



## Anexo N°02

**TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)**

Órgano y/o Unidad Orgánica:	739010702 - DIRECCIÓN DE ATENCIÓN INTEGRAL, SERVICIO Y CALIDAD EN SALUD
Actividad del POI:	5000098 - INFORMACION Y SENSIBILIZACION DE LA POBLACION EN PARA EL CUIDADO DE LA SALUD DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES (MENTAL, BUCAL, OCULAR, METALES PESADOS, HIPERTENSION ARTERIAL Y DIABETES MELLITUS)
Denominación de la Contratación:	SERVICIOS DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO

**I. FINALIDAD PÚBLICA**

En el marco al Plan Regional de Trabajo 2025 del programa presupuestal de enfermedades no transmisibles y las Estrategias Sanitarias que forman parte (Salud Bucal, Salud Ocular, Hipertensión Arterial – Diabetes Mellitus y Metales Pesados); se requiere realizar el "Lanzamiento por el Dia Mundial de la Diabetes con el Lema "Diabetes y bienestar" con la finalidad de prevenir, diagnosticar y dar tratamiento a las personas con diabetes y mejorar los estilos de vida saludable; y disminuir las enfermedades No Trasmisibles en la Región Ancash".

**II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar los servicios de una persona jurídica que preste el servicio de preparación de alimentos para los responsables técnicos de las Estrategias Sanitarias (Salud Bucal, Salud Ocular, Hipertensión Arterial – Diabetes Mellitus y Metales Pesados) regional, convocados a la celebración del "Dia Mundial de la Diabetes con el Lema "Diabetes y bienestar" con la finalidad de prevenir, diagnosticar y dar tratamiento a las personas con diabetes y mejorar los estilos de vida saludable; y disminuir las enfermedades No Trasmisibles" programado.

**III. ENFOQUE DE LA CONTRATACIÓN**

Para dar cumplimiento a la atención de las necesidades requeridas, el área de adquisiciones de la DIRESA, 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.

**IV. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR****Descripción del servicio a contratar**

Meta	Estrategia sanitaria	Cantidad	Ítem	Descripción del servicio
16	PPENT	70	2. 3. 2 7. 11 5	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO: (Refrigerios)

**Actividades**

Usar indumentaria acorde a la prestación del servicio: gorro, guantes, mandil, mascarilla.

- ✓ Utilizar menajería deseable de material biodegradable o reciclable (Platos, cubiertos, vasos, otros)
- ✓ Al servir los alimentos no debe utilizar directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso
- ✓ Entregar de los refrigerios contratados a las 10:00 am, a los participantes de la actividad programada.
- ✓ Recoger de los residuos generados por la prestación del servicio contratado.

**kits de opciones de refrigerios:**

- a) 01 Sándwich con chicharrón / 01 Chicha embotellada / 01 Fruta de la temporada; ó
- b) 03 Huevos sancochados / 02 Papa sancochada y cremas ocopa / 01 Ensalada de fruta; ó
- c) 01 Sándwich de pollo a la plancha / 01 Quinoa / 01 Fruta de la temporada; ó
- d) 01 Sándwich de lechón / 01 café tradicional pasado / 01 Fruta de la temporada; ó
- e) 01 Ensalada de frutas de temporada, yogurt (separado), granola (separado) algarrobina o miel de abeja (separado), 1 botella de agua.

**4.2 Plan de trabajo**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**4.3 Prestaciones accesorias a la prestación principal**

La cadena de suministro y/o productos usados en la preparación y entrega del servicio deben ser: frescos, seguros, de calidad, con estándares de conservación. Todas las personas que manipulen algún alimento, crudos o sin preparar, deberán lavarse las manos; limpiar y desinfectar con cuidado todas las superficies, incluidos los utensilios y equipos con los que hayan podido tener contacto los alimentos.

**4.3.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**4.3.2 Soporte técnico**

No corresponde a la prestación del servicio contratado





#### 4.3.3 Capacitación y/o entrenamiento

Capacitación deseable en "Seguridad en manejo y manipulación de alimentos"

#### 4.3.4 Otras prestaciones accesorias

No corresponde a la prestación del servicio contratado

#### 4.4 Lugar y plazo de prestación del servicio

##### 4.4.1 Lugar

Auditórium de la Municipalidad Provincial de Chimbote

##### 4.4.2 Plazo

El servicio se ejecutará los días **14 de noviembre del 2025**

#### V. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL PROPUESTO

El proveedor seleccionado deberá cumplir mínimo: ser persona natural o jurídica, como la experiencia, en el servicio a contratar (necesario).

Tratándose de persona jurídica, se debe identificar al personal que realiza el servicio, precisando la cantidad mínima de personal, el perfil mínimo detallado de cada uno indicando su formación académica, experiencia, capacitación y/o entrenamiento).

(En los casos de arrendamiento de Local, se debe adjuntar: i) Copia de la inscripción de propiedad del inmueble, emitido por SUNARP, sin gravámenes y acreditar que no existen deudas municipales u otra de cualquier índole y ii) copias del documento de identidad del propietario del inmueble, poder del representante del propietario, RUC habilitado y RNP vigente).

5.1 **Experiencia del Proveedor:** La experiencia y el plazo requerido deberán guardar relación con el servicio solicitado

5.2 **Experiencia del Personal Clave:** El personal que manipula los alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, y la indumentaria adecuada

5.3 **Formación Académica Estudios Secundarios, Egresado o Grado Académico:** No corresponde a la prestación del servicio contratado)

5.4 **Capacitación En los estudios complementarios** No corresponde a la prestación del servicio contratado

5.5 **Otros:** Todo el personal del contratista del servicio de alimentación debe lavarse la mano en las siguientes situaciones:

1. Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
  2. Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
  3. Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
  4. Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
  5. Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
  6. Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.



#### VI. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

El proveedor seleccionado deberá cumplir de acuerdo a la naturaleza de la prestación, precisar la información referente al equipamiento, infraestructura y/o el personal requerido]

##### 6.1 Equipamiento

###### A. Equipamiento estratégico

El **contratista** debe de contar con los equipos básicos de cocina deben ser de material fácil a la limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser resistentes a repetidas operaciones de limpieza y desinfección para su perfecto funcionamiento en la prestación del servicio contratado

###### B. Otro equipamiento

El **contratista** debe de contar con equipos complementarios a los existentes, así como el mobiliario y/o materiales que ayude a la preparación y entrega de los alimentos contratados de acuerdo de los términos de referencia establecidos.

##### 6.2 Infraestructura estratégica

Asimismo, se debe cumplir las siguientes condiciones:

- a. Los **pisos, paredes, techos, puertas y pasadizos** deberán ser de materiales impermeables, inadsorbentes, lavables; de color claro, fáciles de limpiar y con pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.

##### 6.3 Personal

###### A. Personal clave

El personal que manipula los alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, y la indumentaria adecuada.



**B. Personal 1**

**Actividades: Perfil**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**C. Personal 2**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**D. Otro personal**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**VII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**Otras obligaciones**

**7.1 Otras obligaciones del contratista**

Obligaciones que tengan incidencia directa en la ejecución de la prestación del servicio contratado; donde el contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realice, directa o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución del mismo.

**7.2 Otras obligaciones de la Entidad**

La entidad durante la ejecución de la prestación del servicio contratado, proporcionará los recursos y facilidades al contratista en la ejecución de la prestación en la entrega adecuada del servicio recibido.

**7.3 Adelantos**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**7.4 Subcontratación**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**7.5 Confidencialidad**

Las partes deberán adoptar las medidas necesarias para garantizar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada al proceso de prestación del servicio contratado, quedando prohibido revelar dicha información a terceros. Esta obligación comprende la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución del de prestación del servicio contratado y la información producida, una vez que se hayan concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista.

**7.6 Propiedad intelectual**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**7.7 Medidas de control durante la ejecución contractual**

**7.8 Las medidas de control por parte de la entidad están orientadas a verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la prestación del servicio contratado.**

**Conformidad de la prestación**

El que otorgar la conformidad de servicio recibido será responsable de programa presupuestal de enfermedades no transmisibles y/o componente solicitante (Salud Bucal, Daños No Trasmisibles, Salud Ocular, Metales Pesados)

**7.9 Constancia de prestación de servicios**

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.

**7.11 Forma de pago**

La Dirección Regional de Salud Ancash tiene la obligación de pagar la contraprestación al contratista en el plazo establecido en el proceso de licitación definidos en la convocatoria realizada.

**7.12 Fórmula de reajuste**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**7.13 Condiciones de los consorcios**

No corresponde a la prestación del servicio contratado

**VIII. MECANISMO DE PRESENTACIÓN 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 DS 009-2025-EF, la DEC determinará la gestión de presentación de las cotizaciones, las mismas que deberán 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: La oferta y/o propuesta económica deberá ser presentada a través de mesa de partes de la entidad y/o vía electrónica a través de la dirección señalada por la oficina de abastecimiento, conteniendo la documentación requerida en los requisitos. 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).





## IX. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS (De corresponder)

No corresponde a la prestación del servicio contratado

## X. 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. Toda modificación se entiende aprobada con la suscripción de la adenda al contrato.

Los supuestos para la modificación del contrato de conformidad al art. 63 y 143 del DS 344-2025EF, pueden ser las siguientes:

- La ejecución de prestación y adicionales.
- La reducción de prestaciones.
- La autorización de ampliaciones de plazo.
- La modificación por hecho sobreviniente a la suscripción de contrato no imputable a las partes, según las condiciones que establezcan.
- Cuando el contratista ofrezca bienes y/o servicios con iguales o mejores características técnicas con respecto a su oferta, siempre que tales bienes o servicios satisfagan la necesidad de la entidad contratante y no desvirtúen o desnaturalicen la prestación ni varíen el objeto contractual.

## XI. PENALIDADES

### 11.1 Penalidades

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = 0.10 \times \text{monto vigente}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

$$F \times \text{plazo vigente en días}$$

Para bienes y servicios:  $F = 0.40$ .

### 11.2 Otras penalidades

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

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento



Para establecer estas penalidades, se recomienda elaborar un listado detallado de las situaciones, condiciones, etc., que serán objeto de penalidad, los porcentajes o montos que le corresponden aplicar en cada caso, así como también, la forma o procedimiento mediante el que se verificará la ocurrencia de los incumplimientos]

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

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o si fuera necesario, se descuenta del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

## XII. CONFIDENCIALIDAD

No corresponde a la prestación del servicio contratado

## XIII. CLÁUSULAS OBLIGATORIAS EN LOS CONTRATOS MENORES

No corresponde a la prestación del servicio contratado

(De conformidad al art. 60 de la Ley 32069, los contratos regulados por la presente ley incluyen obligatoriamente, y bajo responsabilidad, como mínimo, las siguientes cláusulas)

### a. Garantías

No corresponde a la prestación del servicio contratado

### b. Cláusula anticorrupción y antisoborno.

El contratista "declara" que no ha ofrecido, recibido, negociado o efectuado cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato, con algún servidor y/o funcionario de la entidad. Por lo que, se obliga a no efectuar algún pago, ni ofrecer o transferir algún valor, o cualquier beneficio o incentivo, directa o indirectamente, a un funcionario y/o servidor o cualquier tercero relacionado con el servicio aquí establecido de manera 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 participantes 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.

**c. 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.

Asimismo, todas las controversias que surjan entre las partes sobre validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, de conformidad al art. 330 del DS 344-2025-EF.

**d. Resolución de contrato por incumplimiento.**

De conformidad al numeral 229.3 del art. 229 y el art. 68 del DS 009-2025-EF. El contrato podrá ser resuelto por cualquiera de las partes, total o parcialmente, bajo los siguientes supuestos:

- a. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- b. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- c. 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.
- d. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- e. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- f. 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.

**e. 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

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.

**RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

De conformidad al literal c) del art. 69 de la Ley 32069, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

**XV. SANCIONES**

De conformidad al art. 88 de la ley 32069 el Tribunal de Contrataciones Públicas sanciona a los participantes, postores, proveedores y subcontratistas, cuando incurran en las siguientes infracciones:

Para los contratos menores, son aplicables las infracciones previstas en los literales d), e), i), j), l) y m) del párrafo 87.1 del art. 87 de la ley 32069.

**XVI. NORMATIVA ESPECÍFICA**

- a. Ley 32069 – Ley General de Contrataciones Públicas.
- b. DS 009-2025-EF.
- c. Ley 32185 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.

