

TERMINO DE REFERENCIA DEL REQUERIMIENTO DE SERVICIOS

1. ÁREA USUARIA:

El requerimiento de **REFRIGERIOS**, para la afectación presupuestal de la **ESPECÍFICA DE GASTO 2.3.27. 11. 5 Servicios de alimentación de consumo humano**, de la meta 0035 del PP 104 REDUCCIÓN DE LA MORTALIDAD POR EMERGENCIAS Y URGENCIAS MÉDICAS.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

- La adquisición de **REFRIGERIOS**, tienen como finalidad contribuir con las actividades presenciales realizadas por el área de capacitaciones del SAMU a través del "Programa presupuestal 104 Reducción de la Mortalidad por Emergencias y Urgencias Médicas", en trabajos tales como Capacitación en **MANEJO Y ABORDAJE DE EMERGENCIAS EN EL ÁMBITO PRE-HOSPITALARIO**.

3. ANTECEDENTES:

El abordaje y manejo correcto de un paciente adultos y pediátrico nos permite disminuir o evitar las complicaciones médicas, tener el conocimiento correcto sobre estos temas, darle la calidad de atención que merece un paciente con estas características específicas, además nos permitirá fortalecer entidades prestadoras de servicio a través de personal asistencial capacitado.

4. OBJETIVO:

- La adquisición de **REFRIGERIOS** permitirá el cumplimiento de las actividades presenciales programadas para la capacitación el **MANEJO Y ABORDAJE DE EMERGENCIAS EN EL ÁMBITO PRE-HOSPITALARIO** y así poder reducir las complicaciones y la mortalidad por emergencias médicas pediátricas, ya que de esta manera podrá fortalecerse los conocimientos del personal.

5. DATOS GENERALES DEL SERVICIO

- **Lugar y fecha de servicio:** El servicio se brindará en las instalaciones del auditorio de la BASE SAMU ANCASH, ubicada en la urbanización Los Quenuales en la calle Los Laureles, los días **24, 25 y 26 DE SEPTIEMBRE DEL 2025**.
- **De los alimentos:** El contenido del refrigerio deberá estar basado a lo requerido por el responsable del PP 104.



DÍA	ITEM	CONTENIDO	HORA	CANTIDAD
24	REFRIGERIO	01 fruta (naranja) más agua mineral	15:30 horas	35
25	REFRIGERIO	01 frugos. 01 galleta.	10:30 horas	35
	ALMUERZO	ARROZ CON POLLO 01 presa de pollo + arroz condimentado verde + ensalada + 01 vaso de refresco.	13:00 horas	35
26	REFRIGERIO	01 vaso de café 01 sándwich de queso	10:20 horas	35
	ALMUERZO	SECO A LA NORTEÑA 01 presa de carne + arroz blanco + frijoles + ensalada. 01 vaso de refresco.	13:40 horas	35

6. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio de refrigerio comprende:

- La calidad y manipulación de los insumos.
- Las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.
- La calidad integral de los alimentos.
- Atención amable y esmerada del personal de servicio.
- Igualdad en el servicio (sin preferencias). El incumplimiento de una o varias de estas Condiciones ameritará una llamada de atención por escrito.



7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

PRODUCTO	ÍTEM	ESPECÍFICA DE GASTO	META	CANTIDAD
MANEJO Y ABORDAJE DE EMERGENCIAS EN EL ÁMBITO PRE-HOSPITALARIO	REFRIGERIOS	23.27.11.5	0035	105
	ALMUERZOS	23.27.11.5	0035	70

8. REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

- ✓ El Proveedor debe ser una persona natural o Jurídica (con experiencia comprobada en el rubro).
- ✓ No encontrarse Inhabilitado para contraer con el estado.
- ✓ Contar con RNP vigente.

9. PLAZO DE ENTREGA DEL SERVICIO:

- i. La adquisición de los alimentos será la fecha indicada y coordinada con la responsable del "Programa presupuestal 104 Reducción de la Mortalidad por Emergencias y Urgencias Médicas".

10. FORMA DE ENTREGA:

- ✓ El proveedor entregará directamente a cada uno de los participantes durante el desarrollo de la reunión, según lo indicado.

11. CONFORMIDAD DEL SERVICIO:

- La conformidad será otorgada por el área usuaria una vez concluida la prestación la DAISCS, en coordinación por el Programa Presupuestal 104.



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
M.C. *Lu-sin V. Huerta Tolentino*
COORDINADOR REGIONAL PP N° 104 - SAMU
C.M.P. N° 63204 DNI: 43350276