

|                                                     |                                                                                             |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| HOSPITAL CENTRAL<br>DE MAJES<br><br>U.A.<br><br>DEC | <b>TÉRMINOS DE REFERENCIA<br/>MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE<br/>EQUIPOS ELECTROMECHANICOS</b> |  |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

| DETALLE DEL REQUERIMIENTO                  |                                                                       |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Área usuaria / Área técnica estratégica    | Servicio de Nutrición                                                 |
| Número de Cuadro Multianual de Necesidades | NO                                                                    |
| Objetivo estratégico                       | AOI00165701087: MANTENIMIENTO CORRECTIVO EQUIPOS ELECTROMECHANICOS    |
| Denominación de la Contratación            | 60.65.0026.0757 MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EQUIPOS ELECTROMECHANICOS |
| Compatibilización del requerimiento        | No corresponde                                                        |

**TÉRMINOS DE REFERENCIA:**

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FINALIDAD PÚBLICA</b>           | Restaurar la funcionalidad de equipos esenciales de la cocina hospitalaria (peladora de papas y licuadora industrial) para garantizar la preparación segura, higiénica y eficiente de alimentos destinados a pacientes, personal médico y visitantes. El mantenimiento correctivo oportuno previene la proliferación de microorganismos, asegura la inocuidad alimentaria y cumple con los estándares de sanidad requeridos por la legislación sanitaria peruana. |
| <b>OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN</b> | Ejecutar el mantenimiento correctivo integral de la peladora de papas y licuadora industrial para restablecer de manera rápida y eficiente su funcionamiento óptimo, garantizando la preparación segura, higiénica y eficiente de alimentos perecederos bajo condiciones controladas de higiene                                                                                                                                                                   |

**ALCANCES/CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

**- Descripción Del Servicio A Contratar**

| Código de<br>ITEM | DESCRIPCIÓN                                           |
|-------------------|-------------------------------------------------------|
| 60.65.0026.0757   | MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EQUIPOS ELECTROMECHANICOS |

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2905

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA DE SALUD AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

Ing. Victor Ricardo Esquicha Tejada  
COORDINADOR DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

| Denominación                 | Cod. Patrimonial | Marca    | Modelo | Nro. Serie |
|------------------------------|------------------|----------|--------|------------|
| PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL | 322282990001     | Nacional | S/M    | S/S        |

#### Actividades o detalle del servicio

- Desarmado total del sistema mecánico (olla, sistema de transmisión, sellos, poleas, tapas y otros).
- Suministro y cambio de revestimiento interior de olla de pelado con abrasivo especial de alta calidad.
- Reparación integral del sistema de giro: bocinas, ejes, sellos, bisagras, seguros y otros componentes.
- Suministro y cambio de polea chica.
- Recuperación y/o cambio de polea grande.
- Suministro y cambio de fajas tipo A-50.
- Re-barnizado del bobinado de motor eléctrico.
- Cambio de rodajes de motor eléctrico.
- Suministro y cambio de clavija redonda con toma a tierra.
- Suministro y cambio de cable vulcanizado tripolar N°14.
- Instalación de sistema de protección eléctrica del motor mediante guardamotor.
- Pintado de partes no inoxidable con pintura gris martillado o similar.
- Armado del equipo en su totalidad.
- Pruebas de funcionamiento y operatividad bajo carga.



Peladora de papas de 30 kg de capacidad

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

*[Firma]*  
LIC. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2905

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA DE SALUD AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

*[Firma]*  
Ing. Victor Ricardo Esquicha Tejada  
COORDINADOR DEL AREA DE MANTENIMIENTO

| Denominación         | Cod. Patrimonial | Marca | Modelo  | Nro. Serie |
|----------------------|------------------|-------|---------|------------|
| LICUADORA INDUSTRIAL | 322265900002     | JR    | LP1226L | S/S        |

#### Actividades o detalle del servicio

- Inspección visual integral y desconexión segura de alimentación eléctrica.
- Desmontaje de jarra, base motriz, cojinetes y sistema de transmisión.
- Inspección y limpieza del circuito eléctrico; identificación de fugas de corriente y fallas de aislamiento.
- Suministro y cambio de cable de alimentación vulcanizado tripolar N°12 con clavija a tierra.
- Suministro y cambio de pulsador/botón de encendido compatible (220V).
- Limpieza y re-barnizado del bobinado de motor eléctrico; reemplazo de fusibles y protector térmico.
- Limpieza profunda del motor y verificación de equilibrio rotatorio.
- Suministro y cambio de cojinetes (rodamientos) y bujes desgastados con holgura excesiva.
- Lubricación con grasa de alta temperatura apta para equipos de cocina.
- Inspección y reparación de jarra de acero inoxidable; limpieza profunda y desinfección.
- Reparación de brida/acoplamiento jarra-motor; reemplazo de juntas de goma.
- Inspección y afilado/reemplazo de cuchillas internas.
- Limpieza y reparación anticorrosiva del bastidor metálico.
- Pintado de partes no inoxidable con pintura gris martillado.
- Montaje integral del equipo con alineación y verificación de horizontalidad.
- Prueba de continuidad a tierra, aislamiento eléctrico y diferencial.
- Prueba de funcionamiento en vacío y bajo carga; verificación de que NO salta diferencial en operación normal.
- Inspección de estanqueidad, ausencia de ruidos anómalos y ciclos de encendido/apagado.



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2905

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA DE SALUD AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

Ing. Victor Ricardo Esquicha Tejada  
COORDINADOR DE MANUTENCIÓN

#### Condiciones de la Contraprestación

**Componentes:** Todos los repuestos, insumos y accesorios serán nuevos, originales de fábrica y estrictamente compatibles con los sistemas existentes. Peladora: abrasivo de alta calidad

certificado para uso alimentario. Licuadora: componentes eléctricos conforme a IEC 61010 y normativas de seguridad alimentaria.

**Compatibilidad Técnica:** Peladora: compatibilidad con motor (1–2 HP), poleas, correas A–50, velocidad de tambor (60–120 rpm); Licuadora: compatibilidad con motor 2 HP / 220V / 60 Hz, cojinetes de precisión, velocidad 3000–3600 rpm, cable tripolar N°14, pulsador 220V.

El contratista será civil y técnicamente responsable por todo daño material, mecánico o electrónico ocasionado durante la intervención. Incluye: estructura, motor, componentes mecánicos, placas electrónicas, sensores y cualquier componente sensible. La reposición por negligencia será sin costo adicional para la entidad.

**Condición de Entrega y Operatividad:** Finalizado el servicio, los equipos deberá quedar en perfecto estado de limpieza, completamente operativa, configurado correctamente y con sus respectivas etiquetas de mantenimiento vigentes adheridas al tablero de control.

#### **GARANTÍA DEL SERVICIO:**

Seis (06) meses, contados a partir del día siguiente de suscrito el acta de finalización del servicio. Cualquier falla relacionada con el servicio o los repuestos durante dicho periodo deberá ser corregida sin costo alguno para el proveedor.

#### **PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL:**

No aplicable.

#### **MODALIDAD DE PAGO**

La modalidad de pago es a "Suma alzada"

#### **PLAN DE TRABAJO:**

No corresponde

#### **REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

El proveedor deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

1. Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), en el rubro correspondiente al objeto de la contratación, de ser aplicable.
2. No encontrarse incurso en impedimentos para contratar con el Estado, conforme a la Ley N° 32069, lo cual se acredita mediante declaración jurada.
3. Contar con capacidad legal para contratar, de acuerdo con la normativa vigente.
4. Contar con RUC activo y habido, de corresponder.

#### **EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR**

##### **DEL PROVEEDOR:**

El postor deberá acreditar una experiencia mínima de un (01) año en la ejecución de servicios similares al objeto de la convocatoria.

Se considerarán exclusivamente como servicios similares:

- **Mantenimiento correctivo, preventivo, reparación, diagnóstico y puesta a punto de maquinaria y equipos electromecánicos de cocina o procesamiento de alimentos** (tales como peladoras de papas, licuadoras industriales de gran capacidad, moledoras, amasadoras, cortadoras de vegetales u hornos industriales) en establecimientos del sector público o privado, preferentemente en el sector salud (hospitales, clínicas) o centros de alimentación masiva.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

Lic. Fraydita Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2905

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA DE SALUD AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

Ing. Víctor Ricardo Esquicha Tejada  
COORDINADOR DEL AREA DE MANTENIMIENTO

- **Mantenimiento, reparación o sustitución de componentes electromecánicos y de transmisión de potencia** en equipos de procesamiento de alimentos, incluyendo reductores de velocidad, sistemas de poleas, fajas, cadenas, chumaceras y acoplamientos mecánicos.
- **Reparación, rebobinado, mantenimiento o reemplazo de motores eléctricos** monofásicos y trifásicos, así como sistemas de accionamiento y potencia aplicados a equipos de línea blanca industrial y maquinaria de cocina.
- **Instalación, configuración, diagnóstico o reparación de sistemas de control eléctrico, tableros de comando, contactores, relés térmicos, botoneras de seguridad y elementos de protección** en equipos electromecánicos industriales.
- **Mantenimiento y reparación de componentes en contacto con alimentos**, incluyendo el desmontaje, lavado especializado, soldadura TIG en acero inoxidable y ajuste de componentes mecánicos de tolvas, cuchillas, tazones y sellos sanitarios de equipos de cocina industrial.

#### **DEL PERSONAL:**

##### **Requisitos y acreditación**

**Formación Académica:** Técnico titulado o egresado en Electrotecnia Industrial, Electricidad Industrial, Electrónica, Mecánica de Mantenimiento o carreras afines

**Experiencia Mínima:** Un (01) año en diagnóstico, mantenimiento y reparación de equipos electromecánicos de cocina o procesamiento de alimentos (peladoras de papas, licuadoras industriales, etc.) en el sector público o privado, preferentemente en hospitales o servicios de alimentación

**Acreditación:** Constancias, certificados de trabajo o contratos con conformidad que verifiquen el tiempo y las actividades afines

#### **LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN**

##### **Lugar:**

El servicio se ejecutará en el Hospital Central de Majes, sito en asentamiento B1 Lote 1 irrigación Majes-Bello Horizonte –Distrito de Majes –Provincia Caylloma-Región Arequipa.

##### **Plazo de ejecución del servicio:**

El plazo de ejecución del servicio será de **30 (treinta) días calendario**, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de servicio para la intervención de las **peladoras de papas y licuadoras industriales**, dando inicio formal a las actividades de mantenimiento correctivo y puesta a punto de los equipos del servicio de nutrición del Hospital Central de Majes.

#### **ENTREGABLES**

El entregable consiste en un **Informe Técnico de Mantenimiento Correctivo de Peladora de Papas y Licuadora Industrial**, el cual deberá incluir: la descripción detallada de las actividades realizadas, verificación del estado operativo de los equipos, limpieza y revisión de componentes mecánicos y eléctricos, resultados de las pruebas de funcionamiento y un registro fotográfico (antes, durante y después).

El plazo de presentación del entregable será de **cinco (05) días calendario**, contados a partir del día siguiente de la culminación del servicio y la conformidad de operatividad de los equipos por parte del área usuaria del servicio de nutrición del Hospital Central de Majes

##### **LUGAR DE PRESENTACIÓN DE LOS ENTREGABLES**

El entregable puede presentarse, a elección, a través de las siguientes modalidades:

- Mesa de Partes Virtual del HCM siguiente:  
[mesadepartes@hospitalcentralmajes.gob.pe](mailto:mesadepartes@hospitalcentralmajes.gob.pe)

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA DE SALUD AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2905

Ing. Victor Ricardo Esquicha Tejada  
COORDINADOR DE SALUD

- Mesa de Partes del HCM: NRO. B-1 C.P. EL PEDREGAL SECTOR (COSTADO FAC. AGRONOMIA DE UNSA Y UCSM) AREQUIPA - CAYLLOMA - MAJES

#### CONFORMIDAD

La conformidad del servicio de mantenimiento correctivo de congeladora será emitida por el Servicio de Mantenimiento y el Servicio de Nutrición. Dicha conformidad será otorgada en un plazo máximo de siete (07) días calendario, contados desde la presentación del informe técnico y el cumplimiento de los entregables establecidos, previa verificación del correcto funcionamiento, precisión de las mediciones, operatividad y condiciones adecuadas de los equipos intervenidos.

#### PENALIDADES

##### Penalidad por mora (Referencial)

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones, se aplica penalidad diaria conforme a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{moneto del contrato, ítem o entregable correspondiente}}{F \times \text{plazo del contrato, ítem o entregable correspondiente}}$$

Donde F = 0.40.

##### Límite máximo de penalidades

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 229.2 del artículo 229 del Reglamento de la Ley N° 32069, modificado mediante Decreto Supremo N° 001-2026-EF, el monto máximo acumulado de penalidades no podrá exceder el diez por ciento (10%) del monto del **contrato menor correspondiente**. La aplicación de penalidades no se encuentra supeditada exclusivamente al incumplimiento de entregables, sino al incumplimiento de las obligaciones y/o plazos contractuales establecidos en los Términos de Referencia y en el contrato, según corresponda.

#### FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se efectuará en una (1) armada, después de ejecutada la prestación, previa emisión de la conformidad por parte del área usuaria.

El pago se realizará con abono en la cuenta "Código de Cuenta Interbancaria" (CCI) del contratista, como máximo, hasta los diez (10) días posteriores a la emisión de la conformidad del servicio respectiva y presentación del comprobante de pago.

#### RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte del HCM no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 1 año contado a partir de la conformidad otorgada por el HCM.

#### CLÁUSULAS ESPECIALES

##### a) RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

El HCM puede resolver el contrato menor, en los siguientes casos:

- Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

Ing. Víctor Ricardo Esquicha Tejar  
COORDINADOR DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2005

- 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.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- Por la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.

#### **b) ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO**

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

El contratista declara no haber, directa o indirectamente, ofrecido, negociado o efectuado pago o, en general, entregado beneficio o incentivo ilegal en relación con el servicio a prestarse o bien a proporcionarse. En línea con ello, se compromete a actuar en todo momento con integridad, a abstenerse de ofrecer, dar o prometer, regalo u objeto alguno a cambio de cualquier beneficio, percibido de manera directa o indirecta; a cualquier miembro del Consejo Directivo, funcionarios públicos, empleados de confianza, servidores públicos; así como a terceros que tengan participación directa o indirecta en la determinación de las características técnicas y/o valor referencial o valor estimado, elaboración de documentos del procedimiento de selección, calificación y evaluación de oferta, y la conformidad de los contratos derivados de dicho procedimiento.

El contratista se compromete a denunciar, en base de una creencia razonable o de buena fe cualquier intento de soborno, supuesto o real, que tuviera conocimiento a través del canal de denuncias de soborno ubicado en el portal web del HCM.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES

Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
GNP 2905

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA DE SALUD AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - GRA

Lic. Víctor Ricardo Esquicha Tejada  
COORDINADOR DE LPS

**c) CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL**

La información y material producido bajo los términos de este servicio, tales como escritos, medios magnéticos, digitales, y demás documentación generados por el servicio, pasa a propiedad del HCM. El proveedor debe mantener la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de la información y documentación a la que se tenga acceso relacionada a la prestación.

**d) CLÁUSULA DE CUMPLIMIENTO (LEY DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERESES EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DEL SERVICIO PÚBLICO, LEY N° 31564).**

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplica la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

**e) ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**

El contratista se compromete a mantener la reserva de toda información privilegiada a la que tenga acceso en el ejercicio de sus funciones, tareas y demás actividades derivadas de la ejecución del servicio contratado. En tal sentido, no puede revelar por ningún medio, ya sea oral, escrito o de cualquier otra forma, hechos, datos, procedimientos, documentación o información de acceso restringido (confidencial), obtenidos a partir del inicio de la prestación del servicio, debiendo preservar su carácter confidencial de manera permanente.

Asimismo, el contratista se compromete a cumplir con: la Política Integrada de la Gestión de la Calidad ISO 9001, Gestión de Seguridad de la Información ISO/IEC 27001 y Gestión Antisoborno ISO 37001 del HCM, las Políticas de Seguridad de la Información del HCM, y demás normas y Leyes correspondientes a seguridad de la información, vigentes.

En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente acuerdo, el HCM queda facultado a iniciar las acciones judiciales o extrajudiciales que resulten necesarias a fin resarcir los perjuicios ocasionados. La obligación de confidencialidad permanecerá vigente mientras la información conserve su carácter confidencial.

**f) SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación del contrato, orden de compra o de servicio, incluidos los que se refieran a su nulidad e invalidez, son resueltos mediante conciliación.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA DE SALUD AREQUIPA  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES - TURA  
  
Ing. Victor Ricardo Esquicha Tejada  
COORDINADOR DEL AREA DE NUTRICION

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL CENTRAL DE MAJES  
  
Lic. Fabiola Arteaga Nuñez  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 2905