

TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)

Órgano y/o Unidad Orgánica:	DIRECCION REGIONAL DE SALUD – SUB DIRECCION
Actividad :	C0020 CONDUCCION, GESTION Y ANALISIS DE INFORMACION,
Denominación de la Contratación:	SERVICIOS DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO

I. FINALIDAD PÚBLICAS

se requiere ejecutar las diversas actividades programadas durante el año fiscal 2025, y así mejorar la gestión, organización, tomar decisiones, y cumplir con objetivos Institucionales

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar los servicios de una persona jurídica que preste el servicio de preparación de alimentos para los asistentes a la reunión técnica para las intervenciones en campañas de Salud Integral, actividades de la implementación de documentos técnicos normativos en salud.

III. PERFIL DEL PROVEEDOR

- **Persona Natural o Jurídica**
- **Registro Nacional de Proveedores (RNP) de Servicio, vigente (de corresponder)**
- **Cuenta Interbancaria -CCI**
- **Ficha o consulta del Registro Unico del Contribuyente (RUC,) activo y habido.**
- **No contar con impedimento para contratar con el estado, según artículo 30 de la ley de contrataciones del Estado.**

IV. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

4.1 Descripción del servicio a contratar

Ítem		Lugar	Cantidad	Fecha	Descripción del servicio
01	2.3.27.11.5	HUARAZ	15	28 /11/2025	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO (Refrigerios)

4.2 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 evaluación anual.
- ✓ Recoger de los residuos generados por la prestación del servicio contratado.

kits de los refrigerios:

- 03 Huevos sancochados / 02 Papa sancochada y cremas ocopa / 01 Ensalada de fruta.
- 01 Sándwich de pollo a la plancha / 01 Quinoa / 01 Fruta de la temporada(mandarina)agua.
- 01 Ensalada de frutas de temporada, yogurt (separado), granola (separado) algarrobina o miel de abeja (separado), 1 botella de agua

4.3 Plan de trabajo

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.4 Seguros

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.5 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.



4.5.1. Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.5.2. Soporte técnico

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.5.3. Capacitación y/o entrenamiento

Capacitación deseable en “Seguridad en manejo y manipulación de alimentos

Otras prestaciones accesorias

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.6 Lugar y plazo de prestación del servicio

4.6.1. Lugar

Sala de Telemática de la DIRESA

4.6.2. Plazo

28 de Noviembre del 2025

V. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

5.1 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.

5.2 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.

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

- ✓ Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- ✓ Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- ✓ Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- ✓ Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- ✓ Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- ✓ 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.

C. Perfil

No corresponde a la prestación del servicio contratado

D. Personal 2

No corresponde a la prestación del servicio contratado

A. Otro personal

No corresponde a la prestación del servicio contratado

VI. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN



6.1. Otras obligaciones

6.1.1. 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.

6.1.2. 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.

6.2. Adelantos

No corresponde a la prestación del servicio contratado

6.3. Subcontratación

No corresponde a la prestación del servicio contratado

6.4. 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.

6.5. Propiedad intelectual

No corresponde a la prestación del servicio contratado

6.6. Medidas de control durante la ejecución contractual

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.

6.7. 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 Transmisibles, Salud Ocular, Metales Pesados)

6.8. 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.

6.9. Fórmula de reajuste

No corresponde a la prestación del servicio contratado

6.10. Penalidades

SI EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

6.11. Responsabilidad por vicios ocultos


El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados no debe ser menor a 6 meses contado a partir de la conformidad otorgada.

VII. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN



7.1. EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 248-A del Reglamento de la Ley 30335, Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

- Además, EL CONTRATISTA 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.
- EL CONTRATISTA se compromete a observar y cumplir con el Sistema de Integridad del IGP que contiene la Política Antisoborno y Anticorrupción del Plan Nacional de Integridad y Lucha contra la corrupción; en caso de evidencia o sospecha de que se está cometiendo alguna irregularidad o incumplimiento en el IGP. La denuncia anticorrupción se realiza a través del formulario virtual electrónico en <https://portal.igp.gob.pe/denuncias> o denunciasanticorrupcion@igp.gob.pe


GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD - ANCASH


Lic. Herminia A. Aguirre Castillo
SUB DIRECTORA
CASP 2109