVIDADES:

6.1.1. ACTIVIDADES DURANTE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.

Día 01 y 02 programación de los 05 servicios de Capacitación.
Acondicionamiento del ambiente donde se desarrollara el curso-taller
Recepción de participantes
Presentación del especialista
Presentación del tema a desarrollarse
Almuerzo
Desarrollo de la segunda

parte práctica en el ambiente de capacitación.

6.2. PLAN DE TRABAJO.

Día 01 y 02 programación de los 05 servicios de Capacitación
8:30 am presentación al consultor por parte del coordinador
8:35 am presentación del consultor hacia los participantes productores.
8:40 am explicación del mecanismo del desarrollo del curso taller
9:00 am desarrollo del curso taller "FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA."
12:30 pm Almuerzo
2:00 pm continuidad del curso - taller
02:25 pm dinámica grupal con los asistentes al curso Taller.
04:00 pm final del curso taller

6.3. MODULOS DE CAPACITACION DEL TALLER "FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA".

MODULO DE CAPACITACION EN LA ZONA BAJA.
MODULO DE CAPACITACION EN LA ZONA MEDIA.
MODULO DE CAPACITACION EN LA ZONA ALTA.
MODULO DE CAPACITACION EN EL CASERIO ALTO ORIENTAL.
MODULO DE CAPACITACION EN EL CASERIO SANTA ROSA KM 200

6.4. ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO.
" Adjunto Plan Operativo Anual - 2025 Modificado.



PEDIDO DE SERVICIO N°

000427

UNIDAD EJECUTORA : 004 REGION UCAYALI-AGUAYTIA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000945

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : OFICINA DE SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL
Entregar a Sr(a) : ZEVALLOS LOPEZ JOBETH ERNESTO
Fecha : 27/05/2025
Actividad Operativa : C0048 ASISTENCIA TECNICA MEDIANTE VISITAS PERSONALIZADAS A BENEFICIARIOS DEL PROYEC
Motivo : SOLICITO SERVICIO DE (01) PROFESIONAL PARA REALIZAR EL TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA PARA EL PROYECTO CAFE.

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
5-15	0007	10	009	0017	0121	2313356	6000009

Código	Descripción / Términos de Referencia	Valor S/.	Unidad Medida
--------	--------------------------------------	-----------	---------------

7.PERFIL DEL PROVEEDOR.

7.1.DEL POSTOR.

REQUISITOSDETALLES

PERFIL

Profesional titulado en Agronomía, Agroindustrial, Ingeniero de recursos Naturales Renovables y/o carreras afines.

Colegiado y Habilitado

EXPERIENCIA GENERAL

Experiencia laboral general mínimo de tres (03) años en el sector Público y/o Privados

EXPERIENCIA ESPECIFICA

Experiencia laboral en el área de manejo de cultivo de café y/o cacao no menor a (01) año.

Experiencia en ponencia, capacitación y/o facilitador en servicios generales como mínimo no menor de tres (02) ponencias.

CAPACITACION

Contar con certificado en manejo integrado de plagas y enfermedades en cultivos de café y/o cacao y/o cultivos

tropicales.

Contar con certificado de manejo del cultivo de café.

OTROS

No estar impedido de contratar con el Estado.

Disponibilidad para viajar al interior de la Zona de Influencia.

Contar con Código de Cuenta Interbancaria CCI.

Contar con Código único de contribuyentes (RUC), vigente.

Contar con Registro Nacional de Proveedores (RNP),

si la propuesta económica es ? UIT

Comprobante de pago (R/H y/o Factura)

8.INFRACCIONES (ART. 87 DE LA LEY 32069)

Infracciones administrativas pasibles de sanción a participantes, postores, proveedores y subcontratistas las siguientes:

"Desistirse o retirar injustificadamente su propuesta de manera reiterada.

"Incumplir injustificadamente con su obligación de perfeccionar el contrato o de perfeccionar acuerdos marco.

"b) La solicitud cautelar judicial no

representa una renuncia al arbitraje. Una vez constituido el tribunal arbitral, este asume competencia para conocer la medida cautelar en el estado en que se encuentre. Subcontratar prestaciones sin autorización de la entidad contratante o en porcentaje mayor al permitido por el reglamento, o cuando el subcontratista no cuenta con inscripción vigente en el

RNP o esté impedido para contratar con el Estado.

"Negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago.

"Suscribir contratos o acuerdos marco sin contar con inscripción vigente en el RNP o suscribir contratos por montos mayores a su capacidad libre de contratación, en especialidades

o categorías distintas a las autorizadas por el RNP.

"Otras causas consideradas por la ley 32069 en el art. 87

9.PLAZO DE EJECUCIÓN:

El servicio se realizará en tres zonas y 02 Caseríos de intervención del proyecto Café, 1° primer servicio ZONA BAJA, en el Caserío Chancadora fecha 28 y 29 de Mayo, 2° segundo servicio ZONA MEDIA, CC.PP La Divisoria, fecha 30 y 31 de Mayo, 3° tercer servicio ZONA ALTA, en el Caserío Miguel

Grau en la fecha 07 y 08 de Junio, 4° cuarto servicio Caserío Alto Oriental en fecha 12 y 13 de Julio, 5° quinto servicio Caserío Santa Rosa Km 200 en la fecha 06 y 07 de Setiembre del presente año 2025, de acuerdo a las necesidades de la entidad y la disponibilidad presupuestal con la que cuente



PEDIDO DE SERVICIO N°

000427

UNIDAD EJECUTORA : 004 REGION UCAYALI-AGUAYTIA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000945

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : OFICINA DE SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL
Entregar a Sr(a) : ZEVALLOS LOPEZ JOBETH ERNESTO
Fecha : 27/05/2025
Actividad Operativa : C0048 ASISTENCIA TECNICA MEDIANTE VISITAS PERSONALIZADAS A BENEFICIARIOS DEL PROYEC
Motivo : SOLICITO SERVICIO DE (01) PROFESIONAL PARA REALIZAR EL TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA PARA EL PROYECTO CAFE.

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
5-15	0007	10	009	0017	0121	2313356	6000009

Código	Descripción / Términos de Referencia	Valor S/.	Unidad Medida
--------	--------------------------------------	-----------	---------------



10. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

la entidad, asimismo el consultor tiene un plazo de 15 días para presentar su informe, una vez terminado cada servicio y/o taller de capacitación en las Zona y Caseríos designado, ya puede solicitar el pago respectivo por cada servicios prestados.

ITEM/Entregable/Porcentaje de avance/Contenido del entregable/Plazo máximo del servicio.
1/SERVICIO 01/20%/Servicio de 01 Profesional para el "TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA"/28 y 29 de Mayo del 2025
2/SERVICIO 01/20%/30 y 31 de Mayo del 2025
3/SERVICIO 01/20%/07 y 08 de junio del 2025
4/SERVICIO 01/20%/12 y 13 de julio del 2025
5/SERVICIO 01/20%/06 y 07 de Setiembre del 2025
TOTALSERVICIO 05100%

El servicio se prestara en las 03 ZONAS DE INTERVENCION y 02 COMUNIDADES, AMBITO DE INTERVENCION DEL PROYECTO, ZONA BAJA, en el Caserío Chancadora (Ambiente del Local Comunal del Caserío), ZONA MEDIA, CC.PP La Divisoria, (ambiente de la municipalidad de La Divisoria), ZONA ALTA, en el Caserío Miguel Grau, Parcela del Sr. León Dionicio mariano Pablo, 4to

servicio en el Caserío Alto Oriental, Parcela del Sr. Javier Gonzales Alania, 5to servicio en el Caserío Santa Rosa Km 200, en el Local Comunal del Caserío, estos talleres contara con los beneficiarios del proyecto "Mejoramiento de las Capacidades de los Productores del cultivo de Café en los Centros Poblados de Divisoria y Previsto, Distrito Padre Abad,

Provincia de Padre Abad - Ucayali" CUI N° 2313356.

11. PENALIDAD:

A. PENALIDAD DE MORA.
Necesariamente los términos de referencia deberán establecer la aplicación de la penalidad por mora, de acuerdo al siguiente detalle:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso

que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0,10 \times \text{Monto} \times \text{Plazo en días}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: F = 0.40

B. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

El contrato establece la

penalidad por mora y otras penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales. La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.



ANEXO 2

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

1. SOLICITANTE:

Proyecto: "MEJORAMIENTO DE LAS CAPACIDADES DE LOS PRODUCTORES DEL CULTIVO DE CAFÉ EN LOS CENTROS POBLADOS DE DIVISORIA Y PREVISTO, DISTRITO PADRE ABAD, PROVINCIA DE PADRE ABAD - UCAYALI", CON CUI N° 2313356

2. ÁREA USUARIA:

- ✚ Gobierno Regional de Ucayali
- ✚ Gerencia Territorial de Padre Abad.
- ✚ Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Social.
- ✚ Proyecto: "MEJORAMIENTO DE LAS CAPACIDADES DE LOS PRODUCTORES DEL CULTIVO DE CAFÉ EN LOS CENTROS POBLADOS DE DIVISORIA Y PREVISTO, DISTRITO PADRE ABAD, PROVINCIA DE PADRE ABAD - UCAYALI".



3. INFORMACION PRESUPUESTAL

- ✚ ESTRUCTURA FUNCIONAL PROGRAMATICA: 10.009.0017.05
- ✚ PRODUCTO: "Mejoramiento De Las Capacidades De Los Productores Del Cultivo De Café En Los Centros Poblados De Divisoria Y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia De Padre Abad - Ucayali", Con Cui N° 2313356
- ✚ META: 007
- ✚ FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Foncor (5-15)



4. OBJETIVO DEL SERVICIO

El objetivo de la Contratación de (01) Profesional para realizar 05 talleres en Tema: FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA, para capacitar a los productores cafetaleros de las 03 Zonas de Intervención y en 02 Caseríos, ámbito de ejecución del proyecto: "Mejoramiento de las Capacidades de los Productores del Cultivo de Café en los Centros Poblados de Divisoria y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia de Padre Abad - Ucayali". CUI N° 2313356. Con el objetivo de que los productores aprendan la principal importancia del manejo de Post- Cosecha donde el café es asegurar la calidad del grano y maximizar su valor en el mercado. Esto incluye una serie de procesos como la recolección selectiva, el despulpado, la fermentación, el lavado, el secado y el almacenamiento adecuado. Estos pasos son cruciales para mantener las características deseadas del café, como su sabor, aroma y acidez, el taller se desarrollara en 02 Partes (teórico y Práctico), dentro las Zonas de interviniendo del proyecto.

5. FINALIDAD PUBLICA DEL SERVICIO

La contratación del presente servicio va a permitir contar con el servicio de una persona natural para realizar acciones de Capacitación en el tema de "TALLER DE

C.c. Archivo
File Personal





GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL

"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"



FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA.", con la finalidad de adiestrar a los productores cafetaleros de buenas prácticas para la innovación en procesos de Post-Cosecha donde se busca contribuir a la identificación de nuevas oportunidades para aquellos productores que deseen incursionar en nuevos procesos de producción de café, estos talleres serán dirigidos a los productores cafetaleros, donde se está interviniendo con tres zonas como son ZONA BAJA comprende 09 Caseríos, ZONA MEDIA comprende 06 Caseríos, ZONA ALTA comprende 05 Caseríos, jurisdicción de zona de intervención del proyecto, como también para coberturar el ámbito de capacitación se desarrollara en el Caserío Alto Oriental y en el Caserío Santa Rosa Km 200, donde la meta del servicio es realizar 05 talleres en diferentes lugares, esta meta física y financiera corresponde al POA - 2025 modificado del Proyecto: "Mejoramiento de las Capacidades de los Productores del Cultivo de Café en los Centros Poblados de Divisoria y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia de Padre Abad - Ucayali". CUI N° 2313356



6. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

El servicio de capacitación especializada estará dirigida a 30 participantes por día, donde se realizara por dos días calendario cada servicio como son: 1° primer servicio ZONA BAJA, en el Caserío Chancadora fecha 28 y 29 de Mayo, 2° segundo servicio ZONA MEDIA, CC.PP La Divisoria, fecha 30 y 31 de Mayo, 3° tercer servicio ZONA ALTA, en el Caserío Miguel Grau en la fecha 07 y 08 de Junio, 4° cuarto servicio Caserío Alto Oriental en fecha 12 y 13 de Julio, 5° quinto servicio Caserío Santa Rosa Km 200 en la fecha 06 y 07 de Setiembre del presente año 2025, los talleres será desarrollada de forma presencial en la temática de "FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA." correspondientes al cumplimiento del Plan Operativo Anual - POA 2025 modificado del Proyecto "Mejoramiento de las Capacidades de los Productores del Cultivo de Café en los Centros Poblados de Divisoria y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia de Padre Abad - Ucayali". CUI N° 2313356.



ÍTEM	CONCEPTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1	SERVICIO DE (01) PROFESIONAL PARA REALIZAR EL TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA.	servicio	05

6.1. ACTIVIDADES:

6.1.1. ACTIVIDADES DURANTE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.

Día 01 y 02 programación de los 05 servicios de Capacitación.

- Acondicionamiento del ambiente donde se desarrollara el curso-taller
- Recepción de participantes
- Presentación del especialista
- Presentación del tema a desarrollarse
- Almuerzo

C.c. Archivo
File Personal





GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

- Desarrollo de la segunda parte práctica en el ambiente de capacitación.

6.2. PLAN DE TRABAJO.

Día 01 y 02 programación de los 05 servicios de Capacitación

- 8:30 am presentación al consultor por parte del coordinador
- 8:35 am presentación del consultor hacia los participantes productores.
- 8:40 am explicación del mecanismo del desarrollo del curso taller
- 9:00 am desarrollo del curso taller "FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA."
- 12:30 pm Almuerzo
- 2:00 pm continuidad del curso - taller
- 02:25 pm dinámica grupal con los asistentes al curso Taller.
- 04:00 pm final del curso taller

6.3. MODULOS DE CAPACITACION DEL TALLER "FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA".

MODULO DE CAPACITACION EN LA ZONA BAJA.

MODULO 01.- día 01

MODULO	DIA /TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	ZONA DE INTERVENCION	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 01: PRODUCCION Y MATERIA PRIMA	MAÑANA	1	PRODUCCION (labores culturales)	28 DE MAYO DEL 2025	ZONA BAJA	CASERIO CHANCADORA (LOCAL COMUNAL)
		2	DIFERENCIAR LAS VARIEDADES DE CAFÉ EN CALIDAD DE TAZA			
		3	DESCRIBIR LA CLASIFICACION DE LA CEREZA			
		4	CARACTERIZAR LA MATERIA PRIMA			
		5	TOMAR DECISIONES BASADAS EN LA CALIDAD DE CEREZA.			
MODULO 02: ANATOMIA DEL FRUTO Y PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO.	TARDE	6	IDENTIFICAR LAS PARTES DEL FRUTO DEL CAFETO.			
		7	IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO			
		8	DESCRIBIR LA OPERACIÓN DE DESPULPE.			
		9	UTILIZAR UNA DESPULPADORA CON PRECISION			

MODULO 02.- día 02

MODULO	DIA/TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	ZONA DE INTERVENCION	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 03: METODOS DE FERMENTACION	MAÑANA	1	DEFINIR LA FERMENTACION	29 DE MAYO DEL 2025	ZONA BAJA	CASERIO CHANCADORA (LOCAL COMUNAL)
		2	FACTORES QUE INFLUENCIAS EL PROCESO DE FERMENTACION (Temperatura, Ph).			
		3	CONTROL DEL PROCESO DE FERMENTACION			
		4	MONITOREAR, REPLICAR Y REGISTRAR DATOS.			
		5	FERMENTACION ANAEROBICA Y AEROBICO			
MODULO 04: PROCESO DE POST COSECHA (Lavado, Secado, trilla y defectos de procesamiento)	TARDE	6	DESCRIBIR Y ENTENDER EL PROCESO DE LAVADO			
		7	CALIDAD DE AGUA PARA EL PROCESO DE LAVADO			
		8	HUMEDAD			
		9	CONOCER LOS TIPOS DE SECADO			
		10	APRENDER NOCIONES SOBRE EL ALMACENAMIENTO Y TRILLA			
		11	RECONOCER Y CLASIFICAR LOS DEFECTOS DE UN LOTE DE CAFÉ			

C.c. Archivo
File Personal





GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

MODULO DE CAPACITACION EN LA ZONA MEDIA.

MODULO 01.- En el día 01

MODULO	DIA/TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	ZONA DE INTERVENCION	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 01: PRODUCCION Y MATERIA PRIMA	MAÑANA	1	PRODUCCION (labores culturales)	30 DE MAYO DEL 2025	ZONA MEDIA	CC.PP LA DIVISORIA (AMBIENTE DE LA MUNICIPALIDAD)
		2	DIFERENCIAR LAS VARIETADES DE CAFÉ EN CALIDAD DE TAZA			
		3	DESCRIBIR LA CLASIFICACION DE LA CEREZA			
		4	CARACTERIZAR LA MATERIA PRIMA			
		5	TOMAR DECISIONES BASADAS EN LA CALIDAD DE CEREZA.			
MODULO 02: ANATOMIA DEL FRUTO Y PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO.	TARDE	6	IDENTIFICAR LAS PARTES DEL FRUTO DEL CAFETO.			
		7	IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO			
		8	DESCRIBIR LA OPERACIÓN DE DESPULPE.			
		9	UTILIZAR UNA DESPULPADORA CON PRECISION			

MODULO 02.- En el día 02

MODULO	DIA/TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	ZONA DE INTERVENCION	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 03: METODOS DE FERMENTACION	MAÑANA	1	DEFINIR LA FERMENTACION	31 DE MAYO DEL 2025	ZONA MEDIA	CC.PP LA DIVISORIA (AMBIENTE DE LA MUNICIPALIDAD)
		2	FACTORES QUE INFLUENCIAN EL PROCESO DE FERMENTACION (Temperatura, Ph).			
		3	CONTROL DEL PROCESO DE FERMENTACION			
		4	MONITOREAR, REPLICAR Y REGISTRAR DATOS.			
		5	FERMENTACION ANAEROBICA Y AEROBICO			
MODULO 04: PROCESO DE POST COSECHA (Lavado, Secado, trilla y defectos de procesamiento)	TARDE	6	DESCRIBIR Y ENTENDER EL PROCESO DE LAVADO			
		7	CALIDAD DE AGUA PARA EL PROCESO DE LAVADO			
		8	HUMEDAD			
		9	CONOCER LOS TIPOS DE SECADO			
		10	APRENDER NOCIONES SOBRE EL ALMACENAMIENTO Y TRILLA			
		11	RECONOCER Y CLASIFICAR LOS DEFECTOS DE UN LOTE DE CAFÉ			

MODULO DE CAPACITACION EN LA ZONA ALTA.

MODULO 01

MODULO	DIA /TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	ZONA DE INTERVENCION	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 01: PRODUCCION Y MATERIA PRIMA	MAÑANA	1	PRODUCCION (labores culturales)	07 DE JUNIO DEL 2025	ZONA ALTA	ZONA ALTA - CASERIO MIGUEL GRAU (PARCELA Sr. LEON DIONICIO MARIANO PABLO)
		2	DIFERENCIAR LAS VARIETADES DE CAFÉ EN CALIDAD DE TAZA			
		3	DESCRIBIR LA CLASIFICACION DE LA CEREZA			
		4	CARACTERIZAR LA MATERIA PRIMA			
		5	TOMAR DECISIONES BASADAS EN LA CALIDAD DE CEREZA.			
MODULO 02: ANATOMIA DEL FRUTO Y PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO.	TARDE	6	IDENTIFICAR LAS PARTES DEL FRUTO DEL CAFETO.			
		7	IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO			
		8	DESCRIBIR LA OPERACIÓN DE DESPULPE.			
		9	UTILIZAR UNA DESPULPADORA CON PRECISION			

C.c. Archivo
File Personal





GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

MODULO 02

MODULO	DIA/TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	ZONA DE INTERVENCION	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 03: METODOS DE FERMENTACION	MAÑANA	1	DEFINIR LA FERMENTACION	08 DE JUNIO DEL 2025	ZONA ALTA	ZONA ALTA - CASERIO MIGUEL GRAU (PARCELA Sr. LEON DIONICIO MARIANO PABLO)
		2	FACTORES QUE INFLUENCIAS EL PROCESO DE FERMENTACION (Temperatura, Ph).			
		3	CONTROL DEL PROCESO DE FERMENTACION			
		4	MONITOREAR, REPLICAR Y REGISTRAR DATOS.			
		5	FERMENTACION ANAEROBICA Y AEROBICO			
MODULO 04: PROCESO DE POST COSECHA (Lavado, Secado, trilla y defectos de procesamiento)	TARDE	6	DESCRIBIR Y ENTENDER EL PROCESO DE LAVADO			
		7	CALIDAD DE AGUA PARA EL PROCESO DE LAVADO			
		8	HUMEDAD			
		9	CONOCER LOS TIPOS DE SECADO			
		10	APRENDER NOCIONES SOBRE EL ALMACENAMIENTO Y TRILLA			
		11	RECONOCER Y CLASIFICAR LOS DEFECTOS DE UN LOTE DE CAFÉ			

MODULO DE CAPACITACION EN EL CASERIO ALTO ORIENTAL.

MODULO 01.- En el Primer día de Capacitación.

MODULO	DIA /TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	COMUNIDAD	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 01: PRODUCCION Y MATERIA PRIMA	MAÑANA	1	PRODUCCION (labores culturales)	12 DE JULIO DEL 2025	CASERIO ALTO ORIENTAL	LOCAL COMUNAL Y PARCELA Sr. JAVIER GONZALES ALANIA.
		2	DIFERENCIAR LAS VARIEDADES DE CAFÉ EN CALIDAD DE TAZA			
		3	DESCRIBIR LA CLASIFICACION DE LA CEREZA			
		4	CARACTERIZAR LA MATERIA PRIMA			
		5	TOMAR DECISIONES BASADAS EN LA CALIDAD DE CEREZA.			
MODULO 02: ANATOMIA DEL FRUTO Y PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO.	TARDE	6	IDENTIFICAR LAS PARTES DEL FRUTO DEL CAFETO.			
		7	IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO			
		8	DESCRIBIR LA OPERACION DE DESPULPE.			
		9	UTILIZAR UNA DESPULPADORA CON PRECISION			

MODULO 02.- En el Segundo día de Capacitación.

MODULO	DIA/TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	COMUNIDAD	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 03: METODOS DE FERMENTACION	MAÑANA	1	DEFINIR LA FERMENTACION	13 DE JULIO DEL 2025	CASERIO ALTO ORIENTAL	LOCAL COMUNAL Y PARCELA Sr. JAVIER GONZALES ALANIA.
		2	FACTORES QUE INFLUENCIAS EL PROCESO DE FERMENTACION (Temperatura, Ph).			
		3	CONTROL DEL PROCESO DE FERMENTACION			
		4	MONITOREAR, REPLICAR Y REGISTRAR DATOS.			
		5	FERMENTACION ANAEROBICA Y AEROBICO			
MODULO 04: PROCESO DE POST COSECHA (Lavado, Secado, trilla y defectos de procesamiento)	TARDE	6	DESCRIBIR Y ENTENDER EL PROCESO DE LAVADO			
		7	CALIDAD DE AGUA PARA EL PROCESO DE LAVADO			
		8	HUMEDAD			
		9	CONOCER LOS TIPOS DE SECADO			
		10	APRENDER NOCIONES SOBRE EL ALMACENAMIENTO Y TRILLA			
		11	RECONOCER Y CLASIFICAR LOS DEFECTOS DE UN LOTE DE CAFÉ			

MODULO DE CAPACITACION EN EL CASERIO SANTA ROSA KM 200

MODULO 01.- En el primer día

MODULO	DIA /TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	COMUNIDAD	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 01: PRODUCCION Y MATERIA PRIMA	MAÑANA	1	PRODUCCION (labores culturales)	06 DE SETIEMBRE DEL 2025	CASERIO SANTA ROSA KM 200	LOCAL COMUNAL DEL CASERIO SANTA ROSA KM 200
		2	DIFERENCIAR LAS VARIEDADES DE CAFÉ EN CALIDAD DE TAZA			
		3	DESCRIBIR LA CLASIFICACION DE LA CEREZA			

C.c. Archivo
File Personal

Carretera Federico Basadre Km. 163/Portal Aguaytía/Padre Abad/Ucayali





GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

MODULO 02: ANATOMIA DEL FRUTO Y PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO.	TARDE	4	CARACTERIZAR LA MATERIA PRIMA		
		5	TOMAR DECISIONES BASADAS EN LA CALIDAD DE CEREZA.		
		6	IDENTIFICAR LAS PARTES DEL FRUTO DEL CAFETO.		
		7	IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES METODOS DE PROCESAMIENTO		
		8	DESCRIBIR LA OPERACIÓN DE DESPULPE.		
		9	UTILIZAR UNA DESPULPadora CON PRECISION		

MODULO 02.- En el Segundo día.

MODULO	DIA/TURNO	ITEM	OBJETIVOS	FECHA DE EJECUCION	COMUNIDAD	LUGAR DE EJECUCION
MODULO 03: METODOS DE FERMENTACION	MAÑANA	1	DEFINIR LA FERMENTACION	07 DE SETIEMBRE DEL 2025	CASERIO SANTA ROSA KM 200	LOCAL COMUNAL DEL CASERIO SANTA ROSA KM 200
		2	FACTORES QUE INFLUENCIAN EL PROCESO DE FERMENTACION (Temperatura, Ph).			
		3	CONTROL DEL PROCESO DE FERMENTACION			
		4	MONITOREAR, REPLICAR Y REGISTRAR DATOS.			
		5	FERMENTACION ANAEROBICA Y AEROBICO			
MODULO 04: PROCESO DE POST COSECHA (Lavado, Secado, trilla y defectos de procesamiento)	TARDE	6	DESCRIBIR Y ENTENDER EL PROCESO DE LAVADO			
		7	CALIDAD DE AGUA PARA EL PROCESO DE LAVADO			
		8	HUMEDAD			
		9	CONOCER LOS TIPOS DE SECADO			
		10	APRENDER NOCIONES SOBRE EL ALMACENAMIENTO Y TRILLA			
		11	RECONOCER Y CLASIFICAR LOS DEFECTOS DE UN LOTE DE CAFÉ			



6.4. ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO.

- Adjunto Plan Operativo Anual - 2025 Modificado.

7. PERFIL DEL PROVEEDOR:

7.1. DEL POSTOR.

REQUISITOS	DETALLES
PERFIL	<ul style="list-style-type: none"> Profesional titulado en Agronomía, Agroindustrial, Ingeniero de recursos Naturales Renovables y/o carreras afines. Colegiado y Habilitado
EXPERIENCIA GENERAL	Experiencia laboral general mínimo de tres (03) años en el sector Público y/o Privados
EXPERIENCIA ESPECIFICA	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia laboral en el área de manejo de cultivo de café y/o cacao no menor a (01) año. Experiencia en ponencia, capacitación y/o facilitador en servicios generales como mínimo no menor de tres (02) ponencias.
CAPACITACION	<ul style="list-style-type: none"> Contar con certificado en manejo integrado de plagas y enfermedades en cultivos de café y/o cacao y/o cultivos tropicales. Contar con certificado de manejo del cultivo de café.
OTROS	<ul style="list-style-type: none"> No estar impedido de contratar con el Estado. Disponibilidad para viajar al interior de la Zona de Influencia. Contar con Código de Cuenta Interbancaria CCI.



C.c. Archivo
File Personal





GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

	<ul style="list-style-type: none"> Contar con Código único de contribuyentes (RUC), vigente. Contar con Registro Nacional de Proveedores (RNP), si la propuesta económica es \geq UIT Comprobante de pago (R/H y/o Factura)
--	--

8. INFRACCIONES (ART. 87 DE LA LEY 32069)

Infracciones administrativas pasibles de sanción a participantes, postores, proveedores y subcontratistas las siguientes:

- ✓ Desistirse o retirar injustificadamente su propuesta de manera reiterada.
- ✓ Incumplir injustificadamente con su obligación de perfeccionar el contrato o de perfeccionar acuerdos marco.
- ✓ b) La solicitud cautelar judicial no representa una renuncia al arbitraje. Una vez constituido el tribunal arbitral, este asume competencia para conocer la medida cautelar en el estado en que se encuentre. Subcontratar prestaciones sin autorización de la entidad contratante o en porcentaje mayor al permitido por el reglamento, o cuando el subcontratista no cuenta con inscripción vigente en el RNP o esté impedido para contratar con el Estado.
- ✓ Negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago.
- ✓ Suscribir contratos o acuerdos marco sin contar con inscripción vigente en el RNP o suscribir contratos por montos mayores a su capacidad libre de contratación, en especialidades o categorías distintas a las autorizadas por el RNP.
- ✓ Otras causas consideradas por la ley 32069 en el art. 87

9. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El servicio se realizará en tres zonas y 02 Caseríos de intervención del proyecto Café, 1º primer servicio ZONA BAJA, en el Caserío Chancadora fecha 28 y 29 de Mayo, 2º segundo servicio ZONA MEDIA, CC.PP La Divisoria, fecha 30 y 31 de Mayo, 3º tercer servicio ZONA ALTA, en el Caserío Miguel Grau en la fecha 07 y 08 de Junio, 4º cuarto servicio Caserío Alto Oriental en fecha 12 y 13 de Julio, 5º quinto servicio Caserío Santa Rosa Km 200 en la fecha 06 y 07 de Setiembre del presente año 2025, de acuerdo a las necesidades de la entidad y la disponibilidad presupuestal con la que cuente la entidad, asimismo el consultor tiene un plazo de 15 días para presentar su informe, una vez terminado cada servicio y/o taller de capacitación en las Zona y Caseríos designado, ya puede solicitar el pago respectivo por cada servicios prestados.

ITEM	Entregable	Porcentaje de avance	Contenido del entregable	Plazo máximo del servicio
1	SERVICIO 01	20%	Servicio de 01	28 y 29 de Mayo del 2025
2	SERVICIO 01	20%	Profesional para el "TALLER DE FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE POST COSECHA"	30 y 31 de Mayo del 2025
3	SERVICIO 01	20%		07 y 08 de junio del 2025
4	SERVICIO 01	20%		12 y 13 de julio del 2025
5	SERVICIO 01	20%		06 y 07 de Setiembre del 2025
TOTAL	SERVICIO 05	100%		

C.c. Archivo
File Personal





GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

10. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El servicio se prestara en las 03 ZONAS DE INTERVENCION y 02 COMUNIDADES, AMBITO DE INTERVENCION DEL PROYECTO, ZONA BAJA, en el Caserío Chancadora (Ambiente del Local Comunal del Caserío), ZONA MEDIA, CC.PP La Divisoria, (ambiente de la municipalidad de La Divisoria), ZONA ALTA, en el Caserío Miguel Grau, Parcela del Sr. León Dionicio mariano Pablo, 4to servicio en el Caserío Alto Oriental, Parcela del Sr. Javier Gonzales Alania, 5to servicio en el Caserío Santa Rosa Km 200, en el Local Comunal del Caserío, estos talleres contara con los beneficiarios del proyecto "Mejoramiento de las Capacidades de los Productores del cultivo de Café en los Centros Poblados de Divisoria y Previsto, Distrito Padre Abad, Provincia de Padre Abad - Ucayali" CUI N° 2313356.

11. PENALIDAD:

A. PENALIDAD DE MORA.

Necesariamente los términos de referencia deberán establecer la aplicación de la penalidad por mora, de acuerdo al siguiente detalle:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{Monto} \times \text{Plazo en días}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: $F = 0.40$

B. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

El contrato establece la penalidad por mora y otras penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales. La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

12. CLAUSULAS OBLIGATORIAS, ART. 60 DE LA LEY N° 32069

a) GARANTÍAS

No corresponde

b) CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO.

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

C.c. Archivo
File Personal



GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL

"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"



Asimismo, el PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, propiedad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participantes, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL PROVEEDOR se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.



c) 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.

d) RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO.

La GTPA puede resolver la Orden de Compra, en los siguientes casos:

- ✓ Por incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello.
- ✓ Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- ✓ Por paralización o reducción injustificada de la ejecución de la prestación, pese a haber sido requerido para corregir tal situación.
- ✓ Por caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite de manera definitiva la continuidad de la ejecución, amparado en un hecho o evento extraordinario, imprevisible o irresistible; o por un hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, orden de compra o servicio que no sea imputable a las partes.
- ✓ Por el incumplimiento a las obligaciones establecidas en la cláusula anticorrupción durante la ejecución contractual, da derecho al GTPA a resolver automáticamente y de pleno derecho al contrato, bastando para tal efecto que el GTPA remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.
- ✓ Asimismo, puede resolver de forma total o parcial la orden de compra por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria.

e) GESTIÓN DE RIESGOS

No Corresponde

13. IMPEDIMENTOS PARA CONTRATAR ART.30 DE LA LEY N° 32069

- a) **Impedimentos de carácter personal:** aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala esta ley.

C.c. Archivo
File Personal





GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA GENERAL REGIONAL
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

- b) Impedimentos en razón del parentesco: aplicables a los parientes hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente y al progenitor del hijo de los impedidos referidos en el numeral 1 del párrafo 30.1 del artículo 30 de la presente ley.
- c) Impedimentos para personas jurídicas o por representación. El alcance del impedimento para contratar con el Estado.
- d) Impedimentos derivados de sanciones administrativas, civiles y penales, o por la inclusión en otros registros: el alcance del impedimento para contratar con el Estado es aplicable a las personas naturales o jurídicas

14. FORMA DE PAGO:

El pago se realizará por cada entregable de término de cada servicio y/o taller realizado después de ser ejecutada la prestación del servicio y otorgada la conformidad de servicio por el Coordinador del proyecto ratificado por el Supervisor, asimismo por el responsable de la Unidad Desarrollo Económico y por la Subgerencia de Desarrollo Económico y Social de la Gerencia Territorial de Padre Abad.

Los pagos se efectuarán mediante abonos en el Código de Cuenta Interbancaria (CCI) previa prestación del comprobante de pago correspondiente; para lo cual El Proveedor deberá comunicar su Código de Cuenta Interbancario (CCI), para su validación, mediante una Carta de Autorización correspondiente.

15. CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

La conformidad del servicio será otorgada por el Coordinador del proyecto, ratificado por el Supervisor, quienes verifican el cumplimiento del servicio contratado, tal como lo establece el Artículo 143° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, asimismo por el responsable de Desarrollo Económico y la Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Social de la Gerencia Territorial de Padre Abad, en un plazo que no exceda de los diez (10) días calendarios de ser recibidos estos y, por tanto, generara la conformidad de bien o de los bienes contratados, en el formato de ANEXO N° 10.


GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI
GERENCIA TERRITORIAL DE PADRE ABAD
ING Jöbeth E. Zevattos López
Coordinador del Proyecto Café
CIP N° 10777

C.c. Archivo
File Personal

