



PEDIDO DE SERVICIO N°

000526

Nº. Doc = 03429344
 Nº. Reg = 02063312

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
 Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
 Fecha : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LA ACTIVIDAD DE CUMPLEAÑOS DEL MES DE OCTUBRE

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LOS CUMPLEAÑOS DE OCTUBRE PARA EL 30 DE OCTUBRE SEGUN TDR	2.3.2 7.11 5		SERVICIO

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 CTEP 6568

Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ADA

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

ACEDO VELASQUEZ, DORIZA ANGELICA

Firma Autorizada

Otros: _____
 Fecha: 16-05-25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
16 MAY 2025
 Hora: _____ Folios: _____ Eje: _____
 RECEPCIÓN

- DIREC EJEC DE ADMINISTRACIÓN
 PARA: logística
- Atención
 - Su Conocimiento
 - Opinión e Informe
 - Acción Inmediata
 - Según Solicitud
 - Archivar

Obs: _____
 fecha: 16 MAY 2025
 hora: _____



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
16 MAYU 2025
 Hora: _____ Folios: _____ Eje: _____
 RECEPCIÓN



TERMINO DE REFERENCIA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de **REFRIGERIO**, para la afectación presupuesta de la específica de gasto 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PUBLICA:

Unir al personal, mejorar las relaciones y aumentar la motivación y la satisfacción laboral. Estas celebraciones además demuestran preocupación por parte de la institución con sus trabajadores, lo que se traduce en mayor producción, lealtad hacia la institución y por, sobre todo, aumenta la satisfacción laboral del trabajador.

3. ANTECEDENTES:

El cumpleaños es el aniversario del nacimiento de una persona, o incluso de una institución u organización. En cuanto a las personas, en muchas culturas es costumbre celebrar los cumpleaños con una fiesta con familiares, amigos y compañeros de trabajo donde se reconoce el valor de su existencia dentro de la sociedad y por ende dentro de la institución donde labora.

El responsable de la Unidad de Bienestar de Personal de una institución es el responsable de organizar en coordinación con los directivos para resaltar estas fechas importantes del trabajador.

4. OBJETIVOS:

La adquisición de REFRIGERIOS permitirá Fomentar su autoestima de los trabajadores impactando directamente en sus niveles de satisfacción laboral, así como su compromiso y productividad en el trabajo.

Lograr el 100 % la participación de los trabajadores en la conmemoración de los cumpleaños en la Diresa Ancash.

4.1. Objetivo General: Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad de La celebración facilita que las personas se sientan valoradas y reconozcan el valor de su existencia, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad.
- Contar con el servicio de servido y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio: El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud.

- El día 30 de octubre del 2025
- Total, de refrigerios para la actividad: 120 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal.

Día 30 de octubre – 2025: Para 120 participantes.

- **Refrigerio Horario Tarde (3.30 pm):** 120 refrigerios

DETALLE DEL PEDIDO

120 REFRIGERIOS

Consta

Sándwich de chicharrón con sarsa de cebolla

Café bajo en azúcar

5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden



encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindara las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.

5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.



6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:

“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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual. Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.”

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Forma de cálculo de la penalidad:

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

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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Gobierno Regional de Ancash
Dirección Regional de Salud - Ancash
Mag. Doriza *[Firma]* Velasquez
UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
GTSP 0385



PEDIDO DE SERVICIO N°

000535

N° Doc = 03429310

N° Reg = 02063295

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
 Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
 Fecha : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO POR EL DIA DE LA JUVENTUD

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Av/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2 7.11 5		SERVICIO
	SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LA ACTIVIDAD POR EL DIA DE LA JUVENTUD PARA EL DIA 23 DE SETIEMBRE SEGUN TDR			

Gobierno Regional de Ancash
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 STSP 6538

Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ALB

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

ACEDO VELASQUEZ, DORIZA ANGELICA

Firma Autorizada

Archivar

Otros: _____

Fecha: 16.05.25

Gobierno Regional de Ancash
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
16 MAY 2025
 Hora: _____ Fotos: _____ Exp: _____
 RECEPCIÓN

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 PARA: LOGISTICA

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



Obs.: _____

Fecha: 16 MAY 2025

Firma: _____



Gobierno Regional de Ancash
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
16 MAYO 2025
 Hora: _____ Fotos: _____ Exp: _____
 RECEPCIÓN

TERMINO DE REFERENCIA



1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de REFRIGERIO, para la afectación presupuesta de la específica de este 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PUBLICA:

En la actualidad, la fecha busca también poner sobre la mesa la importancia de la salud mental y el bienestar de los jóvenes, pues, muchos de ellos, enfrentan estrés, la ansiedad y presión social. Por eso la Dirección Regional de Salud tiene la finalidad de contribuir a preservar la salud mental a través de la celebración del día de la primavera y la juventud que se celebra cada 23 de setiembre.

3. ANTECEDENTES:

23 de septiembre se celebra el Día de la Primavera y la Juventud, la más maravillosa etapa en la vida de todo ser humano con sueños, retos y mucha ilusión.

4. OBJETIVOS:

Realizar actividad física de caminata con los trabajadores de la Dirección Regional de Salud con la finalidad de prevenir las enfermedades del Corazón y fomentar los estilos de vida saludable y seguir preservando el espíritu juvenil y disfrutar de la naturaleza en la estación de la primavera

4.1. Objetivo General: Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad de La celebración facilita que las personas se sientan valoradas y reconozcan el valor de su existencia, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad.
- Contar con el servicio de servido y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio: El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud

- El día 23 de setiembre del 2025
- Total, de refrigerios para la actividad: 120 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal

Día 23 de setiembre del 2025: Para 120 participantes.

- Refrigerio Horario Tarde (3.30 pm): 120 refrigerios

DETALLE DEL PEDIDO:

¼ de pollo al horno
Ensalada Mixta
Refresco
Fruta

5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.



5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindará las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.

5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.

6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:



"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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga."

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Forma de cálculo de la penalidad:

Penalidad Diaria = $0.10 \times$ monto vigente
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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.


GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
Mag. Doriza Arce Acuña Velásquez
UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
CTSP 6568



PEDIDO DE SERVICIO Nº

000525

No. DOC = 03429328
 No. Rego = 020 63304

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
 Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
 Fecha : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA ACTIVIDAD DE CUMPLEAÑOS DE SETIEMBRE

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS SERVICIO DE REFRIGERIOS PARA LOS CUMPLEAÑOS DE SETIEMBRE PARA EL 30 DE SETIEMBRE SEGUN TOR	2.3.2.7.11.5		SERVICIO

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 C/SP 6388
 Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ADEB

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

ACEDO VELASQUEZ, DORIZA ANGELICA
 Firma Autorizada

Otros: _____
 Fecha: 16.05.25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 16 MAY 2025
 Hora: _____ Folios: _____ Exp: _____
 RECEPCIÓN

- DIREC EJEC DE ADMINISTRACION
 PARA: Logística
- Atención
 - Su Conocimiento
 - Opinión e Informe
 - Acción Inmediata
 - Según Solicitud
 - Archivar



Obs.: 16 MAYO 2025
 Fecha: _____
 Firma: _____



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 16 MAYO 2025
 Hora: _____ Folios: _____ Exp: _____
 RECEPCIÓN

TERMINO DE REFERENCIA



1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de **REFRIGERIO**, para la afectación presupuesta de la específica de gasto 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PUBLICA:

Unir al personal, mejorar las relaciones y aumentar la motivación y la satisfacción laboral. Estas celebraciones además demuestran preocupación por parte de la institución con sus trabajadores, lo que se traduce en mayor producción, lealtad hacia la institución y por, sobre todo, aumenta la satisfacción laboral del trabajador.

3. ANTECEDENTES:

El cumpleaños es el aniversario del nacimiento de una persona, o incluso de una institución u organización. En cuanto a las personas, en muchas culturas es costumbre celebrar los cumpleaños con una fiesta con familiares, amigos y compañeros de trabajo donde se reconoce el valor de su existencia dentro de la sociedad y por ende dentro de la institución donde labora.

El responsable de la Unidad de Bienestar de Personal de una institución es el responsable de organizar en coordinación con los directivos para resaltar estas fechas importantes del trabajador.

4. OBJETIVOS:

La adquisición de REFRIGERIOS permitirá Fomentar su autoestima de los trabajadores impactando directamente en sus niveles de satisfacción laboral, así como su compromiso y productividad en el trabajo.

Lograr el 100 % la participación de los trabajadores en la conmemoración de los cumpleaños en la Diresa Áncash.

4.1. Objetivo General: Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad de La celebración facilita que las personas se sientan valoradas y reconozcan el valor de su existencia, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad.
- Contar con el servicio de servicio y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio: El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud.

- El día 30 setiembre del 2025

- Total, de refrigerios para la actividad: 120 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal.

Día 30 de setiembre – 2025: Para 120 participantes.

- **Refrigerio Horario Tarde (3.30 pm):** 120 refrigerios

DETALLE DEL PEDIDO

120 REFRIGERIOS

Consta

Crema de ocopa

2 huevos

1 papa mediana

Lechuga

Emoliente bajo en azúcar



5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindará las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.

5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.



6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:

“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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.”

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Forma de cálculo de la penalidad:

Penalidad Diaria = $0.10 \times$ monto vigente
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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Personal - Ancash

Mag. Doriza Najelita Arco Velasquez
UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
CTSP 6588



PEDIDO DE SERVICIO N°

000528

N-DOC = 034 29355
N° Reg = 02063321

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
Fecha : 15/05/2025
Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LA ACTIVIDAD DE CUMPLEAÑOS DE NOVIEMBRE

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor \$/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2.7.11.5		SERVICIO
	SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LOS CUMPLEAÑOS DE NOVIEMBRE PARA EL DIA 26 DE NOVIEMBRE SEGUN TDR			

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
CTSP 6988
Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA
PARA: ADA
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 Acción Inmediata
 Archivar

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
DIRECCION EJECUTIVA DE ADMINISTRACION
16 MAY 2025
Hora: Folios:

DIRECCION EJECUTIVA DE ADMINISTRACION
PARA: LOGISTICA
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 Acción Inmediata
 Según Solicitante
 Archivar

Otros:
Fecha: 16.05.26

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
OFICINA DE LOGÍSTICA
16 MAYO 2025
Hora: Folios: Exp:
RECEPCION

Obs:
Fecha: 16 MAYO
Firma:





TERMINO DE REFERENCIA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de **REFRIGERIO**, para la afectación presupuesta de la específica de gasto 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PUBLICA:

Unir al personal, mejorar las relaciones y aumentar la motivación y la satisfacción laboral Estas celebraciones además demuestran preocupación por parte de la institución con sus trabajadores, lo que se traduce en mayor producción, lealtad hacia la institución y por, sobre todo, aumenta la satisfacción laboral del trabajador

3. ANTECEDENTES:

El cumpleaños es el aniversario del nacimiento de una persona, o incluso de una institución u organización. En cuanto a las personas, en muchas culturas es costumbre celebrar los cumpleaños con una fiesta con familiares, amigos y compañeros de trabajo donde se reconoce el valor de su existencia dentro de la sociedad y por ende dentro de la institución donde labora

El responsable de la Unidad de Bienestar de Personal de una institución es el responsable de organizar en coordinación con los directivos para resaltar estas fechas importantes del trabajador

4. OBJETIVOS:

La adquisición de REFRIGERIOS permitirá Fomentar su autoestima de los trabajadores impactando directamente en sus niveles de satisfacción laboral, así como su compromiso y productividad en el trabajo

Lograr el 100 % la participación de los trabajadores en la conmemoración de los cumpleaños en la Diresa Ancash

4.1. Objetivo General: Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad de La celebración facilita que las personas se sientan valoradas y reconozcan el valor de su existencia, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad.
- Contar con el servicio de servido y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio: El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud

- El día 28 de noviembre del 2025
- Total, de refrigerios para la actividad: 120 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal

Día 28 de noviembre de abril – 2025: Para 120 participantes.

- **Refrigerio Horario Tarde (3.30 pm):** 120 refrigerios

DETALLE DEL PEDIDO

120 REFRIGERIOS

Consta

Sándwich de chicharrón con sarsa de cebolla

Café bajo en azúcar

5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden



encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindara las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.

5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.



6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:

"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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga."

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Forma de cálculo de la penalidad:

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

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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash

Mag. Doriza Arce Alca Acedo Velasquez
UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
CTSP 8003



PEDIDO DE SERVICIO N°

000531

Nº Doc = 03429368
Nº Def = 02063328

UNIDAD EJECUTORA : 400 DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000739

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
 Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
 Fecha : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LA ACTIVIDADES NAVIDEÑAS Y EL ADVENIMIENTO DEL AÑO NUEVO

FF/Rb	META/ MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/A/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2.7.11.5		SERVICIO
	REFRIGERIO PARA LOS DIAS 19 Y 22 DICIEMBRE SEGUN TDR			
	PARA LAS FIESTAS NAVIDEÑAS Y EL ADVENIMIENTO DEL AÑO NUEVO			

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 CTS/ 6599
 Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ADA
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 Acción Inmediata
 Firma Autorizada
 Archivar
 Otros: _____
 Fecha: 16-05-25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 16 MAY 2025
 Hora: _____ Folios: _____

DIREC EJEC DE ADMINISTRACIÓN
 PARA: LOGISTICA
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 Acción Inmediata
 Según Solicitado
 Archivar
 Obs.: _____
 Fecha: 16 MAY 2025
 Firma: _____



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 16 MAYO 2025
 Hora: _____ Folios: _____ Exp: _____
 RECEPCIÓN



TERMINO DE REFERENCIA



CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALMUERZO PARA FIESTAS NAVIDEÑAS Y EL ADVENIMIENTO DEL AÑO NUEVO

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de **ALMUERZO**, para la afectación presupuesta de la específica de gasto 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PUBLICA:

Tiene la finalidad de compartir un momento de alegría, confraternidad y hermandad de los trabajadores de nuestra Institución y del año nuevo, por la cual esta Oficina como una Estrategia de trabajo nos lleva al cumplimiento de estas actividades sociales en beneficio de los trabajadores, la misma que Conducirán a mejorar las relaciones interpersonales, humanas y la identificación con nuestra Institución; además la Dirección Regional de Salud Ancash cumplirá con sus objetivos y metas trazadas con sus trabajadores.

3. ANTECEDENTES:

En el siglo IV, el Papa Julio I eligió el 25 de diciembre para celebrar el nacimiento de Cristo. Se cree que la Iglesia católica escogió esta fecha en un esfuerzo por adoptar y absorber las Saturnales, que representaban "el renacimiento" del año para los romanos.

4. OBJETIVOS:

Conmemorar una fecha más del nacimiento, del Niño Dios y la venida del año nuevo.

4.1. Objetivo General:

Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad "Fiestas Navideñas y el advenimiento del año nuevo, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad. Contar con el servicio de servido y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio:

El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud
Los días 19 y 22 de diciembre del 2025
Total, de refrigerios para la actividad: 250 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del almuerzo deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal

DETALLE DEL PEDIDO

DIA 19-12-2025 125 REFRIGERIOS

Parrilla de Pollo + hotdog + ensalada + choclo + papas fritas + cremas + refresco,
Cremas
1 gaseosa individual

DIA 22-12-2025 125 REFRIGERIOS

Parrilla de Pollo + hotdog + ensalada + choclo + papas fritas + cremas + refresco, Cremas



5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindará las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.
-

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.

5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.

6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las



campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:

“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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.”

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Forma de cálculo de la penalidad:

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

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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Mag. Doriza Arce Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 (TSP 6588)



PEDIDO DE SERVICIO N°

000530

GUARNIZY
 POC = 03429378
 No Reg = 02063334

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
 Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
 Fecha : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LA ACTIVIDAD DE LOS CUMPLEAÑOS DE DICIEMBRE

FF/Rd	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2 7.11 5		SERVICIO
	SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LOS CUMPLEAÑOS DE DICIEMBRE PARA EL DIA 29 DE DICIEMBRE SEGUN TDR			

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 CTS-06-25
 Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ADP
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 ACEDO VELASQUEZ, DORIZA ANGELICA
 Firma Autorizada Acción Inmediata
 Archivar

Otros: _____
 Fecha: 16-05-25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 16 MAY 2025
 Hora: _____ Folios: _____
 RECEPCION

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 PARA: LOGISTICA
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 Acción Inmediata
 Según Solicitud
 Archivar



Obs.: _____
 Fecha: 16 Mayo 2025
 Firma: _____



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 16 MAYO 2025
 Hora: _____ Folios: _____
 RECEPCION



TERMINO DE REFERENCIA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de **REFRIGERIO**, para la afectación presupuesta de la específica de gasto 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Unir al personal, mejorar las relaciones y aumentar la motivación y la satisfacción laboral Estas celebraciones además demuestran preocupación por parte de la institución con sus trabajadores, lo que se traduce en mayor producción, lealtad hacia la institución y por, sobre todo, aumenta la satisfacción laboral del trabajador

3. ANTECEDENTES:

El cumpleaños es el aniversario del nacimiento de una persona, o incluso de una institución u organización. En cuanto a las personas, en muchas culturas es costumbre celebrar los cumpleaños con una fiesta con familiares, amigos y compañeros de trabajo donde se reconoce el valor de su existencia dentro de la sociedad y por ende dentro de la institución donde labora

El responsable de la Unidad de Bienestar de Personal de una institución es el responsable de organizar en coordinación con los directivos para resaltar estas fechas importantes del trabajador

4. OBJETIVOS:

La adquisición de REFRIGERIOS permitirá Fomentar su autoestima de los trabajadores impactando directamente en sus niveles de satisfacción laboral, así como su compromiso y productividad en el trabajo

Lograr el 100 % la participación de los trabajadores en la conmemoración de los cumpleaños en la Diresa Ancash

4.1. Objetivo General: Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad de La celebración facilita que las personas se sientan valoradas y reconozcan el valor de su existencia, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad.
- Contar con el servicio de servido y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio: El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud

- El día 29 de diciembre del 2025
- Total, de refrigerios para la actividad: 120 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal

Día 29 de diciembre del 2025: Para 120 participantes.

- Refrigerio Horario Tarde (3.30 pm): 120 refrigerios

DETALLE DEL PEDIDO

120 REFRIGERIOS

Consta

Sándwich de jamón con sarsa de cebolla

Café bajo en azúcar

5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden



encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindara las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.

5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.



6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:

"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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga."

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Forma de cálculo de la penalidad:

Penalidad Diaria = $0.10 \times$ monto vigente
 $F \times$ 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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



PEDIDO DE SERVICIO N°

0005 GUARNIZ V

NR - DOC = 03429289
 N° Reg = 02063283

UNIDAD EJECUTORA : 400 DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 000738

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
 Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
 Fecha : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LA ACTIVIDAD DE LOS CUMPLEAÑOS DEL MES DE AGOSTO

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Añ/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2 7.11 5		SERVICIO
	SERVICIO DE REFRIGERIO CUMPLEAÑOS DE AGOSTO PARA EL DIA 28 DE AGOSTO SEGUN TDR			

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 CTS: 8568

Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA

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

ACEDO VELASQUEZ, DORIZA ANGELICA

Firma Autorizada

Otros: _____
 Fecha: 16.05.25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 16 MAY 2025
 Hora: _____
 Faltos: _____
 RECEPCION

DIREC EJEC DE ADMINISTRACION

- PARA: Logística
- Atención
 - Su Conocimiento
 - Opinión e Informe
 - Acción Inmediata
 - Según Solicitud
 - Archivar

Obs.: _____
 Fecha: 16 Mayo 2025
 Firma: _____
 E. GUARNIZ V.



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 16 MAYO 2025
 Hora: _____
 Exp. _____
 RECEPCION



TERMINO DE REFERENCIA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de **REFRIGERIO**, para la afectación presupuesta de la específica de gasto 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PUBLICA:

Unir al personal, mejorar las relaciones y aumentar la motivación y la satisfacción laboral Estas celebraciones además demuestran preocupación por parte de la institución con sus trabajadores, lo que se traduce en mayor producción, lealtad hacia la institución y por, sobre todo, aumenta la satisfacción laboral del trabajador

3. ANTECEDENTES:

El cumpleaños es el aniversario del nacimiento de una persona, o incluso de una institución u organización. En cuanto a las personas, en muchas culturas es costumbre celebrar los cumpleaños con una fiesta con familiares, amigos y compañeros de trabajo donde se reconoce el valor de su existencia dentro de la sociedad y por ende dentro de la institución donde labora

El responsable de la Unidad de Bienestar de Personal de una institución es el responsable de organizar en coordinación con los directivos para resaltar estas fechas importantes del trabajador

4. OBJETIVOS:

La adquisición de **REFRIGERIOS** permitirá Fomentar su autoestima de los trabajadores impactando directamente en sus niveles de satisfacción laboral, así como su compromiso y productividad en el trabajo

Lograr el 100 % la participación de los trabajadores en la conmemoración de los cumpleaños en la Dirección Ancash

4.1. Objetivo General: Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad de La celebración facilita que las personas se sientan valoradas y reconozcan el valor de su existencia, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad.
- Contar con el servicio de servido y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio: El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud

- El día 29 de agosto del 2025
- Total, de refrigerios para la actividad: 120 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal

Día 29 de agosto – 2025: Para 120 participantes.

- **Refrigerio Horario Tarde (3.30 pm):** 120 refrigerios

DETALLE DEL PEDIDO

120 REFRIGERIOS

Consta

Ensalada de fruta con Yogurt

Infusión bajo en azúcar

5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden



encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindara las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.

5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.



6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:

“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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.”

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Forma de cálculo de la penalidad:

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

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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

 GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
Mag. Doriza Arroyave Acevedo Velasquez
UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
DPSP 6636



PEDIDO DE SERVICIO Nº

000533

Doc 03429260
 No Reg = 02063268

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
 Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
 Fecha : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO POR EL DIA DEL TRABAJADOR SOCIAL

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2 7.11 5		SERVICIO
	SERVICIO DE REFRIGERIO PARA EL DIA 24 DE JULIO SEGUN TDR			
	FOR CAPACITACION A LAS TRABAJADORAS SOCIALES			

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 CTSP 6565

Firma del Solicitante

ACEDO VELASQUEZ, DORIZA ANGELICA
 Firma Autorizada

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ADP

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

Otros: _____
 Fecha: 16.05.25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 DIRECCIÓN REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN
 16 MAY 2025
 Hora: _____
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 Acción Inmediata
 Según Solicitud
 Archivar

Obs.: _____
 Fecha: 16 MAYO 2025
 Firma: _____
 E. GUARNIZ V.

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 16 MAYO 2025
 Hora: _____
 Exp: _____
 RECEPCIÓN



TERMINO DE REFERENCIA



1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de **REFRIGERIO**, para la afectación presupuesta de la específica de gasto 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PUBLICA:

En el marco del ANIVERSARIO del Colegio de Trabajadores Sociales del Perú, la Dirección Regional de Salud y la Asociación de Trabajadores sociales de la zona sierra de Ancash, no podemos estar ajenos a esta magna fecha (25 de julio) donde se da realce a la labor desarrollada por estos profesionales, que se confrontan en la ontología del ser social y, por ende en las políticas sociales, buscando el respeto, de los Derechos Humanos ,como: la igualdad, la dignidad y la justicia social ,constituyendo la motivación y la justificación del quehacer profesional, donde deben actuar con eficiencia y eficacia, este reto exige una calificación profesional ,que asegure al trabajador social el dominio de las competencias y destrezas

3. ANTECEDENTES:

La figura del profesional en trabajo social ha sido una de las más relevantes durante muchos años. En el marco de la Revolución Industrial, en el siglo XIX, las personas comenzaron a identificar la necesidad de garantizar los **derechos básicos a las comunidades**, familias e individuos.

4. OBJETIVOS:

Desarrollar procesos de sistematización de experiencia para construir nuevos conocimientos sobre las practicas sociales y administrativas, partiendo de la reflexión crítica de los actores sujetos de conocimiento, contextualizando la experiencia y extrayendo aprendizajes y lecciones aplicadas a nuestra intervención

4.1. Objetivo General: Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad de La celebración facilita que las personas se sientan valoradas y reconozcan el valor de su existencia, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad.
- Contar con el servicio de servido y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio: El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud

- El día 24 de Julio del 2025
- Total, de refrigerios para la actividad: 50 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal

Día 24 julio – 2025: Para 50 participantes.

- **Refrigerio Horario Tarde (3.30 pm):** 50 refrigerios

DETALLE DEL PEDIDO:

- Un plato de parrilla de 2 carnes
- 1 carne de pollo
- 1 carne de res

Ensalada Mixta
Choclo
Tamal
Cremas
1 gaseosa individual



5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindara las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.



5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.

6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:

“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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacioncitas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.”

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Forma de cálculo de la penalidad:

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

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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.



PEDIDO DE SERVICIO Nº

000523

E. GUARNIZ
 c = 03429276
 No Reg = 02063276

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE BIENESTAR DE PERSONAL
 Entregar a Sr(a) : ACEDO VELASQUEZ DORIZA ANGELICA
 Fecha : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0065 EJECUCION DE ACTIVIDADES PARA BIENESTAR DE PERSONAL
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA EL CUMPLEAÑOS DE JULIO

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ail/Obr
1-00	0054	20	006	0008	9001	3999999	5000003

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2.7.11.5		SERVICIO
	SERVICIO DE REFRIGERIO PARA EL DIA 30 DE JULIO SEGUN TDR			
	REFRIGERIO PARA EL CUMPLEAÑOS DE JULIO			

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
Mag. Doriza Angelica Acedo Velasquez
 UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
 CTSP 6558

Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA *DDA*

Atención

ACEDO VELASQUEZ, DORIZA ANGELICA
 Su Conocimiento

Firma Autorizada

Opinión e Informe

Acción Inmediata

Archivar

Otros: _____

Fecha: *16.05.25*

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 PARA: *Logística*
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Informe
 Acción Inmediata
 Según Solicitud
 Archivar

16 MAY 2025
 Hora: _____ Folios: _____
 RECEPCIÓN

Obs.: _____
 Fecha: *16 Mayo 2025*

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 16 MAYO 2025
 Hora: _____ Folios: _____ Exp.: _____
 RECEPCIÓN



TERMINO DE REFERENCIA



1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

El requerimiento de REFRIGERIO, para la afectación presupuesta de la específica de gasto 2.3.2.7.11.5 servicio de Alimentación de consumo humano, de la meta 054 de la Unidad de Bienestar de Personal

2. FINALIDAD PUBLICA:

Unir al personal, mejorar las relaciones y aumentar la motivación y la satisfacción laboral. Estas celebraciones además demuestran preocupación por parte de la institución con sus trabajadores, lo que se traduce en mayor producción, lealtad hacia la institución y por, sobre todo, aumenta la satisfacción laboral del trabajador.

3. ANTECEDENTES:

El cumpleaños es el aniversario del nacimiento de una persona, o incluso de una institución u organización. En cuanto a las personas, en muchas culturas es costumbre celebrar los cumpleaños con una fiesta con familiares, amigos y compañeros de trabajo donde se reconoce el valor de su existencia dentro de la sociedad y por ende dentro de la institución donde labora.

El responsable de la Unidad de Bienestar de Personal de una institución es el responsable de organizar en coordinación con los directivos para resaltar estas fechas importantes del trabajador.

4. OBJETIVOS:

La adquisición de REFRIGERIOS permitirá fomentar su autoestima de los trabajadores impactando directamente en sus niveles de satisfacción laboral, así como su compromiso y productividad en el trabajo.

Lograr el 100 % la participación de los trabajadores en la conmemoración de los cumpleaños en la Direcc. Ancash.

4.1. Objetivo General: Contratar a una empresa que brinde el servicio de alimentación para la actividad de la celebración, facilita que las personas se sientan valoradas y reconozcan el valor de su existencia, con condiciones óptimas que garanticen la inocuidad del servicio durante el plazo de ejecución contractual.

4.2. Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de alimentación en las condiciones apropiadas a los aspectos de salubridad.
- Contar con el servicio de servicio y entrega de la alimentación a los usuarios de la Entidad y los demás que formen parte de la actividad a desarrollar en coordinación con el responsable de la prestación.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1. Lugar y Fecha del Servicio: El servicio se brindará en las instalaciones (Auditorio) de la dirección regional de salud.

- El día 30 de julio

- Total, de refrigerios para la actividad: 120 unidades.

5.2. De los Alimentos:

El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable de la Unidad de Bienestar de Personal.

Día 30 de julio – 2025: Para 120 participantes.

- **Refrigerio Horario Tarde (3.30 pm):** 120 refrigerios

DETALLE DEL PEDIDO

120 REFRIGERIOS

Consta

Sándwich de jamón con sarsa de cebolla

Café bajo en azúcar

5.3. Plan de trabajo:

El proveedor del servicio deberá presentar el plan de trabajo del servicio a brindar donde debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que pueden



encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma y la designación de responsables.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.4. Recursos a ser provistos por el proveedor:

De ser el caso, señalar el listado de bienes y servicios que el proveedor deberá brindar para llevar a cabo el servicio de alimentación, señalando en qué cantidad, así como sus características técnicas y condiciones.

5.5. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

De ser el caso, la Entidad le brindara las instalaciones y el mobiliario necesario para brindar el servicio de alimentación por el proveedor. El listado incluirá la información, bienes o servicios necesarios para llevar a cabo en el servicio.

5.6. Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias nacionales

El área usuaria deberá identificar si existen reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias nacionales que resulten aplicables de acuerdo al objeto y a las características de la contratación.

5.8. Impacto ambiental

Para la contratación de servicios se tendrá en consideración criterios para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos. Así, por ejemplo, las Entidades podrán exigir el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP).

En caso que el Reglamento Técnico establezca en su contenido, el cumplimiento de normas técnicas nacionales e internacionales referidas a la sostenibilidad ambiental, la Entidad detalla las normas técnicas resultan aplicables en la preparación de los alimentos:

- La Norma Técnica de Salud (NTS) N° 071-MINSA V. 01/ DIGESA, que establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos.
- La Resolución Ministerial N° 631-2023 MINSA - Digesa, que establece que los utensilios y equipos que entran en contacto con los alimentos deben ser de fácil lavado y desinfección.
- La Resolución Ministerial N° 807-2022 MINSA - Digesa, que establece controles para garantizar la inocuidad de los productos lácteos artesanales.

5.9. Seguros

Indicar de ser procedente y necesario a la prestación del servicio de alimentación, el tipo de seguro que se exigirá al proveedor, la cobertura, el plazo, el monto de la cobertura y la fecha de su presentación (a la suscripción del contrato, al inicio de la prestación, entre otros), tales como el seguro de accidentes personales, seguro de deshonestidad, seguro de responsabilidad civil, seguro complementario de trabajo de riesgo, entre otros.

5.10. Forma de Pago:

Se precisa que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.



6. ANEXOS

En esta sección se deberá adjuntar la información adicional que se considere relevante para la elaboración de los TDR y que no haya sido posible incluirla dentro de los mismos. Por ejemplo, en el caso de contratación de servicios de publicidad con medios de comunicación televisiva, radial o escrita, deberá adjuntarse el Plan de estrategia publicitaria, la descripción y justificación de las campañas institucionales y comerciales que se pretendan llevar a cabo y la propuesta y justificación técnica de la selección de medios de difusión, conforme a lo requerido en la Ley N° 28874, Ley que regula la Publicidad Estatal.

7. CLAUSULA ANTICORRUPCION

Son de aplicación las normas derivadas del Código de Ética de la Función Pública y de la normativa en materia de la lucha contra la corrupción, en particular del numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo por el cual:

"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 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al vínculo contractual.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del vínculo contractual, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de la administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga."

8. PENALIDADES.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la presente Orden de Servicio, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, calculada en base a lo señalado en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Forma de cálculo de la penalidad:

Penalidad Diaria = $0.10 \times$ monto vigente
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 monto máximo es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash
Mag. Doriza Angulo Accoto Velasquez
UNIDAD DE BIENESTAR DE PERSONAL
CTEP 6588

04

PEDIDO DE SERVICIO N°

000629



REG. DOC: 03480453
 REG. EXP: 02093487

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : PROGRAMA PRESUPUESTAL REDUCCION DE LA VULNERABILIDAD Y ATENCION DE EMERGENCIA PC
 Entregar a Sr(a) : HENOSTROZA GUERRERO KATTYA ROCIO
 Fecha : 11/06/2025
 Actividad Operativa : E0844 0068-5005580-5005580-FORMACION Y CAPACITACION EN MATERIA DE GESTION DE RIESGO I
 Motivo : SERVICIO DE REQUERIMIENTO DE REFRIGERIOS PAR EL CURSO DE FORMACIÓN DE EVALUADORES DE INDICE DE SEGURIDAD HOSPITALARIA - ISH.

FF/Rd	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
1-00	0032	20	016	0035	0068	3000738	5005580

Código	Descripción / Términos de Referencia	Valor S/.	Unidad Medida
040100010008	SERVICIO DE COFFEE BREAK		SERVICIO

SEGÚN TDR.



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 DIRECCION DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
 Lic. Enj. María S. Márquez Simeón
 COORD. REGIONAL DE DOCTRINA Y DEFENSA NACIONAL
 CEP N° 58672

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 DIRECCION DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
 Mg. Katty Rocio Henostroza Guerrero
 DIRECTORA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
 CEP 56788

Firma del Solicitante

HENOSTROZA GUERRERO, KATTYA ROCIO

Firma Autorizada

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCION EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

17 JUN 2025

DIREC EJEC DE ADMINISTRACIÓN
 PARA: LOGÍSTICA

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

Obs: _____

Fecha: 17 JUN 2025

Firma: _____



Fecha: _____

Otros: _____

Archivar

Acción Inmediata

Opinión e Informe

Su Conocimiento

Atención

PARA _____

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA: LOG

Atención

Su Conocimiento

Opinión e Informe

Acción Inmediata

Archivar

Otros: _____

Fecha: 17-06-25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA

17 JUN. 2025

Hora: _____ Fecha: _____ Exp: _____

Elaborado por: PP0029 HENOSTROZA GUERRERO, KATTYA ROCIO

RECEPCIÓN



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

Órgano y/o Unidad Orgánica:	DIRECCIÓN DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
Actividad del POI	5005580: FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN EN MATERIA DE GESTIÓN DE RIESGO DE DESASTRES Y ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO.
Denominación de la Contratación:	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA EL CURSO DE FORMACIÓN DE EVALUADORES DE ÍNDICE DE SEGURIDAD HOSPITALARIA - ISH".
Descripción de la necesidad / CMN:	PMBSO INCLUIDA EN EL CMN PARA EL AÑO FISCAL 2025 ASISTENCIA TÉCNICA EN GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES.

I. FINALIDAD PÚBLICA

Fortalecimiento de capacidades del equipo evaluador del índice de seguridad hospitalaria, a fin de contribuir en la implementación de la Política Nacional de Gestión de Riesgo de Desastres.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contar con un servicio de alimentación para los participantes EL **CURSO DE FORMACIÓN DE EVALUADORES DE ÍNDICE DE SEGURIDAD HOSPITALARIA - ISH**".

III. ENFOQUE DE LA CONTRATACIÓN

En el marco del Plan Anual de Trabajo del Programa Presupuestal 0068 Reducción de la Vulnerabilidad y atención de emergencias por desastres- 2025, a fin de proteger a la población y medios de vida ante la ocurrencia de emergencias por desastres.

IV. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

4.1. Descripción del servicio a contratar

Ítem	Cantidad	Descripción del servicio	FECHA
1	65 Refrigerios (10.00 horas)	Cada refrigerio consta de lo siguiente: ▪ 1/8 de pollo al horno + ensalada de verduras (brócoli, zanahoria y vainita) + una rodaja de papa. ▪ 01 vaso (360 ml) con café/infusión ✓ Se deben incluir los respectivos cubiertos y servilletas.	08/07/2025
2	65 Refrigerios (10.00 horas)	Cada refrigerio consta de lo siguiente: ▪ Un sándwich de jamón del país con lechuga y pepino ▪ 01 vaso (360 ml) de café/infusión. ✓ Se deben incluir los respectivos cubiertos y servilletas.	09/07/2025
3	65 refrigerios (10.00 horas)	Cada refrigerio consta de lo siguiente: ▪ Un sándwich con chicharrón + salsa de cebolla. ▪ 01 vaso de café/infusión ✓ Se deben incluir los respectivos cubiertos y servilletas.	11/07/2025

4.2 Actividades

- La exactitud de los horarios y la ubicación del personal será efectuada previa coordinación con la Dirección de Prevención y Control de Emergencias y Desastres.
- Durante el servicio de los alimentos: el menaje y los cubiertos deben estar en buen estado de conservación e higiene.
- El personal que manipula los alimentos:

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
 DIRECCIÓN DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
 L.º. Engr. Ylbertha S. Márquez Simón
 COORDINADORA REGIONAL DE DOCUMENTACIÓN Y DEFENSA NACIONAL
 CEP N° 58072

“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

- No deberá presentar signos de enfermedad.
- Uso de uniforme, mandil y gorro de color claro y limpio
- Manos limpias, sin joyas, uñas limpias, cortadas y sin esmalte
- Para la contratación del servicio de refrigerios, estos deben cumplir con lo establecido en la Norma Técnica de Salud N.º 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- La mencionada norma es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que intervienen en los servicios de alimentación colectiva.

4.3 Plan de trabajo: No Aplica.

4.4 Prestaciones accesorias a la prestación principal

4.3.1. Mantenimiento preventivo y/o correctivo No Aplica.

4.3.2. Soporte técnico No Aplica.

4.3.3. Capacitación y/o entrenamiento No Aplica.

4.3.4. Otras prestaciones accesorias No Aplica.

4.4. Lugar y plazo de prestación del servicio.

4.4.1. Lugar: El servicio se entregará en la Sala Zoom del Centro Cultural, ubicado en Esq. Av. Luzuriaga con Av. 28 de Julio, Av. Mariscal Toribio de Luzuriaga, Distrito de Huaraz- Provincia de Huaraz- Departamento de Ancash.

En el caso que la institución cuente con cambios de lugar; el área usuaria informará con antelación al proveedor dichos cambios.

4.4.2. Plazo: El periodo de ejecución de la prestación será en el lapso de un (03) días hábiles.

El servicio se brindará el día **08, 09 y 11 de julio del año 2025, a las 10:00 horas.**

- La ubicación y presentación final del personal en el evento, serán coordinadas y aprobadas por la Dirección de Prevención y Control de Emergencias y Desastres.
- Asimismo, en el caso que la institución cuente con cambios de fechas u horarios para la ejecución del servicio, el área usuaria informará con antelación al proveedor dichos cambios.

V. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL PROPUESTO

Persona Natural o Jurídica que cumpla con lo siguiente:

Del Postor

- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente.
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) activo.
- Código de cuenta Interbancaria (CCI) habilitado.

5.5.1 Experiencia del Proveedor Con experiencia mínima de tres (03) años en actividades relacionadas a los servicios de alimentación.

5.5.2 Experiencia del Personal Clave No Aplica.

5.5.3 Formación Académica Estudios Secundarios, Egresado o Grado Académico No Aplica.

5.5.4 Capacitación En los estudios complementarios No Aplica.

VI. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

6.1. Equipamiento

A. Equipamiento estratégico El contratista utilizará menaje y/o vajilla reutilizable como cerámica utilitaria y/o vidrio y/o acero inoxidable u otro material. No se aceptará: menaje de plástico de un solo uso u otro material descartable.

No se aceptará: (1) recipientes, envases y/o vasos de poliestireno expandido para alimentos y bebidas de consumo humano; (2) sorbetes de plástico de un solo uso (pajillas, popotes, cañitas)

"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

y (3) bolsas de plástico diseñadas o utilizadas para llevar o cargar bienes por los consumidores o usuarios que sean no reutilizables.

B. Otro equipamiento No Aplica.

6.2 Infraestructura estratégica No Aplica.

6.3 Personal

El personal del contratista deberá acatar todas las normas de seguridad que disponga el Ministerio Público.

A. Personal clave No Aplica.

VII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. 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.

7.2. Otras obligaciones de la Entidad

LA ENTIDAD, proporcionará al CONTRATISTA un ambiente (cocineta) para el desarrollo del servicio en perfectas condiciones (griferías, pisos, paredes, servicios higiénicos); la misma que contará con el servicio de Agua y Energía Eléctrica cuyo costo de dichos servicios será asumido por la ENTIDAD.

7.3. Adelantos No Aplica.

7.4. Subcontratación No Aplica.

7.5. Confidencialidad

EL CONTRATISTA estará obligado a guardar confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de la información o documentación a la que tengan acceso en el marco del servicio; quedando expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. EL CONTRATISTA debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Dicha obligación comprende a la información que se entrega, como también a la que se genere durante la realización del servicio y la información producida una vez que se haya concluido el mismo. Dicha información puede consistir en textos, mapas, gráficos, planos, fotografías, dibujos, mosaicos, informes, recomendaciones, cálculos, estadísticas, documentos y demás datos compilados, recibidos o entregados por el proveedor/consultor.

7.6. Propiedad intelectual No Aplica.

7.7. Medidas de control durante la ejecución contractual

La supervisión, verificación, evaluación y control del "Servicio de preparación de Alimentos, estará a cargo de la Coordinación de Planeamiento en GRD.

• Áreas que coordinarán con el contratista: Dirección DPCED, Coordinación de Doctrina y Defensa Nacional y Coordinación de Hospitales seguros.

• Áreas responsables de las medidas de control: Dirección DPCED, Coordinación de Doctrina y Defensa Nacional y Coordinación de Hospitales seguros.

• Área que brindará la conformidad: Coordinación de Doctrina y Defensa Nacional

7.8. Conformidad: La conformidad será emitida por el área solicitante, en un plazo que no excederá de dos (02) días hábiles, posterior a la ejecución y/o entrega del bien, según fecha indicada.

La conformidad del bien podrá consistir en un informe por escrito de verificación de la calidad, cantidad y cumplimiento de lo requerido en las especificaciones técnicas, por parte del área usuaria.

"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

la conformidad se realizará mediante Informe del área usuaria de conformidad al art. 120 y 144 del DS 009-2025-EF.

La recepción conforme de la entidad contratante no obsta su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, de acuerdo con lo dispuesto en el literal c) del numeral 69.2 del artículo 69 de la Ley.

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.

7.10. Del pago: La entidad realizará el pago al contratista de forma oportuna luego de haberse verificado la correcta ejecución de las prestaciones y de haberse cumplido los procedimientos establecidos en el reglamento y los contratos, de conformidad al art. 67 de la Ley 32069.

El pago se realiza en un plazo máximo de diez días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

El Abono será a través de cuenta CCI, la cual se efectuará después de la presentación, adjuntando lo siguiente:

- Carta de autorización CCI.
- Copia de su orden de servicios o contrato.
- Informe de conformidad.

7.11. Fórmula de reajuste No Aplica.

7.12. Condiciones de los consorcios No Aplica.

VIII. MECANISMO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

No Corresponde.

IX. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS (De corresponder)

No Corresponde.

X. MODIFICACIONES AL CONTRATO MENOR

No Corresponde.

XI. PENALIDADES

Penalidad por mora

En caso de retraso injustificado del contratista 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:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: $F = 0.40$

Otras penalidades No Aplica.

XII. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información. Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor.

XIII. CLÁUSULAS OBLIGATORIAS EN LOS CONTRATOS MENORES

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

De la garantía de fiel cumplimiento para bienes y servicios. De conformidad al literal a) del art. 139 del DS 009-2025-EF, no se otorga garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50UIT.

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 partícipes 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:

- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.

“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

- 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.** No Aplica.

XIV. 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

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

**GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH**
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE PREVENCIÓN Y CONTROL EAD
Lic. Enf. María S. Márquez Simeón
OFICINA REGIONAL DE DOCTRINA Y DEFENSA NACIONAL
CEP N° 58872

14/13/08

Fecha : 28/04/2025
 Hora : 15:32
 Página : 1 de 1

4
161

PEDIDO DE SERVICIO N°

000462



008

REG. DOC. 3400919
 REG. EXP. 2046016

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD
 Entregar a Sr(a) : PEÑARANDA SANCHEZ ANA MARIA DEL CARMEN
 Fecha : 28/04/2025
 Actividad Operativa : C0058 DESARROLLO DE ACCIONES DE PROMOCION DE LA SALUD EN CENTRO LABORAL SALUDAB
 Motivo : REUNION DE EVALUACION DE INDICADORES DE DESEMPEÑO DE PROMISA

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func	Grupo Func	Programa	Prod/Pty	Acti/Al/Obr
1-00	0080	20	043	0095	9002	3999999	5000890

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010065	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2.7.11.5		SERVICIO

SE ADJUNTA TDR RESPECTIVO

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Lic. ANA PEÑARANDA SANCHEZ
 DIRECTORÍA DE PROMOCIÓN DE LA SALUD
 CASP 4680

PEÑARANDA SANCHEZ, ANA MARIA DEL CARMEN

Firma del Solicitante

Firma Autorizada

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 30 ABR. 2025
 Hora..... Folios..... Exp.....
 RECEPCIÓN

OFICINA DE LOGÍSTICA

PARA ada

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

Otros:.....

Fecha: 30.04.25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 29 ABR 2025
 Hora: 15:30 Folios..... Exp.....
 RECEPCIÓN

DIREC EJEC DE ADMINISTRACION

PARA: logística

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

Obs:.....

Fecha: 29 ABR 2025

Firma:.....



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 UNIDAD DE ADQUISICIONES
 05 MAYO 2025
 Hora..... Folios..... Exp.....
 RECEPCIÓN

TERMINO DE REFERENCIA

Órgano y/o Unidad Orgánica:	DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD - ANCASH DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD
Actividad del POI:	C0058 - DESARROLLO DE ACCIONES DE PROMOCION DE LA SALUD
Denominación de la Contratación:	CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA REUNION DE EVALUACION DE INDICADORES DE DESEMPEÑO DE PROMSA

I. FINALIDAD PÚBLICA

Medir el cumplimiento de los indicadores programados en el tiempo y ámbito de la forma establecida con el fin de permitir la toma de decisiones determinando si los indicadores están alcanzando la meta esperada según lo planificado y garantizar el desarrollo adecuado para el cumplimiento del POI 2025 de la Dirección de Promoción y Educación para la Salud.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Brindar refrigerios para la "REUNION DE EVALUACION DE INDICADORES DE DESEMPEÑO DE PROMSA" de la Dirección de Promoción de la Salud de la Dirección Regional de Salud de Ancash

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

5.1 Descripción del servicio a contratar

Día	Cantidad	Descripción del servicio
14/08/25 MAÑANA	20	1) SANDWICH DE POLLO DESHILACHADO 2) CON LECHUGA Y TOMATE 3) INFUSIÓN, CAFÉ O SIMILARES
15/08/25 MAÑANA	20	1) SANDWICH DE JAMON DEL PAIS 2) CON LECHUGA Y PEPINILLO 3) INFUSIÓN, CAFÉ O SIMILARES

5.2 Actividades

- Presentación en el lugar del evento con anticipación suficiente para brindar el servicio en los horarios establecidos.
- Cada refrigerio deberá ser entregado en envases que garanticen la inocuidad de los alimentos, acompañados de cubiertos descartables y servilletas en empaques individuales sellados.
- La atención será en el mismo lugar donde se desarrollará el evento.

5.3 Plan de trabajo

NO APLICA

5.4 Seguros

NO APLICA

5.5 Prestaciones accesorias a la prestación principal

5.5.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo
NO APLICA

5.5.2 Soporte técnico
NO APLICA



5.5.3 Capacitación y/o entrenamiento
NO APLICA

5.6 Lugar y plazo de prestación del servicio

5.6.1 Lugar:

Auditorio de la Dirección Regional de Salud Ancash, ubicado en la Av. Contratemidad Internacional Oeste 1544 - Huaraz.

5.6.2 Plazo

El servicio se entregará el jueves 14 y viernes 15 de julio del 2025 a las 10:30 horas de la mañana

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1 Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

NO APLICA

B. Otro equipamiento

NO APLICA

4.2 Personal

A. Personal clave

a. Personal 1

i. Actividades

- Instalación de los implementos para servir los alimentos en el área destinada a dicho fin.
- Distribución y entrega de los alimentos y bebidas a los comensales.
- Recojo de los desechos y desperdicios en bolsas o envases adecuados.
- Limpieza del área utilizada

ii. Perfil

- Persona con experiencia en la manipulación de alimentos
- Vestimenta adecuada y limpia
- Implementos de bioseguridad e higiene (gorro, tapaboca, guantes y mandil)

b. Personal 2

NO APLICA

B. Otro personal

NO APLICA

V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El Postor adjudicado es el responsable por la calidad de los bienes materia de la presente convocatoria y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo mínimo de un (01) año, contabilizado a partir de la conformidad otorgada por la DIRESA Ancash.

5.2 FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se efectuará en soles y dentro del plazo de dos (02) días calendarios siguientes a la conformidad del servicio, mediante el abono directo en la cuenta bancaria del sistema financiero nacional, para lo cual deberá comunicar su código de cuenta interbancario (CCI).

5.3 PENALIDADES



Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Dirección Regional de Salud Ancash, le aplicara en todos los casos una penalidad por cada día calendario de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contractual.

La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

$F = 0.40$ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes y servicios en general.

$F = 0.25$ para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes y servicios en general.

Cuando se llegue a acumular el monto máximo de la penalidad, la Dirección Regional de Salud Ancash, podrá resolver el contrato o la orden de servicio parcial o totalmente por incumplimiento.

5.4 NORMA ANTICORRUPCIÓN

El proveedor / contratista acepta expresamente que no llevará 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.

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.

5.5 NORMAS ANTISOBORNO

El proveedor no puede 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 el Derecho Legislativo N°1444 y su reglamento actualizado; (D.S 162-2021-EF del 25/06/2021).

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.

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.

5.6 CONFIDENCIALIDAD

El proveedor del servicio deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Dirección Regional de Salud, en materia de seguridad, discreción de la información y documentación.

 GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
Dirección Regional de Salud - Ancash

Lic. ANA PENARANDA SÁNCHEZ
DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN DE LA SALUD



PEDIDO DE SERVICIO N°

000140

REG. DOC. 3284037
 REG. EXP. 1955008

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : DIRECCIÓN DE ATENCIÓN INTEGRAL, SERVICIO Y CALIDAD EN SALUD
 Entregar a Sr(a) : ESPINOZA CASTROMONTE GISELANA
 Fecha : 07/02/2025
 Actividad Operativa : C0015 DIRECCION, SUPERVISION, MONITOREO, EVALUACION, CONTROL Y OTRAS ACCIONES REL
 Motivo : SERVICIOS DE REFRIGERIO SEGUN MEMORANDUM CIRC. N° 07-2025-GRA-GRDS-DIRES-A/DESMDAISCS/D

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0071	20	044	0096	9002	3999999	5000514

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor S/.	Unidad Medida
040100010005	SERVICIO DE ATENCION DE REFRIGERIOS	2.3.2.7.11.5		SERVICIO

SERVICIOS DE REFRIGERIO PARA LA REUNION DE EVALUACION SEGUNDO TRIMESTRE DE ACTIVIDADES DE LOS PROGRAMAS PRESUPUESTALES, ETAPAS DE VIDA Y ESTRATEGIAS SANITARIA A REALIZARSE EL DIA 21 y 22 DE JULIO 2025 EN EL AUDITORIO DE LA DIRESA



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD ANCASH
 Obst. Gisel Espinoza Castromonte
 COE: 9925
 DIRECTORA DE ATENCIÓN INTEGRAL, SERVICIOS Y CALIDAD EN SALUD

Firma del Solicitante

ESPINOZA CASTROMONTE, GISELANA

Firma Autorizada

Gobierno Regional de Ancash
 Dirección Regional de Salud Ancash
 El presente Documento es
 COPIA FIEL DEL ORIGINAL
 Que no tenido a la vista
 25 ABR. 2025
 Sra. Martha Jesusa Leiva Frejo
 SUPLENTE - FEDATARIO

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ADA

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

Otros: _____

Fecha: 28.04.25

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 28 ABR. 2025
 Hora Folios Exp
 RECEPCIÓN



TÉRMINOS DE REFERENCIA

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Dirección Regional de Salud - Ancash Dirección de Atención Integral, Servicios y Calidad en Salud
Actividad del POI:	Evaluación de actividades del segundo trimestre de los Programas Presupuestales, Estrategias Sanitarias y Etapas de Vida
Denominación de la Contratación:	Servicio De Alimentación para la Reunión de Evaluación Trimestral 2024 - 2025.

I. FINALIDAD PÚBLICA

Contar con el servicio de preparación de refrigerios para el personal que participará de las actividades y así cumplir con las metas programadas en la evaluación del segundo trimestre, según lo establecido en el Plan operativo Anual 2025,

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Asegurar que el personal que participe en la reunión de evaluación del segundo trimestre debe recibir los alimentos adecuados y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias básicas.

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

3.1. Descripción del servicio a contratar

Ítem	Cantidad	Descripción del servicio
	40	Break: Sandwich (filete de pollo, ensalada de rodajas de tomate zanahoria cocida, lechuga, pepino) + quinua y/o infusión (té, anís, manzanilla y/o similares).
	40	Break: Ensalada de frutas (empanada de fruta de la temporada, yogurt, cereal o granola, algarrobina, refresco) y/o similares
	40	Break: Papa Rellena (papa rellena de carne, ensalada, crema) + café o infusión te, anís, manzanilla y/o similares)
	40	Break: Empanada de Queso (empanada de queso, ensalada, crema) + café o infusión te, anís, manzanilla y/o similares)

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:

Auditorio de La DIRESA, sito Av. 27 de noviembre 1544, Huaraz,

3.3.2. Plazo:

El plazo de ejecución serán los días 21 y 22 de Julio del presente año.

FECHA ÚNICA	LUGAR
21 y 22 de Julio del 2025	Auditorio de la DIRESA Dirección: Av. Av. 27 de noviembre 1544, Huaraz

Nota: De existir cambio en la fecha señalada, será notificada con 36 horas de anticipación por el área usuaria.

3.3.3. Horario de atención:

La entrega del servicio será en el recinto indicado en el numeral 3.3.1 considerando el horario máximo de recepción señalado en el siguiente cuadro, pudiendo existir modificaciones durante la operación.

SERVICIO	HORARIO MAXIMO DE RECEPCIÓN
Break – Sanwich - turno mañana	10.30 AM
Break: Ensalada de frutas turno tarde	4:00 PM
Break: Papa rellena - turno mañana	10.30 AM
Break: Empanada de Queso – Turno tarde	4.00 PM

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1. EQUIPAMIENTO

- El CONTRATISTA deberá proporcionar tapers, cucharas, tenedores, vasos y/o botellas plásticas descartables con el tamaño y espesor adecuado para que los usuarios puedan manipular 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


- a. 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.
- b. 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.
- c. 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

- a. 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.
- b. 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.
- c. 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.
- d. 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

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

	GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH	GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL	DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD ANCASH	DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD INDIVIDUAL	DAISCS	PPTCD
--	-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	---	--------	-------

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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: R.O. Atención Integral de Salud - META 71

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:



- 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

Obst. Risel Constanza Castromonte
 C.O.P.E. 9925
 DIRECTORA DE ATENCIÓN INTEGRAL SERVICIOS Y CALIDAD EN SALUD