

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 000490

UNIDAD EJECUTORA : 402 REGION APURIMAC-HOSPITAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA-ABANCAY
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001037
N° E/M : 00473

Señores :		R.U.C. :	
Dirección :			
Teléfono :	Fax :		
Email :	Fecha :	Moneda :	S/.
Concepto :	SERVICIO DE REFRIGERIOS PARA LA CAPACITACION DE BRIGADISTAS, PARA EL PROGRAMA PRESUPUESTAL 068		

UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	VALOR TOTAL
SERVICIO	040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS 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° Días/ Ejecución del Servicio :
 - Tipo de Moneda :
 - Validez de la cotización :
 - Indicar Marca de Procedencia
 - Tipo de Cambio :
- Atentamente;

Requerimientos Técnicos:

Descripción del Servicio



FORMATO No. 02.

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS.

Órgano y/o Unidad Orgánica:	PROGRAMA PRESUPUESTAL 068 - REDUCCIÓN DE LA VULNERABILIDAD Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
Actividad del POI:	FORMACION Y CAPACITACION EN MATERIA DE GESTION DE RIESGOS DE DESASTRES META 0058-0068 3000738 5005580
Denominación de la Contratación:	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA)
Descripción de la necesidad	CURSO DE FORMACION DE BRIGADISTAS DE EMERGENCIAS Y DESASTRES

I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)

La Contratación de los servicios de Alimentos (Desayuno, Almuerzo, Cena) tiene como Finalidad de proporcionar un complemento alimentario durante el desarrollo de actividades organizada por el área usuaria asegurando el adecuado desempeño y participación del Personal de la aspirante a Brigadista.

OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

El objetivo principal de contratar los servicios de Alimentos (Desayuno, Almuerzo, Cena) es asegurar, para garantizar condiciones mínimas de confort alimentario y a la vez adquirir energía y proporcionarle al organismo los nutrientes necesarios y distribuir a los participantes en el **CURSO FORMACIÓN DE BRIGADISTAS PARA EMERGENCIAS Y/O DESASTRES**

ENFOQUE DE LA CONTRATACIÓN

Para la gestión del presente requerimiento a fin de dar cumplimiento a la atención de las necesidades requeridas, la Dependencia Encargada de las Contrataciones de la Entidad, deberá tener en consideración la sostenibilidad de la contratación así como el principio de valor por dinero, debiendo maximizar el valor de lo que obtienen en cada contratación, en términos de eficiencia, eficacia y economía, lo cual implica que se contrate a quien asegure el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación, considerando la calidad, la sostenibilidad de la oferta y la evaluación de los costos y plazos, entre otros aspectos vinculados a la naturaleza de lo que se contrate, y que no procure únicamente el menor precio.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO (Obligatorio)

DESCRIPCIÓN DE LOS ALIMENTOS (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) QUE SE REALIZARA A CONTINUACIÓN:

Nro de Orden	Fecha de Atención	Turno	Hora	Alimentos a Entregar	Descripción del Alimento	Cantidad
1	22/06/2026	Mañana	8:00 am	1er entregable	Tallarines rojos con pollo + una taza de quakaer +pan	20 porciones
	22/06/2026	Tarde	13:00 pm	2do entregable	Estofado de pavita con papa amarilla y arroz + sopa+ refresco + fruta	20 porciones
	22/06/2026	Noche	18:00pm	3ero entregable	Cau cau de pollo con arroz +mate	20 porciones
2	23/06/2026	Mañana	8:00 am	1er entregable	Seco de pollo con arroz +taza de quaker +pan	20 porciones
	23/06/2026	Tarde	13:00 pm	2do entregable	Pescado frito con ensalda rusa y arros con choclo+ sopa+ refresco + fruta	20 porciones
	23/06/2026	Noche	18:00pm	3ero entregable	Pavita a la plancha con arroz y ensalda de palta + mate	20 porciones
3	24/06/2026	Mañana	8:00 am	1er	Estofado de pavita con	20 porciones

Mg. Pablo Javier Ramirez Zegarra
 ESP EN SALUD PUBLICA
 COORDINADOR PROGRAMA PRESUPUESTAL PP 068
 REDUCCION DE LA VULNERABILIDAD
 Y ATENCION DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
 H R G D V A.

				entregable	papa amarilla y arroz +taza de quaker +pan	
	24/06/2016	Tarde	13:00 pm	2do entregable	Tallarines a la bolognesa con carne molida de pavita + sopa+ refresco + fruta	20 porciones
	24/06/2026	Noche	18:00pm	3ero entregable	Pollo al sillau con ensalada rusa + mate	20 porciones
4	25/06/2026	Mañana	8:00 am	1er entregable	Lomo saltado de carne + una taza de quaker +pan	20 porciones
	25/06/2026	Tarde	13:00 pm	2do entregable	Arvejas partidas con hamburguesa y arroz + sopa+ refresco + fruta	20 porciones
	25/06/2026	Noche	18:00pm	3ero entregable	Arroz tapado con platano y huevo frito+ mate	20porciones
5	26/06/2026	Mañana	8:00 am	1er entregable	Estofado de pollo con yuca y arroz+ una taza de quaker +pan	20 porciones
	26/06/2026	Tarde	13:00 pm	2do entregable	Pollo al horno con ensalada rusa +papa + sopa+ refresco + fruta	20 porciones
	26/06/2026	Noche	18:00pm	3ero entregable	Tallarín saltado de pollo con verduras+ mate	20 porciones

I. ALCANCES, CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

4.1 Alcances y descripción del servicio del Servicio.

La distribución de alimentos en el CURSO FORMACIÓN DE BRIGADISTAS PARA EMERGENCIAS Y/O DESASTRES, abarca desde la recepción y distribución adecuado para evitar la contaminación, hasta el control de entradas/recepción y al mismo tiempo garantizar que los participantes reciban sus alimentos en las mejores condiciones de salubridad y certificar la calidad.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR (Obligatorio)

4.2 **Actividades a ejecutar:** El proveedor entregará durante las actividades, los alimentos (Desayuno, Almuerzo, Cena) en las cantidades y condiciones con estrictos estándares de salubridad, logística y formalidad, garantía de inocuidad alimentaria, empaque adecuado y cumplimiento de normativas de etiquetado y transporte, el proveedor deberá ejecutar, como mínimo los siguientes servicios:

- **Formalización:** Registrarse en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), contar con el Registro Único del Contribuyente activo, Código de Cuenta Interbancario (CCI)son requisitos para contratar con la Entidad.
- **Cumplimiento de Inocuidad (Salubridad):**
 - Utilizar empaques, material no tóxico (blancos o transparentes).
 - Garantizar transporte libre de plagas, malos olores y sin desperdicios.
 - Mantener la cadena de frío o condiciones de almacenamiento adecuadas.
- **Logística y Distribución:** Asegurar la entrega oportuna en **EL COER APURIMAC –VILLA SAN ANTONIO** Indumentaria: Uso de uniforme, gorro, guantes limpios y calzado adecuado.

Mg. Pablo Javier Ramírez Zegarra
 ESP EN SALUD PÚBLICA
 COORDINADOR PROGRAMA PRESUPUESTAL PP 068
 REDUCCIÓN DE LA VULNERABILIDAD
 Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
 H R G D V A.

- **Documentación y Calidad:** Presentar contratos, facturas y constancias de prestación de servicios para acreditar experiencia del postor adjudicado.

Nota: Cualquier coordinación y/o modificación de los servicios, estará sujeto a la aprobación del área usuaria

II. PROCEDIMIENTOS

- ✓ No corresponde.

5.1 Internamiento de los servicios a contratar del postor adjudicado.

- ✓ No Corresponde.

5.2 Inspección y diagnóstico inicial

5.2.1 El postor adjudicado realizará su diagnóstico sobre el servicio brindar con los:

- ✓ Insumos de primera necesidad de primera calidad y garantía.
- ✓ Personal que garantice su elaboración de los servicios.

5.3 Mantenimiento preventivo y correctivo

- ✓ No corresponde.

5.4 Pruebas del servicio.

5.4.1 Una vez finalizado el servicio, los alimentos entregara a la revisión y cumpla de acuerdo al TDR que incluyan:

- ✓ Alimentos en envases biodegradables.
- ✓ Cantidad solicitada según TDR
- ✓ Fecha y Hora solicitada según TDR
- ✓ Proveedor con su indumentario solicitado

Los servicios óptimos garantizan salubridad y atención profesional.

5.4.2 Los resultados del servicio serán aprobados por el área usuaria y firmados por el responsable de la Certificación de las áreas competentes .

5.5 Entrega final del servicio de contratación de los alimentos.

5.5.1

- ✓ Los alimentos solicitados (Desayuno, Almuerzo, Cena) será entregados al responsable de la comisión (responsable del área usuaria) .
- ✓ El personal CPCED, garantizando de su buen estado de los alimentos y al mismo tiempo firmará la recepción.
- ✓ Cualquier observación posterior al servicio deberá ser reportada inmediatamente al postor ganador para corrección.

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)

III. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METEOROLÓGICOS, Y/O SANITARIAS NACIONALES.

No corresponde

6.1 Normas de tránsito y seguridad vial

- ✓ No corresponde.

6.2 Normas técnicas de mantenimiento de vehículos

- ✓ No corresponde.

6.3 Normas sanitarias y de bioseguridad

Mg. Pablo Javier Ramírez Zagarra
 PSP EN SALUD PUBLICA
 CONTRIBUCIÓN AL PROGRAMA PRESUPUESTAL PP 068
 MINISTERIO DE LA SALUD Y SEGURIDAD
 YACIMIENTO FORENSE DE LAS NEGRAS

✓ No corresponde.

IV. PERFIL REQUERIDO

7.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

✓ No corresponde.

Acreditación:

✓ No corresponde.

✓

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL (PERSONAL CLAVE)

✓ No corresponde.

C. EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 5,000.00 (cinco mil con 00/100 con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los dos años (02) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran como trabajos o prestaciones similares a los siguientes: preparación de alimentos (refrigerios, almuerzos, cenas, bocaditos dulces y salados, empanadas, eventos y otros)

Acreditación:

La experiencia del postor se acredita con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del postor, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el postor en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.

Se considera aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a dos años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

V. FORMA Y MECANISMO DE PRESENTACION DE LA OFERTA

En tanto no se implemente el uso obligatorio de la Pladicop, de conformidad a la décimo tercera y décimo séptima disposición complementaria final del Decreto Supremo N.º 009-2025-EF, la DEC determinará la gestión de presentación de las ofertas, las mismas que deberán de guiarse bajo el principio de publicidad, libertad de concurrencia, transparencia y facilidad de uso, competencia, igualdad de trato, equidad y colaboración, debiendo requerirse la siguiente documentación:

Propuesta económica: [Presentada mediante cotización], indicando los precios totales e incluyen el IGV y demás tributos de ley.

- ✓ Registro Nacional de Proveedor vigente (cuando el monto de la contratación supere la UIT vigente)
- ✓ Registro Único de Contribuyente, activo y vigente (Rubro relacionado al objeto de la contratación).
- ✓ Declaración Jurada de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- ✓ Documento que señale domicilio electrónico para efecto de notificaciones derivadas de la contratación.
- ✓ Carta de autorización para que el pago por los servicios prestados sea realizado a través del código de cuenta interbancario (CCI).

La documentación deberá foliarse y firmarse en cada una de las hojas a través de firma manuscrita y/o firma digital, (puede ser firma escaneada en caso de tratarse de firma manuscrita).

Mg. Pablo Javier Ramirez Zegarra
ESP EN SALUD PUBLICA
COORDINADOR PROGRAMA PRESUPUESTAL PP 058
SECRETARÍA DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
H R O D V A.

V. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

El contratista adjudicado para el servicio de preparación de los alimentos (Desayuno, Almuerzo, Cena) del área usuaria – CPCED - DIRESA Apurímac, deberá proporcionar todos los recursos necesarios para garantizar la ejecución eficiente, segura y conforme a normas técnicas de los servicios que se incluyen:

9.1 Recursos Humanos

- ✓ Personal calificado, con experiencia en los servicios de preparación de alimentos.

9.2 Equipamiento y herramientas

- ✓ No corresponde.

9.3 Repuestos y Consumibles

- ✓ No corresponde

Observación: No corresponde.

VI. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

10.1 Supervisión y verificación del servicio.

- ✓ El responsable del Area Usuaria – Coordinador del PP 068 , del H.R.G.D.V., supervisara/verificara periódicamente las actividades que se realice conforme de acuerdo al TDR sobre la ejecución del servicio de los alimentos.

10.2 Control de calidad de los alimentos.

- ✓ Se inspeccionará que los alimentos (Desayuno, Almuerzo, Cena) sean garantizados/ buena calidad por proveedor.

10.3 Control de cumplimiento de normas de bioseguridad.

- ✓ **Lavado de Manos Eficaz:** Considerar los insumos a utilizar para lavado de mano como agua caliente y jabón antibacteriano durante al menos 20 segundos, frotando dorso, palmas, entre los dedos y bajo las uñas.
- ✓ **Indumentaria:** Uso de uniforme claro, limpio y de uso exclusivo, incluyendo gorro o cofia que cubra el cabello. Se recomienda el uso de delantales impermeables si es necesario.
- ✓ **Comportamiento en el área de trabajo:** No fumar, comer, masticar chicle, toser o estornudar sobre los alimentos. Evitar tocarse la cara, nariz o cabello.
- ✓ **Joyas y Objetos Personales:** Prohibido el uso de anillos, pulseras, relojes o pendientes, ya que acumulan bacterias y pueden caer en los alimentos.
- ✓ **Heridas:** Cualquier corte debe cubrirse con un vendaje impermeable.

10.4 Control de documentación y registros

- ✓ No corresponde

10.5 Inspecciones aleatorias y auditorías

- ✓ Son corresponde.

10.6 Registro de observaciones y medidas correctivas

- ✓ No corresponde.

VII. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTAS POR LA ENTIDAD

Para asegurar la correcta ejecución del servicio de los alimentos (Desayuno, Almuerzo, Cena) el Area Usuaria – coordinador del Programa Presupuestal 068 del H.R.G.D.V. con el postor adjudicado.

11.1 Entrega de los servicios.

- ✓ El área usuaria – jefe de comisión del CPCED - DIRESA Apurímac, coordinara son el postor ganador bajo documento y responsabilidad.

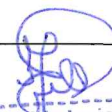
11.2 Información técnica y registros

- ✓ No corresponde.

11.3 Facilidades logísticas

- ✓ No corresponde.

11.4 Apoyo para cumplimiento de normas


Mg. Pálmo Javier Ramírez Zagarra
PP EN SALUD PUBLICA
COMISIÓN DE PROGRAMAS PRESUPUESTAL PP 068
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
Y ALIMENTACIÓN
DIRECCIÓN DE PROGRAMAS PRESUPUESTALES

✓ No corresponde.

VIII. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN.

La cuantía de la presente contratación será determinada por la Dependencia Encargada de las Contrataciones, en base a la cuantía establecida en el CMN, el cual debe incluir todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, así como cualquier otro concepto que sea aplicable y que pueda incidir sobre el servicio. Pudiéndose actualizar en mérito a la presentación de ofertas, en caso corresponda.

IX. CONDICIONES ESCENCIALES DE LA CONTRATACIÓN

- a. **LUGAR:** La prestación de servicio se realizará dentro de la jurisdicción del distrito y provincia de Abancay, departamento de Apurímac. El servicio de los alimentos se hará entrega en la Dirección **COER APURIMAC –VILLA SAN ANTONIO**, previamente aprobado y verificado por el área usuaria.
 - El local debe contar con infraestructura adecuada, espacio seguro y condiciones técnicas para realizar el servicio solicitado. Mencionada en líneas arriba.
- b. **DURACIÓN DEL SERVICIO:** El plazo de ejecución del servicio será de 05 día calendarios a partir del día siguiente de notificada la orden de servicio.
- c. **MODALIDAD DE PAGO:** A Suma Alzada.
- d. **PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:** Contrato de servicios u Orden de servicio, según determine la DEC.
- e. **RESULTADOS ESPERADOS (PRODUCTOS Y/O ENTREGABLES)**

Nº DE ENTREGABLE	FECHA DE PRESENTACIÓN	PRODUCTOS / ENTREGABLES	DESCRIPCIÓN
Entregable 5	Dentro de los 5 días de notificada la orden de servicio	Informe de Diagnóstico Inicial	Documento técnico que contenga sobre el servicio de los alimentos solicitados identificando fallas y recomendaciones del servicio.

El postor ganador sustentara sobre el servicio prestado para demostrar las condiciones óptimas del objeto del presente servicio, las cuales serán supervisados por el responsable del área usuaria.

NO APLICA

VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)

El proveedor deberá otorgar una garantía, la cual asegure que estos se encuentran en óptimas condiciones, son nuevos, no adulterados, y cumplen con las especificaciones técnicas y normas sanitarias vigentes al momento de su entrega. La garantía de los productos debe ser por el periodo de un año, contados a partir del día siguiente de emitida la conformidad por parte del área usuario

VII. MUESTRAS (De corresponder)

NO APLICA


VIII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)

- Persona natural o jurídica
- Estar habilitado para contratar con el estado
- RUC Activo y Habido

IX. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA (Obligatorio)

X. CONDICIONES ESCENCIALES DE LA CONTRATACIÓN

- f. **LUGAR:** La prestación de servicio se realizará dentro de la jurisdicción del distrito y provincia de Abancay, departamento de Apurímac. El servicio de los alimentos se hará entrega en la Dirección **COER APURIMAC –VILLA SAN ANTONIO**, previamente aprobado y verificado por el área usuaria.
 - El local debe contar con infraestructura adecuada, espacio seguro y condiciones técnicas para realizar el servicio solicitado. Mencionada en líneas arriba.


Mg. Pablo Javier Ramirez Legarra
ESP EN SALUD PUBLICA
COORDINADOR PROGRAMA PRESUPUESTAL PP 068
COMITÉ DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
VALLE DE LA URBANIDAD
H. N. O. P. S. A.

- g. **DURACIÓN DEL SERVICIO:** El plazo de ejecución del servicio será de 05 día calendarios a partir del día siguiente de notificada la orden de servicio.
- h. **MODALIDAD DE PAGO:** A Suma Alzada.
- i. **PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:** Contrato de servicios u Orden de servicio, según determine la DEC.
- j. **RESULTADOS ESPERADOS (PRODUCTOS Y/O ENTREGABLES)**

N° DE ENTREGABLE	FECHA DE PRESENTACIÓN	PRODUCTOS / ENTREGABLES	DESCRIPCIÓN
Entregable 5	Dentro de los 5 días de notificada la orden de servicio	Informe de Diagnóstico Inicial	Documento técnico que contenga sobre el servicio de los alimentos solicitados identificando fallas y recomendaciones del servicio.

El postor ganador sustentara sobre el servicio prestado para demostrar las condiciones óptimas del objeto del presente servicio, las cuales serán supervisados por el responsable del área usuaria.

X. CONFORMIDAD (Obligatorio)

La conformidad de la prestación será otorgada por el área usuaria –
 Coordinador Del Programa Presupuestal 068 Del Hospital Regional Guillermo Diaz De La Vega

XI. CONSTANCIA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La constancia de prestación de servicios será emitida de conformidad al art. 124 del DS. 009-2025-EF.

De conformidad con el numeral 3 de la décimo tercera disposición transitoria complementaria final, para generar las constancias en tanto se implementa la Pladicop, podrá ser emitida utilizando los medios físicos o digitales, según su disponibilidad a través de la DGA, posterior a la emisión de la nota de pago final.

XI. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)

k. DEL PAGO:

La entidad realizará el pago al contratista de forma oportuna luego de haberse verificado la correcta ejecución de las prestaciones y de haberse cumplido los procedimientos establecidos en el reglamento y los contratos, de conformidad al art. 67 de la Ley 32069.

El pago se realiza en un plazo máximo de diez días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

l. FORMA DE PAGO:

El Abono será a través de cuenta CCI, la cual se efectuará en pago único, posterior a la conformidad de la ejecución del servicio de los alimentos (desayunos y almuerzos), previo cumplimiento y presentación de lo siguiente:

- Informe de conclusión del servicio ejecutado.
- Acta de entrega.
- Entrega de boleta o factura

* Adicional a la presentación de la documentación requerida, el área usuaria deberá emitir la conformidad para los efectos del pago.

XII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N.º 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

XII. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS

- ✓ No corresponde.

III. MODIFICACIONES AL CONTRATO MENOR

Las partes pueden acordar modificaciones al contrato menor, siempre que las mismas permitan alcanzar su finalidad de manera oportuna y eficiente y no aumenten ni desnaturalicen el presente requerimiento, de conformidad al numeral 229.1 del art. 229 del DS 009-2025-EF.

XIII. PENALIDADES (Obligatorio)

Penalidad por mora:

La penalidad por mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del proveedor 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 formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde : F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para servicios en general y consultorías: F = 0.40
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días.
 - b.1) Para servicios en general y consultorías: F= 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregables parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso. Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor 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 ni costos directos de ningún tipo.

XIV. OTRAS PENALIDADES (De corresponder)

[De conformidad al numeral 229.2 del art. 229 se pueden establecer otras penalidades].

N.º	Sustento de la aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No presentar el informe técnico de las actividades realizadas dentro del plazo establecido en los TDR.	Penalidad equivalente al 0.5 UIT por cada día de retraso, hasta un máximo del 10% del monto contractual .	Informe del área usuaria, dirigida a la DEC. La DEC notificará al contratista, a fin de que, dentro del plazo máximo de dos (02) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación, pueda presentar sus descargos, en caso corresponda. Con o sin la absolución de las observaciones, la DEC determinará el cálculo y aplicación de la penalidad.
2	No presentar la carta de garantía del servicio conforme a lo establecido en los TDR.	Penalidad equivalente al 0.5 UIT por cada día de retraso, hasta un máximo del 10% del monto contractual .	Informe del área usuaria, dirigida a la DEC. La DEC determinará el cálculo y aplicación de la penalidad.
3	Ejecución deficiente del servicio de alimentos (refrigerios y almuerzos), evidenciada durante la verificación o pruebas del servicio.	Penalidad equivalente al 10 UIT por cada día de retraso, hasta un máximo del 10% del monto contractual .	Informe del área usuaria, dirigida a la DEC. La DEC notificará al contratista, a fin de que, dentro del plazo máximo de dos (02) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación, pueda presentar sus descargos, en caso corresponda. Con o sin la absolución de las observaciones, la DEC determinará el cálculo y aplicación de la penalidad.
4	No subsanar observaciones formuladas por la Entidad	Penalidad equivalente al 1% del monto del contrato por cada día de retraso, hasta un	Informe del área usuaria, dirigida a la DEC. La DEC determinará el cálculo y aplicación de la

	dentro del plazo otorgado.	máximo del 10% del monto contractual.	penalidad.
5	Incumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo durante la ejecución del servicio.	Penalidad equivalente al 5% del monto del contrato, sin perjuicio de las acciones administrativas correspondientes.	Informe del área usuaria, dirigida a la DEC. La DEC notificará al contratista, a fin de que, dentro del plazo máximo de dos (02) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación, pueda presentar sus descargos, en caso corresponda. Con o sin la absolución de las observaciones, la DEC determinará el cálculo y aplicación de la penalidad.

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no puede exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.

XV. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL (Obligatorio)

De conformidad al numeral 229.3 del artículo 68 del DS 009-2025 -EF el contrato podrá ser resuelto por cualquiera de las partes, total o parcialmente, bajo los siguientes supuestos:

- i. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- ii. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- iii. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- iv. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- v. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- vi. Configuración de la condición de terminación anticipada establecida en el contrato, de acuerdo con los supuestos que se establezcan en el reglamento para su aplicación.

La resolución del contrato menor se notifica a través de comunicación física y/o electrónica, en tanto el OECE implementa la Pladicop, y se acompaña del respectivo sustento que genera la resolución. En el caso de la resolución por incumplimiento del contratista, la entidad contratante debe haber otorgado previamente un plazo de subsanación, salvo que el incumplimiento no pueda ser revertido

XVI. OBLIGACION ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO (Obligatorio)

que pudiese violar las leyes u otras normas anticorrupción, sin restricción alguna.
No obstante, cuando se demuestre que dicha declaración no es veraz, la entidad puede resolver el contrato por incumplimiento en virtud al literal c) del art. 68 de la Ley 32069, concordante con el numeral 122.6 del art. 126 del DS. 009-2025-EF y la exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, en virtud al literal b) del art. 274 del DS. 009-2025-EF. Sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales.

En mérito al principio de integridad regulado en el literal e) del art. 5 de la Ley 32069, indica que "la conducta de los partícipes en cualquier etapa del proceso de contratación está guiada por la honestidad, veracidad y la apertura a la rendición de cuentas, evita y denuncia cualquier práctica indebida o corrupta ante las autoridades competentes.

b. Solución de controversias.

De conformidad al numeral 81.3 del art. 81 del DS 009-2025-EF, las partes pactan la conciliación como mecanismo de solución de controversias, de manera previa al arbitraje en cuanto corresponda

XVII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS (Obligatorio)

De conformidad al numeral 81.3 del art. 81 del DS 009-2025-EF, las partes pactan la conciliación como mecanismo de solución de controversias, de manera previa al arbitraje en cuanto corresponda.

XVIII. GESTIÓN DE RIESGOS (De corresponder)

c. Gestión de riesgos.


La gestión de riesgos es un proceso dinámico y abarca todas las etapas de la contratación pública, el cual comprende las actividades y las acciones proactivas, preventivas y transversales adoptadas por una entidad contratante para identificar los riesgos que esta enfrenta en la contratación de servicios.

Identificación de riesgo	Análisis	Valoración	Gestión	Control y monitoreo de riesgo
--------------------------	----------	------------	---------	-------------------------------


 Pablo Javier Ramirez Legarra
 EN SALUD PUBLICA
 MINISTERIO DE SALUD
 DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN Y CALIDAD
 DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN Y CALIDAD
 2025


El contratista no cumpla con la experiencia igual o similar a la requerida	Existe la posibilidad de la experiencia del proveedor no sea a fin al objeto de contratación por lo que podría perjudicar la finalidad pública del servicio.	Riesgo bajo	La DEC deberá evaluar las ofertas considerando que la experiencia acreditada guarde relación con el objeto del requerimiento.	Dependencia Encargada de las Contrataciones, al momento de evaluar las ofertas.
Baja oferta de proveedores en la jurisdicción del servicio	Existe la posibilidad de que en la jurisdicción no existan proveedores que puedan presentar sus servicios en la zona y que demande mayores costos	Riesgo bajo	La DEC deberá identificar los potenciales proveedores.	Dependencia Encargada de las Contrataciones
Demora en el pago	Si la entidad no viene efectuando pago de forma oportuna y dentro de los plazos de Ley a los contratistas y/o Proveedores, el contratista comunica a la Secretaría Técnica de la entidad.	Riesgo bajo	Si la entidad no viene efectuando pago de forma oportuna y dentro de los plazos de Ley a los contratistas y/o Proveedores, el contratista comunica a la Secretaría Técnica de la DIRESA.	Oficina General de Administración Dependencia Encargada de las Contrataciones

La gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.


 Mg. Pablo Javier Ramirez Zagarra
 ESP EN SALUD PUBLICA
 COORDINADOR PROGRAMA PRESUPUESTAL PP 068
 REDUCCION DE LA VULNERABILIDAD
 Y ATENCION DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
 HRGDVA.

Firma
 Área usuaria o técnica estratégica


 HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO
 GUSTAVO BILLO GARCIA
 Mg. Ana Luz Cispe Salcedo
 RESPONSABLE DEL EMBD
 CEP. 36667


 Mg. Pablo Javier Ramirez Zagarra
 ESP EN SALUD PUBLICA
 COORDINADOR PROGRAMA PRESUPUESTAL PP 068
 REDUCCION DE LA VULNERABILIDAD
 Y ATENCION DE EMERGENCIAS Y DESASTRES