

PEDIDO DE SERVICIO N°

08
 000194
 Reg. Doc: 03814 901
 Reg Exp: 02300 377



UNIDAD EJECUTORA : 400 DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 000739

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : PROGRAMA PRESUPUESTAL PRODUCTOS ESPECIFICOS PARA DESARROLLO INFANTIL TEMPRANO
 Entregar a Sr(a) : QUISPE SALAZAR LEONARDA
 Fecha : 19/03/2026
 Actividad Operativa : C0226 3324401 - VIGILANCIA DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL NIÑO
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA EL TALLER DE SESIONES DEMOSTRATIVAS PARA EL PERSONAL QUE PARTICIPARA EN EL TALLER DE FRTALECIMIENTO DE COMPETENCIAS DE DESARROLLO INFANTIL

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Añ/Obr
1-00	0044	20	004	0005	1001	3000001	5004424

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010019	SERVICIO DE ALMUERZO, COFFE BREAK	2.3.2 7.11 5	500.00	SERVICIO

SERVICIO DE REFRIGERIO PARA EL TALLER DE SESIONES DEMOSTRATIVAS PARA EL PERSONAL QUE PARTICIPARA EN EL TALLER DE FRTALECIMIENTO DE COMPETENCIAS DE DESARROLLO INFANTIL, A REALIZARSE EL DIA 27 DE MARZO DEL 2026 EN LA CIUDAD DE INDEPENDENCIA AUDITORIUM DE INSTITUTO EGB. HUARAZ.

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash

 Lic. Leonarda Quispe Salazar
 Coordinadora Regional PPORDIT

Firma del Solicitante

QUISPE SALAZAR, LEONARDA

Firma Autorizada

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ADA

- Atención
- Su Conocimiento
- Opinión e Informe
- Acción Inmediata
- Archivar

Otros: _____
 Fecha: 20-03-26



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 DIRECCIÓN REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN
 20 MAR 2026
 Hrs: 11:08:11 Folios: _____
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 Acción Inmediata
 Según Solicitado
 Archivar

Obs.: _____
 Fecha: 20 MAR 2026
 Firma: _____



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 20 MAR. 2026
 Hora: _____ Min: _____ Seg: _____ Exp: _____
 DIRECCIÓN

TÉRMINOS DE REFERENCIA

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Dirección Regional de Salud - Ancash Dirección de Atención Integral, servicios y calidad en Salud- PPORDIT
Actividad del POI:	Taller de Fortalecimiento de Competencias en Desarrollo Infantil
Denominación de la Contratación:	Servicio de Refrigerio para el Taller de Fortalecimiento de Competencias en Desarrollo Infantil.

I. FINALIDAD PÚBLICA

Contar con el servicio de preparación de refrigerios para realizar el taller de sesiones demostrativas para el personal que participará en el Taller de Fortalecimiento de Competencias en Desarrollo Infantil

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Brindar atención con refrigerios al personal que participara del Taller de Fortalecimiento de Competencias en Desarrollo Infantil

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

3.1. Descripción del servicio a contratar

Alimentos

Ítem	Cantidad	Descripción del servicio	Presentación
01	2kg	Un kilo de Arroz graneado sin sal.	En táper (4 táper cada uno de 250gr) de vidrio con tapa
02	2kg	Quinoa sancochada con aderezo básico sin sal	En táper (4 táper cada uno de 250gr) de vidrio con tapa
03	2kg	Papa amarilla sancochada con cascara sin sal	En táper de vidrio con tapa
04	1 1/2kg	Camote sancochado sin pelar sin sal	En táper de vidrio con tapa
05	1/2kg	Yuca sancochada en trozos sin sal	En táper de vidrio con tapa
06	1 1/2kg	Lenteja sancochada con aderezo básico sin sal	En táper (4 táper cada uno de 250gr) de vidrio con tapa
07	1 1/2kg	Alverjas verdes sancochada con aderezo básico sin sal	En táper (4 táper cada uno de 250gr)
08	2kg	Pescado sancochado sin sal	En táper (4 táper cada uno de 250gr) de vidrio con tapa
	1 1/2kg	Sangrecita sancochada sin sal	En táper (4 táper cada uno de 250gr) de vidrio con tapa



10	1 1/2kg	Hígado de pollo sancochado	En táper (4 táper cada uno de 250gr) de vidrio con tapa
11	12 unidades	Huevo de gallina de corral sancochado sin pelar	En táper de vidrio con tapa
12	2kg	Zanahoria pelada sancochada entera sin sal	En táper (4 táper cada uno de 250gr) de vidrio con tapa
13	1kg	Zapallo sancochado entero pelado sin sal	En táper (4 táper cada uno de 250gr) de vidrio con tapa
14	2 atados	Espinaca sancochada entera sin sal (hervir solo 2-3 minutos).	En táper de vidrio con tapa
15	5 unidades	Tomates medianos lavadas enteras	En táper de vidrio con tapa
16	2 unidades	Pepeñillo lavadas sin pelar	En táper de vidrio con tapa
17	4 litros	Agua en botella	En botella
18	2kg	Naranjas huando lavadas enteras	En táper de vidrio con tapa
19	4 manos	Plátano de isla	En táper de vidrio con tapa
20	4kg	Manzana Israel lavadas enteras	En táper de vidrio con tapa
30	1/2kg	Hígado de res	En táper de vidrio con tapa
31	1kg	Vainita sancochada sin sal	En táper de vidrio con tapa
32	1kg	Brócoli sancochado sin sal (5 minutos)	En táper de vidrio con tapa
33	2 unidades	Pepino crudo y lavado	En táper de vidrio con tapa
34	2 unidades	Lechuga de seda lavada y deshojada	En táper de vidrio con tapa
35	1kg	Tuna pelada y lavada	En táper de vidrio con tapa
36	4 unidades	Limonas lavadas y enteras	En táper de vidrio con tapa
37	200gr	Queso fresco entera lavada con hirviendo	En táper de vidrio con tapa
38	4 unidades	Choclo tierno sancochado y entero	En táper de vidrio con tapa
39	1 unidad	"Palta fuerte lavada y medianamente madura y lavada entera	En táper de vidrio con tapa
40	100gr	Maní entero y pelado sin sal tostado	En bolsa transparente

3.2. Actividades

Para el servicio EL CONTRATISTA deberá considerar un servicio transportado y distribuido en el recinto señalado, para lo cual el contratista deberá preparar y empaquetar adecuadamente dichas raciones, que garantice condiciones óptimas operacionales y de salubridad e higiene.





- Todos los insumos o productos que utilicen en la elaboración y atención del servicio solicitado, deberán ser productos de primera calidad que ofrezcan las garantías de calidad e inocuidad alimentaria.
- El CONTRATISTA debe considerar el personal tanto de operación, reparto, transporte y distribución para el recinto establecido a efectos de brindar el servicio solicitado según el horario establecido.
- El CONTRATISTA debe considerar como que los insumos para preparar los alimentos deben ser frescos y adquiridos para su elaboración como máximo un día antes de la entrega.
- Cualquier dato y/o especificación adicional El CONTRATISTA podrá coordinar días previos a la elaboración con el área usuaria.

3.3. Lugar y plazo de prestación del servicio

3.3.1. Lugar:

Instituto Tecnológico Eleazar Guzmán Barrón Av. tecnológico N 782. Barrio Shancayan. Distrito Independencia Huaraz.

3.3.2.- Fecha: 27 de marzo.

3.3.2. Horario de atención: 8:30 am a las 15 hrs

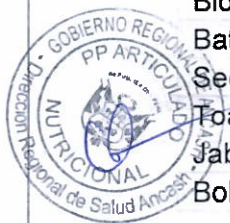
La entrega del servicio será en el recinto indicado en el numeral 3.3.1 considerando el horario de inicio de las sesiones educativas desde 8:30 am hasta las 14:00hrs máximo de recepción señalado en el siguiente cuadro, pudiendo existir modificaciones durante la operación.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1. EQUIPAMIENTO

- El CONTRATISTA deberá proporcionar tapers de vidrio, cucharas y cuchillo de acero inoxidable, tenedores de acero inoxidable, con el tamaño y espesor adecuado para que los usuarios puedan manipular los alimentos sus alimentos de manera segura y cómoda, así como servilletas de papel.

Materiales	Cantidad
Plato grande tendido (23 cm) de loza	20
Plato mediano tendido (19 cm) de loza	20
Cuchara metal	10
Tenedor metal	10
Cuchillo de cocina metal	4
Vaso de plástico	5
Jarra vidrio	4
Tabla de picar acrílico	4
Bidón de plástico con caño	1
Batea mediana/tina	1
Secador para vajilla	4
Toalla de mano / papel toalla	4
Jabón líquido	1
Bolsa de basura	8



4.2. PERSONAL

EL CONTRATISTA deberá contar con el personal mínimo requerido para efectos de reparto para cada recinto, programando según los horarios establecidos en el numeral 3.3.3, y que cuente con la experiencia en el rubro.

4.3. PERFIL DEL PROVEEDOR

- El proveedor deberá ser del rubro del servicio de preparación de alimentos.
- Ser persona natural o jurídica
- RNP vigente
- RUC activo y habido.

V. NORMAS ANTICORRUPCION

5.1. El proveedor / contratista acepta expresamente que no llevara a cabo, acciones que están prohibidas por las leyes locales u otras leyes anticorrupción. Sin limitar lo anterior, el proveedor / contratista se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor, a un establecido de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anticorrupción, sin restricción alguna.

5.2. En forma especial, el proveedor / contratista declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración, la firma de la Orden de Servicio de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

5.3. Además, EL PROVEEDOR debe 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.

VI. NORMAS ANTISOBORNO

6.1. El proveedor, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia o a lo establecido en el artículo 11 de la de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, artículo 7° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

6.2. Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, 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 en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

6.3. Asimismo, 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; así también en adoptar medidas técnicas, prácticas, a través de los canales dispuestos por la entidad.

6.4. De la misma manera, el proveedor es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se someterá a la resolución del contrato y a las acciones civiles y/o penales que la entidad pueda accionar.

VII. INCUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

7.1. Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

7.2. Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

VIII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

8.1. META PRESUPUESTAL POR AFECTAR

Fuente: Programa Presupuestal Orientado a Resultados para el Desarrollo Infantil Temprano- meta 044.

8.2. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por el servicio brindado.

8.3. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

La entidad brindará un espacio dentro del recinto para que pueda dejar los alimentos y los pueda distribuir desde allí, así como todas las facilidades correspondientes para que se pueda ejecutar el servicio.

8.4. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor mantendrá en reserva absoluta el manejo de la información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibida revelar dicha información a terceros.

8.5. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN.

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por el área usuaria en el plazo máximo de 7 días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. 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.



Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

8.6. FORMA DE PAGO.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en un Pago único.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Promoción y Educación para la Salud emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Recibo por Honorarios y/o Factura)

Dicha documentación se debe presentar en Av. 27 de noviembre Nro. 1544, Huaraz, Ancash.

8.7. 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:

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

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.

8.8. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad de recepción de la prestación por parte de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo N° 40 de la Ley de Contrataciones del Estado. El plazo máximo de responsabilidad de El Contratista es de un (01) año.



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash

Leonarda Quispe Salazar
 Lic. Leonarda Quispe Salazar
 Coordinadora Regional PPORDIT