

011
202

PEDIDO DE SERVICIO N°

000231

REG. DOC: 03300540
 REG. EXP: 01984365

UNIDAD EJECUTORA : 400 DIRECCIÓN 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 : 21/02/2025
 Actividad Operativa : E0838 0068-5005609-5005809-ASISTENCIA TECNICA Y ACOMPAÑAMIENTO EN GESTION DEL RIESGO
 Motivo : SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA ASISTENCIA TÉCNICA EN LA FORMULACIÓN DEL PLAN DE LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD ANCASH FRENTE A LAS LLUVIAS INTENSAS Y SUS EFECTOS EN LA SALUD

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Ail/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|-------------|
| 1-00 | 0027 | 20 | 016 | 0035 | 0068 | 3000001 | 5005609 |

| Código | Descripción / Términos de Referencia | Clasificador | Valor S/. | Unidad Medida |
|--------------|--------------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| 040100010008 | SERVICIO DE COFFEE BREAK | 2.3.2.7.11.5 | | SERVICIO |

SEGÚN TDR

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
 DIRECCIÓN DE PREVENCIÓN Y CONTROL EAD
 Lic. Enf. Madelaine R/ Chiriboga García
 COORD. REGIONAL DE PLANEAMIENTO GRD
 Firma del Solicitante
 25/02/2025

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
 DIRECCIÓN DE PREVENCIÓN Y CONTROL EAD
 Mg. Katty Rocio Henostroza Guerrero
 DIRECTORA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE EMERGENCIAS Y DESASTRES
 CEP 55788

HENOSTROZA GUERRERO, KATTYA ROCIO

Firma Autorizada

OFICINA DE LOGÍSTICA

PARA: ADP

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

Otros: _____

Fecha: 25.02.25



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN DE EFICIENCIA DE ADMINISTRACIÓN

25 FEB 2025

Hora: _____ Fecha: _____

- DIRECCIÓN DE EFICIENCIA DE ADMINISTRACIÓN
- PARA: LOGISTICA
- Atención
 - Su Conocimiento
 - Opinión e Informe
 - Acción Inmediata
 - Según Solicitado
 - Archivar

Obs: _____
 Fed: 25 FEB 2025
 Form: _____



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

Elaborado por: PP0068 HENOSTROZA GUERRERO, KATTYA ROCIO

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 | 5005609: ASISTENCIA TÉCNICA Y ACOMPAÑAMIENTO EN GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES |
| Denominación de la Contratación: | CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA LA ASISTENCIA TÉCNICA EN LA FORMULACIÓN DEL PLAN DE DIRES ANCASH FRENTE A LAS LLUVIAS INTENSAS Y SUS EFECTOS EN LA SALUD 2025-2026 |
| 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 al Grupo de Trabajo e integrantes del equipo técnico de la GRD de la DIRESA Ancash, a fin de contribuir en la implementación de la Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contar con un servicio de alimentación para los participantes en la ASISTENCIA TÉCNICA EN LA FORMULACIÓN DEL PLAN DE DIRES ANCASH FRENTE A LAS LLUVIAS INTENSAS Y SUS EFECTOS EN LA SALUD 2025-2026.

III. ENFOQUE DE LA CONTRATACIÓN

En el marco del Plan de Evaluación de metas físicas y financieros 2025 y criterios de formulación 2026 del Programa Presupuestal 0068, 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

• **Descripción del servicio a contratar**

| <i>Ítem</i> | <i>Descripción del servicio</i> |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 | <p>CANTIDAD: 25 REFRIGERIOS FECHA: 02 SETIEMBRE DE 2025.</p> <p>01 ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT. 01 INFUSIÓN BAJO EN AZÚCAR.</p> <p>Cada ensalada e infusión debe estar debidamente contenidos en un táper adecuado, debidamente sellado y limpio. Se deben adjunta las respectivas servilletas y cubiertos para la ensalada y la infusión.</p> |



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.

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

- El personal que manipula los alimentos:
- 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 realizará en la Dirección Regional de Salud Anchas, Av. Confraternidad Internacional Oeste N° 1544 – Huaraz, 4to Piso, Sala de Crisis de la Dirección de Prevención y Control de Emergencias y Desastres.

4.4.1. Plazo: El servicio se brindará el día martes, 02 de setiembre de 2025, a las 10:30 Hrs. ejecución de la prestación en el lapso de un (01) día hábil.

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) 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.



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

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 de Logística.

• **Áreas responsables de las medidas de control:** Dirección DPCED, Coordinación de Planeamiento GRD.

• **Área que brindará la conformidad:** Coordinación de Planeamiento GRD.

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.

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



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

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.
- 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.



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

- 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. Deybis Y. Huanri Osorio
COORD. REGIONAL DE PLANEAMIENTO GRD
COESPE N° 1567

PEDIDO DE SERVICIO N°

000199



REG. DOC. 03289419
 REG. EXP. 01977678

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 : 13/02/2025
 Actividad Operativa : C0038 CALIFICACION DE IPRESS CON PERTINENCIA CULTURAL PARA UNA ATENCION CON PERTIN
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LA REUNION DE FORTALECIMIENTO DE LA ATENCION INTEGRAL DE LA ETAPA DE VIDA ADULTO

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Ai/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|------------|
| 1-00 | 0070 | 20 | 043 | 0095 | 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 |

SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LA REUNION DE FORTALECIMIENTO DE LA ATENCION INTEGRAL DE LA ETAPA DE VIDA ADULTO QUE SE REALIZARA EL DIA 08 DE AGOSTO 2025 EN EL AUDITORIO DEL HOSPITAL VICTOR RAMOS GUARDIA HUARAZ



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud
 Lic. Bryll Lindres Escalante
 ESR, SF y C
 Esp. Adm. G.S.S. - N° 3406
 CEP. 12920

Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGISTICA
 PARA AAA

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

ESPINOZA CASTROMONTE GISELANA

Firma Autorizada

Otros: _____
 Fecha: 07-05-25



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 PARA: Logística
07 MAY 2025
 Hora: 17:40 PM Firma: _____
 RECEPCIÓN

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

Obs.: _____
 Fecha: _____
 Firma: _____

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGISTICA
07 MAYO 2025
 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 – Etapa de Vida Adulto |
| Actividad del POI: | Fortalecimiento de la atención integral de la Etapa de Vida adulto |
| Denominación de la Contratación: | Servicio De Alimentación para el fortalecimiento de la atención integral de la etapa de vida adulto. |

| X. FINALIDAD PÚBLICA | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Contar con el servicio de preparación de refrigerios para el personal que participará de las actividades de fortalecimiento de la atención integral de la etapa de vida adulto y así cumplir con las metas programadas, según lo establecido en el Plan operativo Anual 2025,</p> | | | | | | | |
| XI. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN | | | | | | | |
| <p>Asegurar que el personal que participe en la reunión de fortalecimiento de la atención integral de la etapa de vida adulto debe recibir los alimentos adecuados y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias básicas.</p> | | | | | | | |
| XII. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR | | | | | | | |
| 12.1. Descripción del servicio a contratar | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem</th> <th>Cantidad</th> <th>Descripción del servicio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>34</td> <td>Break: Sanwich (lechón, ensalada de rodajas de tomate zanahoria cocida, lechuga, pepino) + quinua y/o infusión (té, anís, manzanilla y/o similares).</td> </tr> </tbody> </table> | Ítem | Cantidad | Descripción del servicio | | 34 | Break: Sanwich (lechón, ensalada de rodajas de tomate zanahoria cocida, lechuga, pepino) + quinua y/o infusión (té, anís, manzanilla y/o similares). | |
| Ítem | Cantidad | Descripción del servicio | | | | | |
| | 34 | Break: Sanwich (lechón, ensalada de rodajas de tomate zanahoria cocida, lechuga, pepino) + quinua y/o infusión (té, anís, manzanilla y/o similares). | | | | | |
| 12.2. Actividades | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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. | | | | | | | |

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

12.3. Lugar y plazo de prestación del servicio

12.3.1. Lugar:
Auditorio de Hospital Víctor Ramos Guardia Av. Villon - Huaraz,

12.3.2. Plazo:
El plazo de ejecución serán el día 08 de agosto del presente año. ÚNICO DÍA.

| FECHA ÚNICA | LUGAR |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------|
| 08 de Agosto del 2025 | Auditorio de Hospital Víctor Ramos Guardia Av. Villon - Huaraz |

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

12.3.3. 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 (34 participantes)- turno mañana | 10.30 AM |

XIII. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. 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.

XIV. NORMAS ANTICORRUPCION

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

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

14.3. Además, EL PROVEEDOR debe comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XV. NORMAS ANTISOBORNO

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

15.2. Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participantes, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

15.3. Asimismo, el Proveedor se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; así también en adoptar medidas técnicas, prácticas, a través de los canales dispuestos por la entidad.

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

XVI. INCUMPLIMIENTO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

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

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

XVII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

17.1. META PRESUPUESTAL POR AFECTAR

Fuente: R.O. Atención Integral de Salud - META 70

17.2. 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.

17.3. 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.

17.4. 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.

17.5. 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.

17.6. FORMA DE PAGO.

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

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

- Informe del funcionario responsable del Programa de Atención Integral de Salud -Etapa de Vida Adulto emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

- Comprobante de pago (Recibo por Honorarios y/o Factura)

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

17.7. 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.

17.8. 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

 Lic. Brigidy Linares Escalante
 ESR, EF y C
 Dep. Adm. G.S.B. - N° 3406
 CEP. 12828

Nº 26

PEDIDO DE SERVICIO Nº

000196

Doc: 03288198
 Exp: 01975401

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : PROGRAMA PRESUPUESTAL ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES
 Entregar a Sr(a) : OLAZA MAGUÑA VICTOR ALFREDO
 Fecha : 11/02/2025
 Actividad Operativa : E0816 0018-5000098-4398703-COMUNICADORES Y PERIODISTAS INFORMADOS EN PREVENCIÓN Y C
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LAS ESTRATEGIA SANITARIAS DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL NO TRANSMISIBLES.



| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/A/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|-----------|
| 1-00 | 0016 | 20 | 043 | 0095 | 0018 | 3043987 | 5000098 |

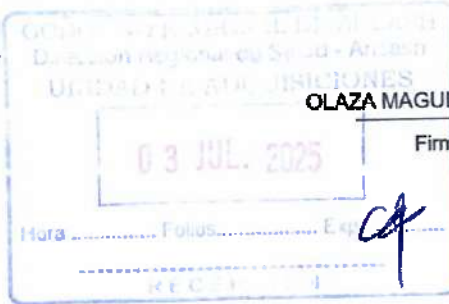
| Código | Descripción / Términos de Referencia | Clasificador | Valor S/. | Unidad Medida |
|--------------|------------------------------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| 040100010009 | SERVICIO DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS, COFFE BREAK | 2.3.2 7.11 6 | | SERVICIO |

SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LAS ESTRATEGIA SANITARIAS DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL NO TRANSMISIBLES, DE METALES PESADOS, CON FECHA PROGRAMADA EN HUARAZ, EL DIA 27 DE OCTUBRE DEL 2025, SEGUN TERMINO DE REFERENCIA.



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 Lic. Olaza Maguina Alfredo
 Regional de la ES/SOYPC, DAISC
 11341

Firma del Solicitante



OLAZA MAGUÑA, VICTOR ALFREDO

Firma Autorizada

OFICINA DE LOGISTICA
 PARA AOA

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

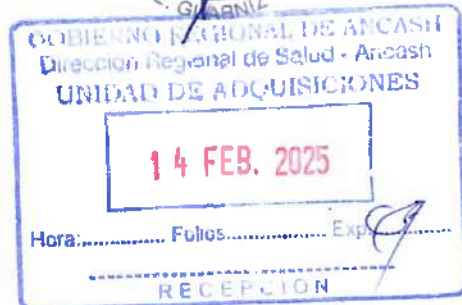
Otros: _____
 Fecha: 13-02-25



Hora: _____ Fecha: _____

- DIREC ELEC DE ADMINISTRACION PARA: LOGISTICA
- Atención
 - Su Conocimiento
 - Opinión e Informe
 - Acción Inmediata
 - Según Solicitado
 - Archivar

Obs.: 13 FEB. 2025
 Fecha: _____
 Firma: _____





Anexo N°02

TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Órgano y/o Unidad Orgánica: | 739010702 - DIRECCIÓN DE ATENCIÓN INTEGRAL, SERVICIO Y CALIDAD EN SALUD |
| Actividad del POI: | 5000098 - INFORMACION Y SENSIBILIZACION DE LA POBLACION EN PARA EL CUIDADO DE LA SALUD DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES (MENTAL, BUCAL, OCULAR, METALES PESADOS, HIPERTENSION ARTERIAL Y DIABETES MELLITUS) |
| Denominación de la Contratación: | SERVICIOS DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO |

I. FINALIDAD PÚBLICA

En el marco al Plan Regional de Trabajo 2025 del programa presupuestal de enfermedades no transmisibles y las Estrategias Sanitarias que forman parte (Salud Bucal, Salud Ocular, Hipertensión Arterial – Diabetes Mellitus y Metales Pesados); se requiere realizar acciones por conmemorarse “La Semana internacional de prevención de la intoxicación por Plomo; oportunidad para sensibilizar a la población en general, en la detección temprana de la presencia de este metal pesado en el organismo”, y así mejorar la gestión en la atención, organización, tomar decisiones, y cumplir con los objetivos del programa presupuestal

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar los servicios de una persona jurídica que preste el servicio de preparación de alimentos para los responsables técnicos de las Estrategias Sanitarias (Salud Bucal, Salud Ocular, Hipertensión Arterial – Diabetes Mellitus y Metales Pesados) regional, convocados a la celebración de “La Semana Internacional de Prevención de la Intoxicación por Plomo; oportunidad para sensibilizar a la población en general, en la detección temprana de la presencia de este metal pesado en el organismo” programada.

III. ENFOQUE DE LA CONTRATACIÓN

Para dar cumplimiento a la atención de las necesidades requeridas, el área de adquisiciones de la DIRESA, deberá tener en consideración la sostenibilidad de la contratación así como el principio de valor por dinero: debiendo maximizar el valor de lo que obtienen en cada contratación, en términos de eficiencia, eficacia y economía, lo cual implica que se contrate a quien asegure el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación, considerando la calidad, la sostenibilidad de la oferta y la evaluación de los costos y plazos, entre otros aspectos vinculados a la naturaleza de lo que se contrate, y que no procure únicamente el menor precio.

IV. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

Descripción del servicio a contratar

| Meta | Estrategia sanitaria | Cantidad | Ítem | Descripción del servicio |
|------|----------------------|----------|-----------------|------------------------------------------------------------|
| 16 | METALES PESADOS | 30 | 2. 3. 2 7. 11 5 | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO: (Refrigerios) |



Actividades

- ✓ Usar indumentaria acorde a la prestación del servicio: gorro, guantes, mandil, mascarilla.
- ✓ Utilizar menajería deseable de material biodegradable o reciclable (Platos, cubiertos, vasos, otros)
- ✓ Al servir los alimentos no debe utilizar directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso
- ✓ Entregar de los refrigerios contratados a las 10:00 am, a los participantes de la evaluación anual.
- ✓ Recoger de los residuos generados por la prestación del servicio contratado.

kits de opciones de refrigerios:

- 01 Sándwich con chicharrón / 01 Chicha embotellada / 01 Fruta de la temporada; o
- 03 Huevos sancochados / 02 Papa sancochada y cremas ocapa / 01 Ensalada de fruta; o
- 01 Sándwich de pollo a la plancha / 01 Quinoa / 01 Fruta de la temporada; o
- 01 Sándwich de lechón / 01 café tradicional pasado / 01 Fruta de la temporada; o
- 01 Ensalada de frutas de temporada, yogurt (separado), granola (separado) algarrobina o miel de abeja (separado), 1 botella de agua.

4.2 Plan de trabajo

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.3 Prestaciones accesorias a la prestación principal

La cadena de suministro y/o productos usados en la preparación y entrega del servicio deben ser: frescos, seguros, de calidad, con estándares de conservación

Todas las personas que manipulen algún alimento, crudos o sin preparar, deberán lavarse las manos; limpiar y desinfectar con cuidado todas las superficies, incluidos los utensilios y equipos con los que hayan podido tener contacto los alimentos.

4.3.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No corresponde a la prestación del servicio contratado



4.3.2 Soporte técnico

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.3.3 Capacitación y/o entrenamiento

Capacitación deseable en "Seguridad en manejo y manipulación de alimentos"

4.3.4 Otras prestaciones accesorias

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.4 Lugar y plazo de prestación del servicio

4.4.1 Lugar

Auditorium de la Municipalidad Provincial de Huaraz

4.4.2 Plazo

El servicio se ejecutará los días **27 de octubre 2025**

V. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL PROPUESTO

El proveedor seleccionado deberá cumplir mínimo: ser persona natural o jurídica, como la experiencia, en el servicio a contratar (necesario).

Tratándose de persona jurídica, se debe identificar al personal que realiza el servicio, precisando la cantidad mínima de personal, el perfil mínimo detallado de cada uno indicando su formación académica, experiencia, capacitación y/o entrenamiento).

(En los casos de arrendamiento de Local, se debe adjuntar: i) Copia de la inscripción de propiedad del inmueble, emitido por SUNARP, sin gravámenes y acreditar que no existen deudas municipales u otra de cualquier índole y ii) copias del documento de identidad del propietario del inmueble, poder del representante del propietario, RUC habilitado y RNP vigente).

5.1 **Experiencia del Proveedor:** La experiencia y el plazo requerido deberán guardar relación con el servicio solicitado

5.2 **Experiencia del Personal Clave:** El personal que manipula los alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, y la indumentaria adecuada

5.3 **Formación Académica Estudios Secundarios, Egresado o Grado Académico:** No corresponde a la prestación del servicio contratado)

5.4 **Capacitación En los estudios complementarios** No corresponde a la prestación del servicio contratado

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

1. Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
2. Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
3. Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
4. Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.

Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.

Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.

Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.



VI. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

El proveedor seleccionado deberá cumplir de acuerdo a la naturaleza de la prestación, precisar la información referente al equipamiento, infraestructura y/o el personal requerido]

6.1 Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

El contratista debe de contar con los equipos básicos de cocina deben ser de material fácil a la limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser resistentes a repetidas operaciones de limpieza y desinfección para su perfecto funcionamiento en la prestación del servicio contratado

B. Otro equipamiento

El contratista debe de contar con equipos complementarios a los existentes, así como el mobiliario y/o materiales que ayude a la preparación y entrega de los alimentos contratados de acuerdo de los términos de referencia establecidos.

6.2 Infraestructura estratégica

Asimismo, se debe cumplir las siguientes condiciones:

- a. Los **pisos, paredes, techos, puertas y pasadizos** deberán ser de materiales impermeables, inadsorbentes, lavables; de color claro, fáciles de limpiar y con pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.

6.3 Personal

A. Personal clave

El personal que manipula los alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, y la indumentaria adecuada.



B. Personal 1

Actividades: Perfil

No corresponde a la prestación del servicio contratado

C. Personal 2

No corresponde a la prestación del servicio contratado

D. Otro personal

No corresponde a la prestación del servicio contratado

VII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Otras obligaciones

7.1 Otras obligaciones del contratista

Obligaciones que tengan incidencia directa en la ejecución de la prestación del servicio contratado; donde el contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realice, directa o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución del mismo.

7.2 Otras obligaciones de la Entidad

La entidad durante la ejecución de la prestación del servicio contratado, proporcionará los recursos y facilidades al contratista en la ejecución de la prestación en la entrega adecuada del servicio recibido.

7.3 Adelantos

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.4 Subcontratación

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.5 Confidencialidad

Las partes deberán adoptar las medidas necesarias para garantizar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada al proceso de prestación del servicio contratado, quedando prohibido revelar dicha información a terceros. Esta obligación comprende la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución del de prestación del servicio contratado y la información producida, una vez que se hayan concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista.

7.6 Propiedad intelectual

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.7 Medidas de control durante la ejecución contractual

7.8 Las medidas de control por parte de la entidad están orientadas a verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la prestación del servicio contratado.

Conformidad de la prestación

El que otorgar la conformidad de servicio recibido será responsable de programa presupuestal de enfermedades no transmisibles y/o componente solicitante (Salud Bucal, Daños No Trasmisibles, Salud Ocular, Metales Pesados)

7.10 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.

7.11 Forma de pago

La Dirección Regional de Salud Ancash tiene la obligación de pagar la contraprestación al contratista en el plazo establecido en el proceso de licitación definidos en la convocatoria realizada.

7.12 Fórmula de reajuste

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.13 Condiciones de los consorcios

No corresponde a la prestación del servicio contratado

VIII. MECANISMO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

En tanto no se implemente el uso obligatorio de la Pladicop, de conformidad a la décimo tercera y décimo séptima disposición complementaria final del DS 009-2025-EF, la DEC determinará la gestión de presentación de las cotizaciones, las mismas que deberán de guiarse bajo el principio de publicidad, libertad de concurrencia, transparencia y facilidad de uso, competencia, igualdad de trato, equidad y colaboración, debiendo requerirse la siguiente documentación: La oferta y/o propuesta económica deberá ser presentada a través de mesa de partes de la entidad y/o vía electrónica a través de la dirección señalada por la oficina de abastecimiento, conteniendo la documentación requerida en los requisitos. La documentación deberá foliarse y firmarse en cada una de las





hojas a través de firma manuscrita y/o firma digital, (puede ser firma escaneada en caso de tratarse de firma manuscrita).

IX. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS (De corresponder)

No corresponde a la prestación del servicio contratado

X. MODIFICACIONES AL CONTRATO MENOR

Las partes pueden acordar modificaciones al contrato menor, siempre que las mismas permitan alcanzar su finalidad de manera oportuna y eficiente y no aumenten ni desnaturalicen el presente requerimiento, de conformidad al numeral 229.1 del art. 229 del DS 009-2025-EF. Toda modificación se entiende aprobada con la suscripción de la adenda al contrato.

Los supuestos para la modificación del contrato de conformidad al art. 63 y 143 del DS 344-2025EF, pueden ser las siguientes:

- La ejecución de prestación y adicionales.
- La reducción de prestaciones.
- La autorización de ampliaciones de plazo.
- La modificación por hecho sobreviniente a la suscripción de contrato no imputable a las partes, según las condiciones que establezcan.
- Cuando el contratista ofrezca bienes y/o servicios con iguales o mejores características técnicas con respecto a su oferta, siempre que tales bienes o servicios satisfagan la necesidad de la entidad contratante y no desvirtúen o desnaturalicen la prestación ni varíen el objeto contractual.

XI. PENALIDADES

11.1 Penalidades

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado 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:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: F = 0.40.

11.2 Otras penalidades

[De conformidad al numeral 229.2 del art. 229 se pueden establecer otras penalidades].



| Otras penalidades | | | |
|-------------------|--------------------------------------|------------------|---------------|
| Nº | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
| | | | |

Para establecer estas penalidades, se recomienda elaborar un listado detallado de las situaciones, condiciones, etc., que serán objeto de penalidad, los porcentajes o montos que le corresponden aplicar en cada caso, así como también, la forma o procedimiento mediante el que se verificará la ocurrencia de los incumplimientos]

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no puede exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o si fuera necesario, se descuenta del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

XII. CONFIDENCIALIDAD

No corresponde a la prestación del servicio contratado

XIII. CLÁUSULAS OBLIGATORIAS EN LOS CONTRATOS MENORES

No corresponde a la prestación del servicio contratado

(De conformidad al art. 60 de la Ley 32069, los contratos reguados por la presente ley incluyen obligatoriamente, y bajo responsabilidad, como mínimo, las siguientes cláusulas)

a. Garantías

No corresponde a la prestación del servicio contratado

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 participantes 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:

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

La gestión de riesgos es un proceso dinámico y abarca todas las etapas de la contratación pública, el cual comprende las actividades y las acciones proactivas, preventivas y transversales adoptadas por una entidad contratante para identificar los riesgos que esta enfrenta en la contratación de servicios.

| Identificación de riesgo | Análisis | Valoración | Gestión | Control y monitoreo de riesgo |
|--------------------------|----------|------------|---------|-------------------------------|
| | | | | |

La gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.



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

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

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH
Luzmila Cruz...
2025-09-24

Nº 25

PEDIDO DE SERVICIO Nº

000195

Doc: 03288119
 Exp: 01975401

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : PROGRAMA PRESUPUESTAL ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES
 Entregar a Sr(a) : OLAZA MAGUÑA VICTOR ALFREDO
 Fecha : 11/02/2025
 Actividad Operativa : E0816 0018-5000098-4398703-COMUNICADORES Y PERIODISTAS INFORMADOS EN PREVENCIÓN Y
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LAS ESTRATEGIA SANITARIAS DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL NO TRASMISIBLES.



| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/VA/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|------------|
| 1-00 | 0016 | 20 | 043 | 0095 | 0018 | 3043987 | 5000098 |

| Código | Descripción / Términos de Referencia | Clasificador | Valor \$/. | Unidad Medida |
|--------------|------------------------------------------------------|--------------|------------|---------------|
| 040100010009 | SERVICIO DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS, COFFE BREAK | 23.2 7.11 5 | | SERVICIO |

SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LAS ESTRATEGIA SANITARIAS DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL NO TRASMISIBLES, DE METALES PESADOS, CON FECHA PROGRAMADA EN HUARAZ, EL DIA 28 DE AGOSTO DEL 2025, SEGUN TERMINO DE REFERENCIA.



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH
 Lic. Olaza Maguina Alfredo
 Director Regional de la ESR y PC DAISCS
 C.F.D. 41341
 Firma del Solicitante



OFICINA DE LOGÍSTICA PARA ADA

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

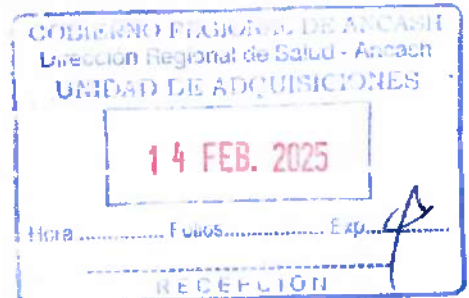
Otros: _____
 Fecha: 13-02-25



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH
 DIRECCION EJECUTIVA DE ADMINISTRACION
 Lic. Loguetic
 13 FEB 2025
 Hora: _____ Fotos: _____ Exp: _____
 RECEPCION

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

Obs: _____
 Fecha: 13 FEB 2025





Anexo N°02

TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Órgano y/o Unidad Orgánica: | 739010702 - DIRECCIÓN DE ATENCIÓN INTEGRAL, SERVICIO Y CALIDAD EN SALUD |
| Actividad del POI: | 5000098 - INFORMACION Y SENSIBILIZACION DE LA POBLACION EN PARA EL CUIDADO DE LA SALUD DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES (MENTAL, BUCAL, OCULAR, METALES PESADOS, HIPERTENSION ARTERIAL Y DIABETES MELLITUS) |
| Denominación de la Contratación: | SERVICIOS DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO |

I. FINALIDAD PÚBLICA

En el marco al Plan Regional de Trabajo 2025 del programa presupuestal de enfermedades no transmisibles y las Estrategias Sanitarias que forman parte (Salud Bucal, Salud Ocular, Hipertensión Arterial – Diabetes Mellitus y Metales Pesados); se requiere “Fortalecer las competencias del personal multidisciplinario del ámbito de la Red de Salud Huaylas Sur en Toxicología Clínica – (Réplica)”; y así mejorar la gestión en la atención, organización, tomar decisiones, y cumplir con los objetivos del programa presupuestal

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar los servicios de una persona jurídica que preste el servicio de preparación de alimentos para el equipo multidisciplinario de las IPRESS de la Red de Salud Huaylas Sur, convocados al Fortalecer las competencias del personal multidisciplinario del ámbito de la Red de Salud Huaylas Sur en Toxicología Clínica – (Réplica).

III. ENFOQUE DE LA CONTRATACIÓN

Para dar cumplimiento a la atención de las necesidades requeridas, el área de adquisiciones de la DIRESA, deberá tener en consideración la sostenibilidad de la contratación así como el principio de valor por dinero: debiendo maximizar el valor de lo que obtienen en cada contratación, en términos de eficiencia, eficacia y economía, lo cual implica que se contrate a quien asegure el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación, considerando la calidad, la sostenibilidad de la oferta y la evaluación de los costos y plazos, entre otros aspectos vinculados a la naturaleza de lo que se contrate, y que no procure únicamente el menor precio.

IV. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

Descripción del servicio a contratar

| Meta | Estrategia sanitaria | Cantidad | Ítem | Descripción del servicio |
|------|----------------------|----------|-----------------|------------------------------------------------------------|
| 16 | METALES PESADOS | 20 | 2. 3. 2 7. 11 5 | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO: (Refrigerios) |



Actividades

- Usar indumentaria acorde a la prestación del servicio: gorro, guantes, mandil, mascarilla.
- Utilizar menajería deseable de material biodegradable o reciclable (Platos, cubiertos, vasos, otros)
- ✓ Al servir los alimentos no debe utilizar directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso
- ✓ Entregar de los refrigerios contratados a las 10:00 am, a los participantes de la evaluación anual.
- ✓ Recoger de los residuos generados por la prestación del servicio contratado.

kits de opciones de refrigerios:

- 01 Sándwich con chicharrón / 01 Chicha embotellada / 01 Fruta de la temporada; o
- 03 Huevos sancochados / 02 Papa sancochada y cremas ocopa / 01 Ensalada de fruta; o
- 01 Sándwich de pollo a la plancha / 01 Quinoa / 01 Fruta de la temporada; o
- 01 Sándwich de lechón / 01 café tradicional pasado / 01 Fruta de la temporada; o
- 01 Ensalada de frutas de temporada, yogurt (separado), granola (separado) algarrubina o miel de abeja (separado), 1 botella de agua.

4.2 Plan de trabajo

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.3 Prestaciones accesorias a la prestación principal

La cadena de suministro y/o productos usados en la preparación y entrega del servicio deben ser: frescos, seguros, de calidad, con estándares de conservación

Todas las personas que manipulen algún alimento, crudos o sin preparar, deberán lavarse las manos; limpiar y desinfectar con cuidado todas las superficies, incluidos los utensilios y equipos con los que hayan podido tener contacto los alimentos.

4.3.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.3.2 Soporte técnico

No corresponde a la prestación del servicio contratado



4.3.3 Capacitación y/o entrenamiento

Capacitación deseable en "Seguridad en manejo y manipulación de alimentos"

4.3.4 Otras prestaciones accesorias

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.4 Lugar y plazo de prestación del servicio

4.4.1 Lugar

Auditorio de la Municipalidad Provincial de Huaraz

4.4.2 Plazo

El servicio se ejecutará los días **28 de agosto 2025**

V. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL PROPUESTO

El proveedor seleccionado deberá cumplir mínimo: ser persona natural o jurídica, como la experiencia, en el servicio a contratar (necesario).

Tratándose de persona jurídica, se debe identificar al personal que realiza el servicio, precisando la cantidad mínima de personal, el perfil mínimo detallado de cada uno indicando su formación académica, experiencia, capacitación y/o entrenamiento).

(En los casos de arrendamiento de Local, se debe adjuntar: i) Copia de la inscripción de propiedad del inmueble, emitido por SUNARP, sin gravámenes y acreditar que no existen deudas municipales u otra de cualquier índole y ii) copias del documento de Identidad del propietario del inmueble, poder del representante del propietario, RUC habilitado y RNP vigente).

- 5.1 **Experiencia del Proveedor:** La experiencia y el plazo requerido deberán guardar relación con el servicio solicitado
- 5.2 **Experiencia del Personal Clave:** El personal que manipula los alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, y la indumentaria adecuada
- 5.3 **Formación Académica Estudios Secundarios, Egresado o Grado Académico:** No corresponde a la prestación del servicio contratado)
- 5.4 **Capacitación En los estudios complementarios** No corresponde a la prestación del servicio contratado
- 5.5 **Otros:** Todo el personal del contratista del servicio de alimentación debe lavarse la mano en las siguientes situaciones:
 1. Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 2. Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
 3. Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
 4. Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 5. Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.



RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

El proveedor seleccionado deberá cumplir de acuerdo a la naturaleza de la prestación, precisar la información referente al equipamiento, infraestructura y/o el personal requerido]

6.1 Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

El contratista debe de contar con los equipos básicos de cocina deben ser de material fácil a la limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser resistentes a repetidas operaciones de limpieza y desinfección para su perfecto funcionamiento en la prestación del servicio contratado

B. Otro equipamiento

El contratista debe de contar con equipos complementarios a los existentes, así como el mobiliario y/o materiales que ayude a la preparación y entrega de los alimentos contratados de acuerdo de los términos de referencia establecidos.

6.2 Infraestructura estratégica

Asimismo, se debe cumplir las siguientes condiciones:

- a. Los **pisos, paredes, techos, puertas y pasadizos** deberán ser de materiales impermeables, inadsorbentes, lavables; de color claro, fáciles de limpiar y con pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.

6.3 Personal

A. Personal clave

El personal que manipula los alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, y la indumentaria adecuada.



B. Personal 1

Actividades: Perfil

No corresponde a la prestación del servicio contratado

C. Personal 2

No corresponde a la prestación del servicio contratado

D. Otro personal

No corresponde a la prestación del servicio contratado

VII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Otras obligaciones

7.1 Otras obligaciones del contratista

Obligaciones que tengan incidencia directa en la ejecución de la prestación del servicio contratado; donde el contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realice, directa o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución del mismo.

7.2 Otras obligaciones de la Entidad

La entidad durante la ejecución de la prestación del servicio contratado, proporcionará los recursos y facilidades al contratista en la ejecución de la prestación en la entrega adecuada del servicio recibido.

7.3 Adelantos

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.4 Subcontratación

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.5 Confidencialidad

Las partes deberán adoptar las medidas necesarias para garantizar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada al proceso de prestación del servicio contratado, quedando prohibido revelar dicha información a terceros. Esta obligación comprende la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución del de prestación del servicio contratado y la información producida, una vez que se hayan concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista.

7.6 Propiedad Intelectual

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.7 Medidas de control durante la ejecución contractual

7.8 Las medidas de control por parte de la entidad están orientadas a verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la prestación del servicio contratado.

Conformidad de la prestación

El que otorgar la conformidad de servicio recibido será responsable de programa presupuestal de enfermedades no transmisibles y/o componente solicitante (Salud Bucal, Daños No Transmisibles, Salud Ocular, Metales Pesados)

7.10 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.

7.11 Forma de pago

La Dirección Regional de Salud Ancash tiene la obligación de pagar la contraprestación al contratista en el plazo establecido en el proceso de licitación definidos en la convocatoria realizada.

7.12 Fórmula de reajuste

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.13 Condiciones de los consorcios

No corresponde a la prestación del servicio contratado

VIII. MECANISMO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

En tanto no se implemente el uso obligatorio de la Pladicop, de conformidad a la décimo tercera y décimo séptima disposición complementaria final del DS 009-2025-EF, la DEC determinará la gestión de presentación de las cotizaciones, las mismas que deberán guiarse bajo el principio de publicidad, libertad de concurrencia, transparencia y facilidad de uso, competencia, igualdad de trato, equidad y colaboración, debiendo requerirse la siguiente documentación: La oferta y/o propuesta económica deberá ser presentada a través de mesa de partes de la entidad y/o vía electrónica a través de la dirección señalada por la oficina de abastecimiento, conteniendo la documentación requerida en los requisitos. La documentación deberá foliarse y firmarse en cada una de las





hojas a través de firma manuscrita y/o firma digital, (puede ser firma escaneada en caso de tratarse de firma manuscrita).

IX. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS (De corresponder)

No corresponde a la prestación del servicio contratado

X. MODIFICACIONES AL CONTRATO MENOR

Las partes pueden acordar modificaciones al contrato menor, siempre que las mismas permitan alcanzar su finalidad de manera oportuna y eficiente y no aumenten ni desnaturalicen el presente requerimiento, de conformidad al numeral 229.1 del art. 229 del DS 009-2025-EF. Toda modificación se entiende aprobada con la suscripción de la adenda al contrato.

Los supuestos para la modificación del contrato de conformidad al art. 63 y 143 del DS 344-2025EF, pueden ser las siguientes:

- La ejecución de prestación y adicionales.
- La reducción de prestaciones.
- La autorización de ampliaciones de plazo.
- La modificación por hecho sobreviniente a la suscripción de contrato no imputable a las partes, según las condiciones que establezcan.
- Cuando el contratista ofrezca bienes y/o servicios con iguales o mejores características técnicas con respecto a su oferta, siempre que tales bienes o servicios satisfagan la necesidad de la entidad contratante y no desvirtúen o desnaturalicen la prestación ni varíen el objeto contractual.

XI. PENALIDADES

11.1 Penalidades

SI EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado 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:

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

$$F \times \text{plazo vigente en días}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: F = 0.40.

11.2 Otras penalidades

[De conformidad al numeral 229.2 del art. 229 se pueden establecer otras penalidades].

Otras penalidades

| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
|----|--------------------------------------|------------------|---------------|
| | | | |



Para establecer estas penalidades, se recomienda elaborar un listado detallado de las situaciones, condiciones, etc., que serán objeto de penalidad, los porcentajes o montos que le corresponden aplicar en cada caso, así como también, la forma o procedimiento mediante el que se verificará la ocurrencia de los incumplimientos]

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no puede exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o si fuera necesario, se descuenta del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

XII. CONFIDENCIALIDAD

No corresponde a la prestación del servicio contratado

XIII. CLÁUSULAS OBLIGATORIAS EN LOS CONTRATOS MENORES

No corresponde a la prestación del servicio contratado

(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

No corresponde a la prestación del servicio contratado

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 participantes 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:

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

La gestión de riesgos es un proceso dinámico y abarca todas las etapas de la contratación pública, el cual comprende las actividades y las acciones proactivas, preventivas y transversales adoptadas por una entidad contratante para identificar los riesgos que esta enfrenta en la contratación de servicios.

| Identificación de riesgo | Análisis | Valoración | Gestión | Control y monitoreo de riesgo |
|--------------------------|----------|------------|---------|-------------------------------|
| | | | | |

La gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.



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), l), j), l) y m) del párrafo 87.1 del art. 87 de la ley 32069.

XVI. NORMATIVA ESPECÍFICA

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

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD
 Oficina Ejecutiva de Asesoría Jurídica
 Coord. Regional de Asesoría Jurídica

Nº 23

PEDIDO DE SERVICIO Nº

000193

Doc: 03288089
Exp: 01975401

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : PROGRAMA PRESUPUESTAL ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES
 Entregar a Sr(a) : OLAZA MAGUIÑA VICTOR ALFREDO
 Fecha : 11/02/2025
 Actividad Operativa : E0816 0018-5000098-4398703-COMUNICADORES Y PERIODISTAS INFORMADOS EN PREVENCIÓN Y C
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LAS ESTRATEGIA SANITARIAS DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL NO TRASMISIBLES.

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func | Programa | Prod/Pry | Act/A/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|------------|----------|----------|-----------|
| 1-00 | 0016 | 20 | 043 | 0095 | 0018 | 3043987 | 5000098 |

| Código | Descripción / Términos de Referencia | Valor S/. | Unidad Medida |
|--------------|------------------------------------------------------|-----------|---------------|
| 040100010009 | SERVICIO DE DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS, COFFE BREAK | | SERVICIO |

SERVICIO DE REFRIGERIO PARA LAS ESTRATEGIA SANITARIAS DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL NO TRASMISIBLES, DE DAÑOS NO TRANSMISIBLES, CON FECHA PROGRAMADA EN HUARAZ, EL DIA 29 DE SETIEMBRE DEL 2025, SEGUN TERMINO DE REFERENCIA.



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD,
 Lic. Olaza Maguiña Alfredo
 Coord. Regional de la ERSO/PC, DAISCS
 C.E.P 41341

Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA

PARA *ADQ*

Atención

Su Conocimiento

OLAZA MAGUIÑA, VICTOR ALFREDO

Firma Autorizada

Opinión e Informe

Acción Inmediata

Archivar

Otros:

Fecha: *14-02-25*



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 14 FEB 2025
 Hora:

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
 PARA: *Log*

Atención

Su Conocimiento

Opinión e Informe

Acción Inmediata

Según Solicitado

Archivar

Obs.:

Fecha: *14 FEB 2025*

Firma:



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 OFICINA DE LOGÍSTICA
 14 FEB. 2025
 Hora: Folios: Exp:
 RECEPCIÓN





Anexo N°02

TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Órgano y/o Unidad Orgánica: | 739010702 - DIRECCIÓN DE ATENCIÓN INTEGRAL, SERVICIO Y CALIDAD EN SALUD |
| Actividad del POI: | 5000098 - INFORMACION Y SENSIBILIZACION DE LA POBLACION EN PARA EL CUIDADO DE LA SALUD DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES (MENTAL, BUCAL, OCULAR, METALES PESADOS, HIPERTENSION ARTERIAL Y DIABETES MELLITUS) |
| Denominación de la Contratación: | SERVICIOS DE ALIMENTACION DE CONSUMO HUMANO |

I. FINALIDAD PÚBLICA

En el marco al Plan Regional de Trabajo 2025 del programa presupuestal de enfermedades no transmisibles y las Estrategias Sanitarias que forman parte (Salud Bucal, Salud Ocular, Hipertensión Arterial – Diabetes Mellitus y Metales Pesados); se requiere realizar acciones por conmemorarse el “Día Mundial del Corazón, oportunidad para sensibilizar sobre detección temprana y el control de las enfermedades cardiovasculares”, y así mejorar la gestión en la atención, organización, tomar decisiones, y cumplir con los objetivos del programa presupuestal

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar los servicios de una persona jurídica que preste el servicio de preparación de alimentos para los responsables técnicos de las Estrategias Sanitarias (Salud Bucal, Salud Ocular, Hipertensión Arterial – Diabetes Mellitus y Metales Pesados) regional, convocados a la celebración por el “Día Mundial del Corazón, oportunidad para sensibilizar sobre detección temprana y el control de las enfermedades cardiovasculares programada.

III. ENFOQUE DE LA CONTRATACIÓN

Para dar cumplimiento a la atención de las necesidades requeridas, el área de adquisiciones de la DIRESA, deberá tener en consideración la sostenibilidad de la contratación así como el principio de valor por dinero: debiendo maximizar el valor de lo que obtienen en cada contratación, en términos de eficiencia, eficacia y economía, lo cual implica que se contrate a quien asegure el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación, considerando la calidad, la sostenibilidad de la oferta y la evaluación de los costos y plazos, entre otros aspectos vinculados a la naturaleza de lo que se contrate, y que no procure únicamente el menor precio.

IV. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR**Descripción del servicio a contratar**

| Meta | Estrategia sanitaria | Cantidad | Ítem | Descripción del servicio |
|------|------------------------|----------|------------|------------------------------------------------------------|
| 16 | DAÑOS NO TRANSMISIBLES | 40 | 2.3.27.115 | SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE CONSUMO HUMANO: (Refrigerios) |

**Actividades**

Usar indumentaria acorde a la prestación del servicio: gorro, guantes, mandil, mascarilla.

Utilizar menajería deseable de material biodegradable o reciclable (Platos, cubiertos, vasos, otros)

- ✓ Al servir los alimentos no debe utilizar directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso
- ✓ Entregar de los refrigerios contratados a las 10:00 am, a los participantes de la evaluación anual.
- ✓ Recoger de los residuos generados por la prestación del servicio contratado.

kits de opciones de refrigerios:

- 01 Sándwich con chicharrón / 01 Chicha embotellada / 01 Fruta de la temporada; o
- 03 Huevos sancochados / 02 Papa sancochada y cremas ocopa / 01 Ensalada de fruta; o
- 01 Sándwich de pollo a la plancha / 01 Quinoa / 01 Fruta de la temporada; o
- 01 Sándwich de lechón / 01 café tradicional pasado / 01 Fruta de la temporada; o
- 01 Ensalada de frutas de temporada, yogurt (separado), granola (separado) algarrobina o miel de abeja (separado), 1 botella de agua.

4.2 Plan de trabajo

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.3 Prestaciones accesorias a la prestación principal

La cadena de suministro y/o productos usados en la preparación y entrega del servicio deben ser: frescos, seguros, de calidad, con estándares de conservación

Todas las personas que manipulen algún alimento, crudos o sin preparar, deberán lavarse las manos; limpiar y desinfectar con cuidado todas las superficies, incluidos los utensilios y equipos con los que hayan podido tener contacto los alimentos.

4.3.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.3.2 Soporte técnico

No corresponde a la prestación del servicio contratado



4.3.3 Capacitación y/o entrenamiento

Capacitación deseable en "Seguridad en manejo y manipulación de alimentos"

4.3.4 Otras prestaciones accesorias

No corresponde a la prestación del servicio contratado

4.4 Lugar y plazo de prestación del servicio

4.4.1 Lugar

Auditorium de la Municipalidad Provincial de Huaraz

4.4.2 Plazo

El servicio se ejecutará los días **29 de setiembre 2025**

V. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL PROPUESTO

El proveedor seleccionado deberá cumplir mínimo: ser persona natural o jurídica, como la experiencia, en el servicio a contratar (necesario).

Tratándose de persona jurídica, se debe identificar al personal que realiza el servicio, precisando la cantidad mínima de personal, el perfil mínimo detallado de cada uno indicando su formación académica, experiencia, capacitación y/o entrenamiento).

(En los casos de arrendamiento de Local, se debe adjuntar: i) Copia de la inscripción de propiedad del inmueble, emitido por SUNARP, sin gravámenes y acreditar que no existen deudas municipales u otra de cualquier índole y ii) copias del documento de identidad del propietario del inmueble, poder del representante del propietario, RUC habilitado y RNP vigente).

5.1 **Experiencia del Proveedor:** La experiencia y el plazo requerido deberán guardar relación con el servicio solicitado

5.2 **Experiencia del Personal Clave:** El personal que manipula los alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, y la indumentaria adecuada

5.3 **Formación Académica Estudios Secundarios, Egresado o Grado Académico:** No corresponde a la prestación del servicio contratado)

5.4 **Capacitación En los estudios complementarios** No corresponde a la prestación del servicio contratado

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

1. Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
2. Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
3. Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
4. Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
5. Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
6. Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
7. Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.



RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

El proveedor seleccionado deberá cumplir de acuerdo a la naturaleza de la prestación, precisar la información referente al equipamiento, infraestructura y/o el personal requerido]

6.1 Equipamiento

A. Equipamiento estratégico

El contratista debe de contar con los equipos básicos de cocina deben ser de material fácil a la limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser resistentes a repetidas operaciones de limpieza y desinfección para su perfecto funcionamiento en la prestación del servicio contratado

B. Otro equipamiento

El contratista debe de contar con equipos complementarios a los existentes, así como el mobiliario y/o materiales que ayude a la preparación y entrega de los alimentos contratados de acuerdo de los términos de referencia establecidos.

6.2 Infraestructura estratégica

Asimismo, se debe cumplir las siguientes condiciones:

- a. Los **pisos, paredes, techos, puertas y pasadizos** deberán ser de materiales impermeables, inadsorbentes, lavables; de color claro, fáciles de limpiar y con pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.

6.3 Personal

A. Personal clave

El personal que manipula los alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, y la indumentaria adecuada.



B. Personal 1

Actividades: Perfil

No corresponde a la prestación del servicio contratado

C. Personal 2

No corresponde a la prestación del servicio contratado

D. Otro personal

No corresponde a la prestación del servicio contratado

VII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Otras obligaciones

7.1 Otras obligaciones del contratista

Obligaciones que tengan incidencia directa en la ejecución de la prestación del servicio contratado; donde el contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realice, directa o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución del mismo.

7.2 Otras obligaciones de la Entidad

La entidad durante la ejecución de la prestación del servicio contratado, proporcionará los recursos y facilidades al contratista en la ejecución de la prestación en la entrega adecuada del servicio recibido.

7.3 Adelantos

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.4 Subcontratación

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.5 Confidencialidad

Las partes deberán adoptar las medidas necesarias para garantizar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada al proceso de prestación del servicio contratado, quedando prohibido revelar dicha información a terceros. Esta obligación comprende la información que se entrega, así como la que se genera durante la ejecución del de prestación del servicio contratado y la información producida, una vez que se hayan concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el contratista.

7.6 Propiedad intelectual

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.7 Medidas de control durante la ejecución contractual

7.8 Las medidas de control por parte de la entidad están orientadas a verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la prestación del servicio contratado.

Conformidad de la prestación

El que otorgar la conformidad de servicio recibido será responsable de programa presupuestal de enfermedades no transmisibles y/o componente solicitante (Salud Bucal, Daños No Transmisibles, Salud Ocular, Metales Pesados)

7.10 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.

7.11 Forma de pago

La Dirección Regional de Salud Ancash tiene la obligación de pagar la contraprestación al contratista en el plazo establecido en el proceso de licitación definidos en la convocatoria realizada.

7.12 Fórmula de reajuste

No corresponde a la prestación del servicio contratado

7.13 Condiciones de los consorcios

No corresponde a la prestación del servicio contratado

VIII. MECANISMO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

En tanto no se implemente el uso obligatorio de la Pladicop, de conformidad a la décimo tercera y décimo séptima disposición complementaria final del DS 009-2025-EF, la DEC determinará la gestión de presentación de las cotizaciones, las mismas que deberán de guiarse bajo el principio de publicidad, libertad de concurrencia, transparencia y facilidad de uso, competencia, igualdad de trato, equidad y colaboración, debiendo requerirse la siguiente documentación: La oferta y/o propuesta económica deberá ser presentada a través de mesa de partes de la entidad y/o vía electrónica a través de la dirección señalada por la oficina de abastecimiento, conteniendo la documentación requerida en los requisitos. La documentación deberá foliarse y firmarse en cada una de las hojas a través de firma manuscrita y/o firma digital, (puede ser firma escaneada en caso de tratarse de firma manuscrita).





IX. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS (De corresponder)

No corresponde a la prestación del servicio contratado

X. MODIFICACIONES AL CONTRATO MENOR

Las partes pueden acordar modificaciones al contrato menor, siempre que las mismas permitan alcanzar su finalidad de manera oportuna y eficiente y no aumenten ni desnaturalicen el presente requerimiento, de conformidad al numeral 229.1 del art. 229 del DS 009-2025-EF. Toda modificación se entiende aprobada con la suscripción de la adenda al contrato.

Los supuestos para la modificación del contrato de conformidad al art. 63 y 143 del DS 344-2025EF, pueden ser las siguientes:

- La ejecución de prestación y adicionales.
- La reducción de prestaciones.
- La autorización de ampliaciones de plazo.
- La modificación por hecho sobreviniente a la suscripción de contrato no imputable a las partes, según las condiciones que establezcan.
- Cuando el contratista ofrezca bienes y/o servicios con iguales o mejores características técnicas con respecto a su oferta, siempre que tales bienes o servicios satisfagan la necesidad de la entidad contratante y no desvirtúen o desnaturalicen la prestación ni varíen el objeto contractual.

XI. PENALIDADES

11.1 Penalidades

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado 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:

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

$$F \times \text{plazo vigente en días}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: $F = 0.40$.

11.2 Otras penalidades

[De conformidad al numeral 229.2 del art. 229 se pueden establecer otras penalidades].

| Otras penalidades | | | |
|-------------------|--------------------------------------|------------------|---------------|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
| | | | |



Para establecer estas penalidades, se recomienda elaborar un listado detallado de las situaciones, condiciones, etc., que serán objeto de penalidad, los porcentajes o montos que le corresponden aplicar en cada caso, así como también, la forma o procedimiento mediante el que se verificará la ocurrencia de los incumplimientos]

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no puede exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o si fuera necesario, se descuenta del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

XII. CONFIDENCIALIDAD

No corresponde a la prestación del servicio contratado

XIII. CLÁUSULAS OBLIGATORIAS EN LOS CONTRATOS MENORES

No corresponde a la prestación del servicio contratado

(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

No corresponde a la prestación del servicio contratado

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 participantes 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:

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

La gestión de riesgos es un proceso dinámico y abarca todas las etapas de la contratación pública, el cual comprende las actividades y las acciones proactivas, preventivas y transversales adoptadas por una entidad contratante para identificar los riesgos que esta enfrenta en la contratación de servicios.

| Identificación de riesgo | Análisis | Valoración | Gestión | Control y monitoreo de riesgo |
|--------------------------|----------|------------|---------|-------------------------------|
| | | | | |

La gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.

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

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





PEDIDO DE SERVICIO N°

000047

001
 Reg. Doc. 3270371
 Reg. Exp. 1965718

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

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : AREA DE SALUD OCUPACIONAL
 Entregar a Sr(a) : ROSARIO GUERRERO VICTORIA JUANA
 Fecha : 28/01/2025
 Actividad Operativa : C0145 DIFUSION DE SPOT RADIALES EN EL MARCO DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
 Motivo : PARA LA SISTENCIA TECNICA EN SALUD OCUPACIONAL EN EL MES DE AGOSTO CON LOS RESPONSABLES DE S.O A NIVEL DE LA REGION ANCASH

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/AU/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|------------|
| 1-00 | 0082 | 20 | 043 | 0093 | 9002 | 3999999 | 5001160 |

| Código | Descripción / Términos de Referencia | Clasificador | Valor S/. | Unidad Medida |
|--------------|--------------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| 040100010001 | SERVICIO DE ALIMENTACION DE PERSONAS | 2.3.2.7.11.5 | | SERVICIO |

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud
 MSc. Gerardo E. Norabuena Maguina
 C.I. 63732
 DIRECTOR DE SALUD AMBIENTAL
 Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL DE SALUD
 Dirección Regional de Salud Ambiental
 Juana Rosario Guerrero
 SALUD OCUPACIONAL
 CIP N° 93721
 ROSARIO GUERRERO, VICTORIA JUANA
 Firma Autorizada



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 30 ENE 2025
 Hora: 8:20:12

- UNIDAD EJEC. DE ADMINISTRACIÓN
 PARA:
 Atención
 Su Conocimiento
 Opinión e Información
 Acción Inmediata
 Según Solicitado
 Archivar

Obs.:
 Fecha: 30 ENE
 Firma:



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

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

| | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Órgano y/o Unidad Orgánica: | Dirección de Salud Ambiental |
| Actividad del POI | Asistencia Técnica de Salud Ocupacional – META |
| Denominación de la Contratación: | Servicios de Preparación de Alimentación de personas |
| Descripción de la necesidad / CMN: | La actividad de Asistencia Técnica esta incluido como actividad en el cuadro de necesidades 2025 |

I. FINALIDAD PÚBLICA

Generar cultura de prevención en Riesgos Ocupacionales y Accidentes de Trabajo

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

El objetivo principal de la contratación de alimentos para personas es asegurar el acceso a una alimentación adecuada y segura, promoviendo la salud y el bienestar de los participantes al evento. Esto incluye la provisión de alimentos balanceados, nutritivos y de calidad para el personal.

III. ENFOQUE DE LA CONTRATACIÓN

La contratación de alimentos para personas se enfoca en garantizar el derecho a la alimentación, mejorar la nutrición y salud, y asegurar que los alimentos sean seguros y de calidad

IV. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

• Descripción del servicio a contratar

| Item | Descripción del servicio |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 | 56 mates (café, anís, manzanilla) |
| 02 | 56 sándwich (pan con pollo) |
| 03 | Calidad de los alimentos: Se deben garantizar la frescura, la calidad de los ingredientes y la preparación adecuada para asegurar una experiencia gastronómica satisfactoria. |
| 04 | Seguridad alimentaria: Es fundamental que el servicio cumpla con las normas de higiene y seguridad alimentaria para evitar riesgos de contaminación o enfermedades. |

4.1. Actividades

Asistencia técnica en salud ocupacional dirigida a los responsables de salud ocupacional, para ello el proveedor de alimentos preparados realiza diversas actividades que van desde la selección de ingredientes hasta la distribución del producto final, pasando por la preparación, el empaque y el control de calidad.

| | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH | GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL | DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH | DIRECCION EJECUTIVA DE ADMINISTRACION | DIRECCION DE LOGISTICA |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

- 4.2 Plan de trabajo.** - La asistencia técnica en salud ocupacional esta consignado en el Plan Operativo Institucional de Salud Ocupacional.
- 4.3 Prestaciones accesorias a la prestación principal.** - La prestación del servicio de preparación de alimentos debe estar acorde a los términos de referencia
- 4.4 Mantenimiento preventivo y/o correctivo.** - Para este servicio no aplica
- 4.5 Soporte técnico.** - Para esta presentación no aplica
- 4.6 Capacitación y/o entrenamiento.** La asistencia Técnica en Salud Ocupacional contará con 56 personas, el evento se llevará a cabo el 15 de agosto del presente año
- 4.7 Lugar de prestación del servicio.** - El lugar donde se prestará el servicio será en la provincias y distrito de Huaraz
- 4.8 Plazo.**- El plazo de ejecución de la prestación del servicio deberá ser a partir del día siguiente de la notificación de la orden de servicio y/o perfeccionamiento del contrato.

V. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL PROPUESTO

Los requisitos del proveedor de alimentos, los requisitos generales incluyen:

- 5.1 La inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- 5.2 El cumplimiento de normativas sanitarias y de seguridad alimentaria
- 5.2 Certificación de calidad y la gestión de riesgos relacionados con la cadena de suministro
- 5.3 RUC habilitado

6 RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

El proveedor de alimentos debe proveer todos los recursos necesarios para cumplir con el servicio de alimentación, incluyendo personal, equipos, utensilios, ingredientes, transporte y cualquier otro recurso que sea requerido para la preparación, entrega y servicio de las comidas. Esto incluye la gestión de la calidad de los alimentos, el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, y la gestión de inventario.

7 OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. Otras obligaciones del contratista

Las obligaciones del proveedor de alimentos se centran en garantizar la seguridad, calidad e información veraz sobre los productos que ofrecen. Esto incluye cumplir con normativas sanitarias, proporcionar información clara sobre ingredientes y origen, y asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

| | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH | GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL | DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH | DIRECCION EJECUTIVA DE ADMINISTRACION | DIRECCION DE LOGISTICA |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

7.2. Otras obligaciones de la Entidad

La entidad que contrata con un proveedor de alimentos tiene varias obligaciones:

- El pago puntual y completo del servicio.
- La verificación de la calidad e idoneidad de los productos.
- El cumplimiento de las normativas sanitarias y de seguridad alimentaria.
- Además, debe asegurarse de que el proveedor cumpla con las condiciones establecidas en el contrato y con las leyes y reglamentos aplicables.

7.3. Adelantos

No corresponde

7.4. Subcontratación

No corresponde

7.5. Confidencialidad

El proveedor está obligado a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por la Entidad, a los que tenga acceso en la ejecución de la prestación.

Se entiende que la obligación asumida por el contratista está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que, debido al presente servicio vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

7.6. Propiedad intelectual

No corresponde

7.7. Medidas de control durante la ejecución contractual

• **Área que brindará la conformidad:** quien realizará la conformidad será el área de salud ocupacional de la Dirección de Salud Ambiental

7.8. **Conformidad:** el área usuaria de Salud Ocupacional de la Dirección de Salud Ambiental realizará la conformidad mediante un Informe de conformidad al art. 120 y 144 del DS 009-2025-EF.

7.9. **Constancia de prestación de servicios**
No corresponde

7.10. **Del pago:** La entidad realizará el pago de forma oportuna luego de haberse verificado el cumplimiento del servicio.

7.11. Fórmula de reajuste

No aplica.

7.12. **Condiciones de los consorcios**
No aplica

8 CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS (De corresponder)

Los derechos intelectuales de los productos y documentos elaborados por el proveedor que resulte seleccionado son propiedad de la Entidad, así como toda aquella información interna de la institución a la que tenga acceso para la ejecución del servicio.

9 MODIFICACIONES AL CONTRATO MENOR

No corresponde

10 PENALIDADES

Penalidad por mora

En caso de retraso injustificado del proveedor de las prestaciones del servicio, 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: $F = 0,40$

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicional, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica la penalidad, cuando el contratista acredite de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulte imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por 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.

11 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.

12 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

| | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH | GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO SOCIAL | DIRECCION REGIONAL DE SALUD ANCASH | DIRECCION EJECUTIVA DE ADMINISTRACION | DIRECCION DE LOGISTICA |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

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 participantes 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.
- Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- 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.

La gestión de riesgos es un proceso dinámico y abarca todas las etapas de la contratación pública, el cual comprende las actividades y las acciones proactivas, preventivas y transversales



adoptadas por una entidad contratante para identificar los riesgos que esta enfrenta en la contratación de servicios.

| Identificación de riesgo | Análisis | Valoración | Gestión | Control y monitoreo de riesgo |
|--------------------------|----------|------------|---------|-------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

La gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.

VI. 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.

VII. 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.

VIII. 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.

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
 Dirección de Salud Ambiental

 Ing. Victoria Juana Guerrero
 SALUD OCUPACIONAL
 CIP. N° 93721



PEDIDO DE SERVICIO N° 000527

REG. DOC. 03428783
 REG. EXP. 02062505

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 : 15/05/2025
 Actividad Operativa : C0038 CALIFICACION DE IPRESS CON PERTINENCIA CULTURAL PARA UNA ATENCION CON PERTIN
 Motivo : SERVICIO DE REFRIGERIO SEGUN INF. N° 009-2025-GR-GRDS-DIRES-DESI-DAISCS /Coord-EVJ

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Al/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|------------|
| 1-00 | 0070 | 20 | 043 | 0095 | 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 |

SERVICIO DE REFRIGERIO PARA EL LANZAMIENTO POR EL DIA INTERNACIONAL DE LA JUVENTUD A REALIZAR EL DIA 29 DE SETIEMBRE- 2025 EN EL AUDITORIO DE LA DIRESA

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 Lirian Rosales Aguilar
 Coord. Regional Etapa de Vida A1 - Adulto y Joven
 CDP. 979

Firma del Solicitante

OFICINA DE LOGÍSTICA
 PARA ADG

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

ESPINOZA CASTROMONTE, GISELANA

Firma Autorizada

Otros: _____
 Fecha: 16-05-25



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
 Dirección Regional de Salud - Ancash
 DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 16 MAY 2025
 Hora: 11:38 Fecha: 15/05/25
 RECORRIDO

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



Clas.: _____
 Fecha: 16 _____
 Firm.: _____


TÉRMINOS DE REFERENCIA

| | |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Órgano y/o Unidad Orgánica: | Dirección de Atención Integral Servicios y Calidad en Salud |
| Actividad del POI: | Lanzamiento por el día Internacional de la Juventud |
| Denominación de la Contratación: | Servicio de Alimentación para la Ceremonia por celebrarse el día Internacional de la Juventud |

| I. FINALIDAD PÚBLICA | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------|--------------------------|------------|----|-----------------------------------------|
| Contar con el servicio de preparación de refrigerios para el personal que participará en la Ceremonia por el Día Internacional de la Juventud, difundiendo a la población la atención que se brinda a la población joven en todos los establecimientos de salud. | | | | | | |
| II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN | | | | | | |
| Asegurar que el personal de salud que participara de la Ceremonia por el Día Internacional de la Juventud, recibiendo 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 | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fecha</th> <th>Cantidad</th> <th>Descripción del servicio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>23/09/2025</td> <td>66</td> <td>Ensalada de fruta con yogurt + infusión</td> </tr> </tbody> </table> | Fecha | Cantidad | Descripción del servicio | 23/09/2025 | 66 | Ensalada de fruta con yogurt + infusión |
| Fecha | Cantidad | Descripción del servicio | | | | |
| 23/09/2025 | 66 | Ensalada de fruta con yogurt + infusión | | | | |
| 3.2. Actividades | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 del Instituto América de Chimbote

3.3.2. Plazo:

El plazo de ejecución serán el día 23 de setiembre del 2025

| FECHA ÚNICA | LUGAR |
|-------------------------|------------------------|
| 23 de setiembre de 2025 | Auditorio de la Diresa |

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 | 10:30 am |

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1. EQUIPAMIENTO

- El CONTRATISTA deberá proporcionar tapers, cucharas, tenedores, cuchillos y 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.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el estado.

V. NORMAS ANTICORRUPCION

- 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.
- 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.

- 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

- 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.
- 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.
- 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


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

VIII. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

8.1. META PRESUPUESTAL POR AFECTAR

Fuente: Dirección de Atención Integral Servicios y Calidad en Salud
Etapa de Vida Joven
Meta: 70,



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

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

8.2. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

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

8.3. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

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

8.4. CONFIDENCIALIDAD

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

8.5. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN.

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

8.6. FORMA DE PAGO.

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

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

- Informe del responsable de la Etapa de Vida Joven. emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Recibo por Honorarios y/o Factura)

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

8.7. PENALIDADES



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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
 F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

8.8. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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