

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

<b>Órgano y/o Unidad Orgánica:</b>	Dirección Regional de Salud - Ancash Dirección de Atención Integral, servicios y calidad en Salud - PPORDIT - ESANS
<b>Actividad del POI:</b>	Evaluación de Indicadores Nutricionales, I Semestre en el marco del Plan Multisectorial para la prevención y reducción de la anemia materno infantil
<b>Denominación de la Contratación:</b>	Evaluación de Indicadores Nutricionales I Semestre, en el marco del Plan Multisectorial para la prevención y reducción de la anemia materno infantil

<b>I. FINALIDAD PÚBLICA</b>						
Contar con el servicio de preparación de refrigerios para personal de salud que participara en la evaluación de Indicadores Nutricionales I Semestre, en el marco del Plan Multisectorial para la prevención y reducción de la anemia materno infantil						
<b>II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN</b>						
Brindar atención con refrigerios al personal que participara en la evaluación de indicadores Nutricionales I Semestre", en el marco del Plan Multisectorial para la prevención y reducción de la anemia materno infantil						
<b>III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR</b>						
<b>3.1. Descripción del servicio a contratar</b>						
Alimentos: Turno mañana						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem</th> <th>Cantidad</th> <th>Descripción del servicio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>60</td> <td>12/8/26: 20 refrigerios consistentes en ¼ de pollo al horno más ensalada precocida (la ensalada debe ser fresca con verduras de buena calidad sin mayonesa), jugo de fresa bajo en azúcar 13/8/26: 20 refrigerios consistente en media palta rellena con ensalada rusa, jugo de maracuyá con bajo azúcar 14/8/26: 20 refrigerios consistente en ocopa con rodas de papa, 2 huevos sancochados, aceitunas, lechuga americana, jugo de piña sin azúcar</td> </tr> </tbody> </table>	Ítem	Cantidad	Descripción del servicio	01	60	12/8/26: 20 refrigerios consistentes en ¼ de pollo al horno más ensalada precocida (la ensalada debe ser fresca con verduras de buena calidad sin mayonesa), jugo de fresa bajo en azúcar 13/8/26: 20 refrigerios consistente en media palta rellena con ensalada rusa, jugo de maracuyá con bajo azúcar 14/8/26: 20 refrigerios consistente en ocopa con rodas de papa, 2 huevos sancochados, aceitunas, lechuga americana, jugo de piña sin azúcar
Ítem	Cantidad	Descripción del servicio				
01	60	12/8/26: 20 refrigerios consistentes en ¼ de pollo al horno más ensalada precocida (la ensalada debe ser fresca con verduras de buena calidad sin mayonesa), jugo de fresa bajo en azúcar 13/8/26: 20 refrigerios consistente en media palta rellena con ensalada rusa, jugo de maracuyá con bajo azúcar 14/8/26: 20 refrigerios consistente en ocopa con rodas de papa, 2 huevos sancochados, aceitunas, lechuga americana, jugo de piña sin azúcar				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>						



- 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.

### 3.2. Lugar y plazo de prestación del servicio

#### 3.2.1. Lugar:

Auditorio del Hospital Eleazar Guzmán Barrón - Chimbote

#### 3.3.2.- Fecha: 12,13,14 de agosto 2026

Horario de atención: 10:00 am el día 16 octubre del 2026

La entrega del servicio será en el recinto indicado en el numeral 3.3.1 considerando el horario de inicio de las actividades programadas por el Día Mundial de la Alimentación 10:00 am 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, cucharas, tenedores, vaso biodegradable, 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.

### 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 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 0044.

##### 8.2. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.





F x 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.

MINISTERIO DE SALUD  
Dirección Regional de Salud - Ancash

  
-----  
Mg. Carmen Dalia Macedo de Vidal  
COORD REGIONAL ESANS  
CNR N° 653