

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 000132

UNIDAD EJECUTORA : 402 REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY

NRO. IDENTIFICACIÓN : 001037

N° E/M : 00130

Señores :		R.U.C. :	
Dirección :			
Teléfono :	Fax :		
Email :	Fecha :	Moneda :	S/.
Concepto :	REQUERIMIENTO DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE CAMARA DE REFRIGERACION DEP. NUTRICION		

UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	VALOR TOTAL
SERVICIO	601000020080	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE CAMARA DE REFRIGERACION PLAZO DE EJECUCION: 30 DIAS CALENDARIOS A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA NOTIFICACION DE LA ORDEN DE SERVICIO LUGAR DE EJECUCION: EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA SE ADJUNTAN: TERMINOS DE REFERENCIA	
TOTAL			

Las cotizaciones a valores referenciales deben estar dirigidas a REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY

Condiciones de Compra

- Forma de Pago:
- Garantía:
- La Cotización debe incluir el I.G.V.
- Plazo de Entrega en N° Dias/ Ejecución del Servicio :
- Tipo de Moneda :
- Validez de la cotización :
- Indicar Marca de Procedencia
- Tipo de Cambio :

Atentamente;

Requerimientos Técnicos:

Descripción del Servicio





GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



FORMATO N° 02

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Unidad de Mantenimiento de Servicios Generales
Actividad del POI:	Mantenimiento Correctivo.
Denominación de la Contratación:	Servicio de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de la Cámara de Refrigeración de Verduras y Carnes del Servicio de Nutrición.

I. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar a los pacientes y trabajadores del Hospital Regional Guillermo Díaz de La Vega de Abancay alimentos en óptimas condiciones y adecuadas propiedades organolépticas.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

El servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de la Cámara de Refrigeración de Verduras y Carnes del Servicio de Nutrición comprende el conjunto de actividades técnicas especializadas orientadas a garantizar la operatividad, eficiencia térmica, seguridad sanitaria e inocuidad alimentaria del sistema de refrigeración, asegurando la adecuada conservación de los alimentos destinados a la preparación de dietas para pacientes, personal de salud y usuarios del establecimiento.

El servicio incluye la inspección, limpieza, verificación, ajuste, calibración, reparación y reemplazo de componentes del sistema frigorífico.

III. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

SERVICIO: MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN Y CONTROL DE LA CAMARA DE FRIGORÍFICA DE CARNES.

1. Mantenimiento preventivo del sistema de refrigeración:

- Limpieza de condensador y evaporador
- Revisión de presiones de trabajo
- Verificación del estado del refrigerante
- Revisión de ventiladores y conexiones eléctricas
- Calibración del control de temperatura
- Reparación de fugas y reposición de refrigerante
 - Soldadura o cambio de componentes en puntos con fuga.
 - Recarga del refrigerante según especificación técnica del equipo.
- Mantenimiento de la unidad evaporadora
 - Limpieza de bandeja, serpentines y carcasa interna.
 - Revisión del sistema de deshielo.
- Mantenimiento del condensador
 - Limpieza de serpentines con aire comprimido.
 - Revisión de ventiladores, rodamientos y capacitores.
 - Verificación de presiones de alta y flujo de aire adecuado.
 - Limpieza del entorno para asegurar ventilación correcta.

2. Mantenimiento correctivo del sistema de control eléctrico

- Independización del tablero de control y fuerza
- Suministro de dispositivos de control eléctrico 24 V-AC (02 Contactores 3P AC-3 25 A bobina 24V-AC; 01 Contactor 3P AC-3 12A bobina 24V-AC; 01 relé térmico 9-13 A; 01 relé térmico 5.5-8 A; 06 borneras de 10mm²; 16 borneras de 2.5 mm², 04 borneras de puesta a tierra de 10 mm², 04 topes finales para bornera, riel DIN 35 mm; canaleta ranurada de 40x20 mm.; espiral portacable de 10 mm)

GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA
Ing. Anthony Jesús Díaz Albino
JEFE DE LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES (E)

- c) Renovación del cableado de control con 50 metros de conductor GPT de 1.5 mm² y rotulado del cableado
- d) Suministro e instalación de lámpara Led 18 watts para Cámara frigoríficas el cual deberá estar enclavada con el switch de la puerta.
- 3. Adecuación de sistema de seguridad:**
- a) Instalación y/o adecuación de switch de puerta.
- b) Configuración para apagado del ventilador del evaporador al aperturar la puerta.
- c) Pruebas de funcionamiento y verificación operativa.
- 4. Pintado de paredes de la Cámara de refrigeración (L x A x H) 1.80 x 1.93 x 2.22 m**
Pintado a dos manos de color blanco con pintura epoxi grado alimentario/sanitario, acabado satinado o alto brillo (preferible para limpieza)
- a) Pintado de paredes de color blanco con pintura epoxi grado alimentario.
- b) Pintado de techo de color blanco con pintura epoxi grado alimentario.
- c) Pintado de piso de color blanco con pintura epoxi grado alimentario.
- 5. Suministro e instalación de 01 puerta en acero inoxidable de 1.84 x 0.84 metros**
La puerta batiente con marco de Acero Inoxidable, burlete perimetral y de piso. La hoja está estructurada con panel de poliestireno (POL) como aislante térmico, cubierta con plancha de acero inoxidable
- a) DATOS TECNICOS**
- Temperatura de aplicación -5°C \diamond +5°C
 - Espesor de hoja 50 mm
 - Material de hoja acero inoxidable 304.
- b) MARCO:**
- Perfil de marco de Acero inoxidable 304 espesor de 1mm.
 - Formado por 2 cuerpos unidos por ángulos de acero inoxidable 304.
 - Fijado a la pared con tornillería pasante.
- c) HOJA:**
- Láminas con 0.6 mm de plancha de acero inoxidable.
 - Las separaciones internas están cubiertas con poliuretano.
 - Burlete fijado alrededor y en la parte inferior de la hoja para hermetizar.
- d) SISTEMA DE CIERRE Y APERTURA:**
- Unido con pernos pasantes.
 - Apertura externa con manija de cerradura.
 - Apertura interna con pulsador.
 - Para el movimiento de apertura y cierre la puerta cuenta con 3 bisagras.
- e) VISOR**
- Espacio visible de 300x200 mm.
 - Marco de acero inoxidable.

SERVICIO: MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN Y CONTROL DE LA CÁMARA DE FRIGORÍFICA DE VERDURAS.

- 1. Mantenimiento correctivo del compresor:**
- a) Desmontaje del motor compresor
- b) Cambio de anillos
- c) Cambio de aceite
- d) Cambio de empaquetaduras
- e) Reensamble y pruebas mecánicas
- f) Corrección del sistema frigorífico:
- g) Ubicación y reparación de fugas de refrigerante

- h) Prueba de hermeticidad
i) Vacío del sistema
j) Carga de refrigerante según especificación técnica
- 2. Mantenimiento del evaporador:**
a) Revisión y cambio de rodamientos.
b) Limpieza integral del evaporador
c) Limpieza del sistema de drenaje de condensados
- 3. Mantenimiento correctivo del sistema de control eléctrico**
a) Independización del tablero de control y fuerza
b) Suministro de dispositivos de control eléctrico 24 V-AC (02 Contactores 3P AC-3 25 A bobina 24V-AC; 01 relé térmico 5.5-8 A; 01 relé térmico 2.5-4 A; 06 borneras de 10mm²; 16 borneras de 2.5 mm², 04 borneras de puesta a tierra de 10 mm², 04 topos finales para bornera, riel DIN 35 mm; canaleta ranurada de 40x20 mm.; espiral portacable de 10 mm)
c) Renovación del cableado de control con 50 metros conductor GPT de 1.5 mm² y rotulado del cableado
d) Suministro e instalación de lámpara Led 18 watts para Cámara frigoríficas el cual deberá estar enclavada con el switch de la puerta.
- 4. Adecuación de sistema de seguridad:**
a) Instalación y/o adecuación de switch de puerta.
b) Configuración para apagado del ventilador del evaporador al aperturar la puerta.
c) Pruebas de funcionamiento y verificación operativa.
- 5. Pintado de paredes de la Cámara de refrigeración (L x A x H) 2.47 x 1.61 x 2.13 m**
Pintado a dos manos de color blanco con pintura epoxi grado alimentario/sanitario, acabado satinado o alto brillo (preferible para limpieza)
a) Pintado de paredes de color blanco con pintura epoxi grado alimentario.
b) Pintado de techo de color blanco con pintura epoxi grado alimentario.
c) Pintado de piso de color blanco con pintura epoxi grado alimentario.
- 6. Suministro e instalación de 01 puerta en acero inoxidable de 1.84 x 0.84 metros**
La puerta batiente con marco de Acero Inoxidable, burlate perimetral y de piso. La hoja está estructurada con panel de poliestireno (POL) como aislante térmico, cubierta con plancha de acero inoxidable
- a) DATOS TECNICOS**
- Temperatura de aplicación -5°C \diamond +5°
 - Espesor de hoja 50 mm
 - Material de hoja acero inoxidable 304.
- b) MARCO:**
- Perfil de marco de Acero inoxidable 304 espesor de 1mm.
 - Formado por 2 cuerpos unidos por ángulos de acero inoxidable 304.
 - Fijado a la pared con tornillería pasante.
- c) HOJA:**
- Láminas con 0.6 mm de plancha de acero inoxidable.
 - Las separaciones internas están cubiertas con poliuretano.
 - Burlate fijado alrededor y en la parte inferior de la hoja para hermetizar.
- d) SISTEMA DE CIERRE Y APERTURA:**
- Unido con pernos pasantes.
 - Apertura externa con manija de cerradura.
 - Apertura interna con pulsador.
 - Para el movimiento de apertura y cierre la puerta cuenta con 3 bisagras.

<p>e) VISOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espacio visible de 300x200 mm. • Marco de acero inoxidable.
<p>IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas técnicas de refrigeración y seguridad (ASHRAE Refrigeration Handbook) • Código Nacional de Electricidad – Utilización • Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
<p>V. SEGUROS (No corresponde)</p> <p>El personal de la empresa contratista contará necesariamente con el seguro complementario de trabajo y riesgo de salud (SCTR), y deberá presentar obligatoriamente al inicio del servicio.</p> <p>El postor deberá cubrir con todos los gastos por los daños y perjuicios ocasionados por su personal o trabajos realizados por ellos mismos, a los equipos y demás bienes de las instalaciones donde se realizarán los trabajos</p>
<p>VI. GARANTÍA COMERCIAL</p> <p>Se requiere una garantía de seis (06) meses por defectos de reparación y/o fabricación de los repuestos y/o accesorios suministrados por el contratista, contados a partir de la fecha en la que se otorga la conformidad del servicio prestado.</p> <p>Esta garantía indefectiblemente cubre el reemplazo de piezas, dispositivos, partes de los equipos, descritos en el requerimiento correspondiente.</p>
<p>VII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal natural o jurídica con registro único de contribuyente, activo y habido en la SUNAT. • Ficha RUC. • El proveedor deberá estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores y estar habilitado para realizar contrataciones con el estado. • No encontrarse impedido de contratar con el Estado. <p>❖ Personal Técnico Especialista en Refrigeración, con experiencia en Mantenimiento Preventivo y/o Correctivo de equipos tales como Cámaras Frigoríficas y/o congeladoras y/o similares.</p>
<p>VIII. LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACION</p> <p>Lugar: Servicio de Nutrición del HRGDV-A</p> <p>Plazo: El plazo de ejecución es de diez (30) días calendarios, contados a partir del día siguiente de realizada la notificación de la Orden de Servicio.</p>
<p>IX. ENTREGABLES</p> <p>Se entregará en tres (03) juegos del Informe final, correctamente foliados firmados y sellados por el profesional responsable y/o el representante legal del Contratista.</p>
<p>X. CONFORMIDAD</p> <p>Luego de las Pruebas de Funcionamiento y Operatividad del Equipo Cámara de Refrigeración de Verduras, el Usuario Servicio de Nutrición y la Unidad de Mantenimiento y SS.GG emitirán, cada uno, Informes de Conformidad.</p> <p>De existir observaciones, La Entidad las comunica al Contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar las observaciones en un plazo no menor de dos (2) ni mayor de seis (6) días calendario. Si pese al plazo otorgado, El Contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, La Entidad puede otorgar al Contratista periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA
Calle 10 de mayo N° 1199

Ing. Anthony Jesús Digz Aidiño
JEFE DE LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO Y SERVICIOS GENERALES (e)

XI. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO
<p>Forma de pago: El pago se va a realizar en una sola armada, por el monto equivalente al 100% del total contratado, previa ejecución del servicio y conformidad emitida por el área usuaria. El pago se realizará con abono en la cuenta “Código de Cuenta Interbancaria” (CCI) del contratista, como máximo, hasta los diez (10) días posteriores a la emisión de la conformidad del bien respectiva y presentación del comprobante de pago.</p> <p>Condición para el pago: Para el pago del servicio, la Unidad de Mantenimiento y Servicios Generales del HRGDV, debe de proporcionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Informe de ejecución del servicio y evidencia de la ejecución del servicio, el mismo que deberá de contener el panel fotográfico del evento.
XII. CONFIDENCIALIDAD
Indicar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga accesos y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.
XIII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA
El contratista 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.
XIV. RESPONSABILIDAD POR LA ASIGNACIÓN DE BIENES
En aquellos casos en los cuales, para el cumplimiento de la prestación, la Entidad asigne al Contratista algún bien mueble o inmueble, éste es responsable del buen uso y conservación de estos; de lo contrario, responderá por su deterioro o pérdida, debiendo proceder a su reposición dentro del plazo máximo de cinco (5) días hábiles.
XV. PENALIDADES
<p><u>Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:</u> En caso de retraso injustificado del contratista 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 con la siguiente fórmula:</p> <p>Penalidad Diaria = $0.10 \times \text{Monto}$ F x Plazo en días</p> <p>Donde F tendrá el siguiente valor: 0.40</p> <p>Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso. Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.</p>
XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL
<p>Cualquiera de las partes puede resolver el contrato de conformidad con el numeral 68.1 del 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 con 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>

GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC
 HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA
 Calle 1ra de Mayo
 Ing. Anthony Jesús Díaz Albino
 JEFE DE LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO Y
 SERVICIOS GENERALES (E)

XVII. OBLIGACION ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO

A la suscripción del contrato o de la formalización de la Orden de Servicio, el Contratista declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, al (los) evaluador (es) del proceso de contratación o cualquier servidor de EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA.

Asimismo, el Contratista se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el Contratista se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito.

En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, el Contratista se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este acápite, durante la ejecución contractual, otorga a EL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVIII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

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

XIX. GESTIÓN DE RIESGOS

Identificar los riesgos que pueden presentarse durante el proceso de contratación, con especial énfasis en la ejecución contractual; así como identificar responsabilidades de las partes.)

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, 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.



GOBIERNO REGIONAL DE APURIMAC
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURIMAC
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA

Ing. Anthony Jesús Díaz Albino
JEFE DE LA UNIDAD DE MANTENIMIENTO Y
SERVICIOS GENERALES (e)

Firma

Área usuaria o técnica estratégica