

BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

**BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

BASES INTEGRADAS

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL
HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALÉ PRIALÉ E IPRESS
PERIFÉRICAS DE LA RED ASISTENCIAL JUNÍN, POR DOS
(2) AÑOS**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “Guía para el registro de participantes electrónico” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.

- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoría, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Seguro Social de Salud

RUC N° : 20131257750

Domicilio legal : Av. Independencia N° 296 – El Tambo – Huancayo – Junín

Teléfono: : 064-248366

Correo electrónico: : martha.ureta@essalud.gob.pe;
jjanampa.essalud.junin@gmail.com;
elizabeth.chuquilla@essalud.gob.pe;

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALÉ PRIALÉ E IPRESS PERIFÉRICAS DE LA RED ASISTENCIAL JUNÍN, POR EL PERIODO DE DOS AÑOS.

ITEM	N°	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	RACIONES A ATENDER	CANTIDAD TOTAL ESTIMADA DE RACIONES A TENDER
I	1	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALE PRIALE	UND.	SOLIDAS	247,664.54
			UND.	LIQUIDAS	12,422.20
	2	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL II ALBERTO HURTADO ABADIA - LA OROYA	UND.	SOLIDAS	26,676.32
			UND.	LIQUIDAS	318.36
	3	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL SELVA CENTRAL Y ENFERMEDADES TROPICALES HUGO PESCE PESCKETTO - LA MERCED	UND.	SOLIDAS	28,265.01
			UND.	LIQUIDAS	867.30
	4	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL I TARMA	UND.	SOLIDAS	4,902.00
			UND.	LIQUIDAS	12.00
	5	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL I RIO NEGRO	UND.	SOLIDAS	7,559.00
			UND.	LIQUIDAS	98.00
	6	SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL BICENTENARIO JAUJA	UND.	SOLIDAS	17,246.16
			UND.	LIQUIDAS	372.00
			TOTAL	DIETA SOLIDA	332,313.03
				DIETA LIQUIDA	14,089.86

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 correlativo N° 01-GRAJU-ESSALUD-2025 el 11 de febrero del 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados.

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de a Precios Unitarios, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 730 días calendario (24 meses) que comprende a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato o hasta agotar el monto contractual en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 Soles) en la Unidad de Tesorería de la Red Asistencial Junín, ubicado en la Av. Independencia N° 296, El Tambo – Huancayo, de lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas, o depósito en la Cuenta Corriente de EsSalud del Banco Continental N° 0011-0235-010000-3218. y recabar las bases en la Unidad de la División de Adquisiciones de la Red Asistencial Junín sito en Av. Independencia N° 296, El Tambo – Huancayo.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo Nº 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 3**)

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo Nº 4)**⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo Nº 5)**
- g) El precio de la oferta en Soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) ***Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.***

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁷.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁸.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Oficina de Trámite Documentario de la Red Asistencial Junín, con atención de la División de Adquisiciones, sito en la Av. Independencia N° 296 El Tambo – Huancayo, en el horario de 08.00 a 16.00 horas.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en 24 pagos periódicos mensuales. La Entidad retendrá un porcentaje (%) de la facturación mensual por concepto de merced conductiva, establecida por la entidad

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

- Informe del Centro asistencial (expediente de conformidad)
- Conformidad de servicio emitida por el servicio de nutrición
- Facturas
- Consolidado de raciones atendidas
- Resultados Microbiológicos y/o bromatológicos
- Planilla electrónica y constancias de envío a la SUNAT, Constancia de pago de AFP cuando corresponda, constancia de pago de remuneraciones y beneficios sociales, correspondiente al mes anterior.

Dicha documentación debe presentarse en mesa de partes Oficina de Trámite Documentario de la Red Asistencial Junín, con atención de la División de Adquisiciones, sito en la Av. Independencia N° 296 El Tambo – Huancayo, en el horario de 08.00 a 16.00 horas o según corresponda en cada IPRESS de la Red Asistencial Junín.

⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALÉ PRIALÉ E IPRESS PERIFÉRICAS DE LA RED ASISTENCIAL JUNÍN POR EL PERIODO DE DOS AÑOS”

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del “Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé e IPRESS periféricas de la Red Asistencial Junín por el periodo de dos (02) años”, exclusivos para pacientes hospitalizados y personal asistencial con derecho a alimentación.

FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene como finalidad la contratación de servicios de una persona natural o jurídica para dotar exclusivamente al paciente hospitalizado y al personal asistencial con derecho de los Servicios de Alimentación y Nutrición que cumpla con las expectativas de una dieta óptima y adecuada, de acuerdo con los estándares de calidad establecidos y que cumpla con los niveles de satisfacción de los usuarios.

ANTECEDENTES

El Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé e IPRESS de la Red Asistencial Junín necesitan dotar de alimentación y nutrición dentro de los estándares óptimos en cantidad y calidad del servicio, para la atención exclusiva de los pacientes hospitalizados y el personal asistencial con derecho a alimentación. En ese sentido, con la finalidad de lograr dicho objetivo, es necesario contratar el Servicio de Alimentación y Nutrición que cumpla con dichos estándares.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Contratar una persona natural o jurídica que brinde el Servicio de Alimentación y Nutrición con los estándares óptimos de calidad exclusivo para los pacientes hospitalizados y el personal asistencial con derecho a alimentación según Directiva Institucional vigente a la fecha en el Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé, Hospital II Alberto Hurtado Abadía-La Oroya, Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto-La Merced, Hospital I Tarma, Hospital I Río Negro y Hospital Bicentenario Jauja de la Red Asistencial Junín.

Objetivos Específicos:

- ✓ Contar con el servicio de raciones sólidas y líquidas para los pacientes hospitalizados y personal de salud con derecho a alimentación, materia del presente contrato.
- ✓ Contar con las dietas cuya calidad corresponda a los criterios fijados, tales como contenido de nutrientes, proteínas, carbohidratos, grasas, dosificación, adecuación, condiciones sanitarias de recepción, almacenamiento, preparación, distribución adecuada entre otros.

- ✓ Contar con una cantidad suficiente de dietas que corresponda al requerimiento diario del Hospital Nacional “Ramiro Priale Priale” e IPRESS materia del presente contrato.
- ✓ Obtener un suministro oportuno respecto al horario de atención establecido por el Hospital Nacional “Ramiro Priale Priale” e IPRESS, materia del presente contrato.

SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Tomando en cuenta la naturaleza de la prestación del Servicio, el sistema de contratación es a **PRECIOS UNITARIOS**.

PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El servicio materia de la presente convocatoria se prestará en el plazo de **730 días calendarios (24 meses)** que comprende a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato o hasta agotar el monto contractual, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS:

- 1.1 El valor calórico total (VCT) de las raciones completas será no menor a 2,600 calorías por día, distribuidas en la siguiente forma:

DESAYUNO	: 20 %
ALMUERZO	: 45 %
COMIDA	: 35 %

- 1.2 El valor calórico total del refrigerio será como mínimo de 360 calorías, además de un mínimo de 15 gr. de proteínas. La frecuencia será considerando ANEXO N.º 03: ENTREMESES PARA EL PAN DEL REFRIGERIO.
- 1.3 En caso de otorgarse cena al personal asistencial de guardia según Resolución de Gerencia Central esta será no menor de 800 calorías.
- 1.4 El valor calórico del régimen Blando será no menor de 2,500 calorías.
El valor calórico del régimen Oncológico será no menor de 2,500 calorías.
El valor calórico del régimen Hipoglúcido será de 1,800 a 2,500 calorías, el cual debe incluir colaciones según necesidad del paciente.
El valor calórico del régimen Bajo en Carbohidratos será no menor de 2,400 calorías.
El valor Calórico de la Alimentación Complementaria será de 1,300 a 1,500 calorías.
El valor Calórico de la Alimentación Pre escolar será de 1,500 a 1,700 calorías.
- El valor calórico total podrá ser reajustado por el nutricionista de la institución según los requerimientos del paciente.
- 1.5 El valor calórico total de los regímenes dietoterapéuticos dependerá de la prescripción médico-dietética para cada paciente. El (La) Nutricionista responsable de ESSALUD determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades del paciente.
- 1.6 La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Distribución calórica:

DE PROTEÍNAS:	De 10% al 15% del VCT (70% AVB, 30% BVB).
DE CARBOHIDRATOS:	Del 50% al 60% del VCT como máximo.
DE GRASAS:	Del 25% al 35% del VCT.

La composición de nutrientes en los regímenes dietoterapéuticos será:

RÉGIMEN DIETÉTICO	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (< 7% de grasas saturadas del VCT)
Blando, Hiposódico	12% al 15%	55% al 58%	25% al 28%
Grado I, Astringente	10% al 15%	55% al 60%	20% al 25%
Hipoglúcido	20%	45% al 55% (25 a 30 gr. de fibra)	30% al 35%
↓CHO	20%	45% al 50%	30% al 35%
Hipograso	12% al 15%	55% al 60%	20% al 25%
Renal I	8% - 10% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%
Renal II	10% al 15% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%
Renal III	15% al 18% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%
Hiperproteico	20% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	20% al 25%
Hipercelulósico	10% al 15%	55% al 60% (30 a 35gr. de fibra)	25% al 30%
Alimentación complementaria	7% al 10% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%

- Las dietas hipograsas se atenderán con lácteos descremados y/o deslactosada de acuerdo a la necesidad del paciente.
- Respecto al régimen renal: El aporte proteico de Alto Valor Biológico será exclusivamente con albúmina, lácteos y cárnicos blancos. Las necesidades de sodio, potasio y el volumen líquido, serán establecidas de acuerdo a las necesidades nutricionales del paciente.
- Para los *adicionales* hiperproteicos éstos deben ser de alto valor biológico.
- El aporte de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá cubrir los requerimientos de CALCIO, HIERRO y VITAMINA-A especificándose en el cuadro de cálculo nutricional. Asimismo, las frutas y verduras deberán sumar un total de 400 g. (mínimo) en forma diaria para los diversos regímenes que correspondan.
- Se solicitará suplementación alimentaria con micronutrientes a la dieta ya establecida (Ejemplo: calcio, hierro, potasio, etc.), según requerimiento del paciente y a solicitud del Nutricionista encargado.
- La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.

1.7 Respecto a los insumos de alimentos y su frecuencia dentro de la programación:

El contratista contará con un registro, ficha de evaluación para la selección de sus proveedores y control periódico sanitario de los productos que abastecen. Las mismas que deberán contar con las evidencias correspondientes y serán solicitados por el Servicio de Nutrición las veces que sea necesario.

1.7.1. Cárnicos:

- a) Los cárnicos que se consideren para las preparaciones deberán ingresar con certificado de sanidad veterinaria (presentándolo al Servicio de Nutrición) acreditando ser de primera calidad e inocuidad correspondiente, tanto para carnes (pollo, res, cerdo, cordero) y vísceras. Para el caso de aves (congeladas) y huevos éstos deberán contar con registro sanitario, fecha de vencimiento y N° de lote.

En caso de cuy, conejo u otros deberán ser adquiridos de centros de abastecimiento autorizados que cumpla con las especificaciones de higiene y salubridad, e ingresarán con sus certificados sanitarios correspondientes (presentándolo al Servicio de Nutrición). La institución pedirá al inicio de contrato evidencias que corroboren lo antes mencionado y las veces que sea necesario.

- b) Para los productos hidrobiológicos: pescados frescos y trucha, deberán ser adquiridos de centros de abastecimiento autorizados que cumpla con las especificaciones de higiene y salubridad, e ingresarán en forma oportuna con sus certificados sanitarios correspondientes (presentándolo al Servicio de Nutrición). En caso de pescados congelados y mariscos deberán contar con registro sanitario, fecha de vencimiento y N° de lote. Asimismo, todo producto hidrobiológico para su transporte e ingreso al servicio de nutrición deberá mantener su cadena de frío en un cooler y bajo un control y medición de temperatura. Cabe precisar, que la institución pedirá al inicio de contrato evidencias que corroboren lo antes mencionado y las veces que sea necesario.

- 1.7.2 Los productos lácteos (leche, queso, yogurt y mantequilla, entre otros), deberán ser productos envasados que cuenten con registro sanitario, fecha de vencimiento, y número de lote. No se aceptarán mezclas lácteas ni similares, tampoco alimento lácteo pasteurizado a partir de yogurt, precisar que el queso deberá ser pasteurizado.

- 1.7.3 Las frutas, legumbres, verduras, tubérculos y/o raíces a usar será de categoría extra.

1.7.3.1 Las frutas empleadas para jugos, en tajadas, picados u otra preparación deben ser pre elaboradas el mismo día de su consumo.

- 1.7.4. Los víveres secos (incluye menestras) deberán ser de calidad extra (sin excepción) y deberán contar con registro sanitario, no se aceptarán productos a granel.

- 1.7.5. Se usarán aceites de origen vegetal, envasados con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario. No estará considerado ningún tipo de manteca, ni aceite de palma bajo ningún concepto.

- 1.7.6 Los condimentos a usar serán envasados y contarán con fecha de vencimiento visible y registro sanitario. Las hierbas aromáticas con propiedades medicinales destinadas a la dotación de infusiones para pacientes y personal de guardia deberán ser utilizadas sólo en presentación de filtrantes.

- 1.7.7 Respecto a la frecuencia de uso de los alimentos dentro de la programación:

- Fruta de estación (variado) : 13 veces por semana (*).
- Fruta cítrica : 8 veces por semana (*).
- Verduras : Diario
- Tubérculos : Diario
- Menestras : 1 vez por semana (Regímenes: Renales, Oncológicos y Normales)
- Cereales : Diario

- Harinas : Diversas, según preparaciones.
- Cárnicos : Según lo solicitado en el ANEXO N° 04:
FRECUENCIA DE CONSUMO DE CÁRNICOS PARA
EL ALMUERZO Y LA COMIDA

* Considerados entre Desayuno, Almuerzo y Comida para los regímenes normal, hipograso, hiposódico, hipoglúcidos, hipocalóricos, hipercelulósicos, hipopurínicos y oncológicos de acuerdo a las necesidades del paciente, establecidas por el servicio.

1.8 Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones deberán cumplir las especificaciones del CODEX ALIMENTARIO (STAN), además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA) y sus modificatorias deberán ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptarán productos a granel.
- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. **Se desecharán en el momento** productos cuyos envases presenten abolladuras, grietas, deterioros, cuya fecha de vencimiento haya caducado o no cuenten con registro sanitario vigente.

1.9 En los regímenes dietoterapéuticos, los *insumos* para las preparaciones adicionales estarán incluidos (independiente de la cantidad solicitada) en el costo de la ración porque forman parte de la prescripción dietética y serán solicitadas por el servicio de Nutrición. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, té, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general (pudiendo ser un volumen mayor de acuerdo a necesidades propias del paciente) y serán solicitadas por el servicio de Nutrición.

1.10 Existen diversificaciones de los Regímenes Dietoterapéuticos (Normal, Grado I, Astringente, Blanda, Blanda HP, Antialérgico, Hipograso, Hipoglúcido, Hiposódico, Renal I - Renal II - Renal III, Hipercelulósico, Alimentación Complementaria I, II, III, Hiperproteico, Líquida Amplia, etc.) y cada uno de ellos podrá tener su variante respectiva de acuerdo a la prescripción médica que serán solicitadas por el servicio de Nutrición.

1.11 Para los regímenes Hiperproteicos debe considerarse un 20% adicional del valor proteico total diario en los diferentes regímenes dietoterapéuticos, distribuido en desayuno, almuerzo y comida.

1.12 Para los regímenes Hipercalóricos debe considerarse un 20 % adicional del valor calórico total diario en los diferentes regímenes dietoterapéuticos, distribuido en desayuno, almuerzo y comida.

1.13 La dosificación de los alimentos según preparación debe ajustarse a la Tabla del Ministerio de Salud “**Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva**” (Instituto Nacional de Salud. CENAN-MINSA-2005), en caso de existir controversia con los alimentos que no se encuentren en esta tabla se recurrirá a la tabla de dosificación de ingredientes MINSA 1982. Y para los refrigerios se tendrá en cuenta los requerimientos del numeral 1.2. del presente y el ANEXO N.º 03: ENTREMESES PARA PAN DEL REFRIGERIO; así mismo para las dietas especiales por fechas específicas como lo indica en el numeral 2.3

1.14 Esquema de Alimentación Básico para la Ración Sólida: Normal, Blanda, Hipograso, Alimentación Complementaria, Renal I, Renal II, Renal III, Hipoglúcido, Hiposódico, Hiperproteico, Hipoalérgica, Hipercalórica, Hipercelulósicos.

1.14.1. Desayuno

*Leche evaporada o deslactosada al ½: 1 taza 250cc

(para la ración completa deberá ser saborizada 4 veces por semana. Por ejemplo: cocoa, esencia de café pasado o soluble instantáneo, etc.).

*Cereal con fruta variada, 1 taza de 300cc.

*Pan 2 unidades (peso 35g cada unidad)

*Entremés para los 2 panes en todas las dietas, se incluirá siempre un entremés proteico (de acuerdo especificaciones del ANEXO N.º 2: ENTREMESES PARA PAN - DESAYUNO).

*Fruta: En jugo (300 cc - 3 veces por semana), porción de fruta natural (2 veces por semana), ensalada de frutas (2 veces por semana).

- 1.14.2. **Almuerzo**
- *Ensalada de verduras o Entrada
 - *Sopa (300 cc)
 - *Plato principal (incluye cárnico)
 - *Guarnición (tubérculo variado)
 - *Cereal
 - *Fruta
 - *Refresco de fruta (5v/sem) e infusión (2v/sem) 300cc [paciente y personal de guardia]
 - *Leche Evaporada al ½ (*)

- 1.14.3. **Comida**, Para pacientes
- *Sopa (300 cc)
 - *Plato Principal (incluye cárnico o su equivalente)
 - *Guarnición (tubérculo variado)
 - *Cereal
 - *Postre
 - *Leche Evaporada al ½ (*)

- Comida**, Para personal de guardia
- *Ensalada de verduras o Entrada
 - *Sopa (300 cc)
 - *Plato Principal (incluye cárnico)
 - *Guarnición (tubérculo variado)
 - *Cereal
 - *Postre: [*Fruta* 4 veces/semana (peso según Tabla de Dosificación CENAN 2005), 3 veces/semana: postres *hiperproteicos*]
 - *Refresco de frutas o infusión 300cc, según estación.

- Cena**, Para personal de guardia:
- *Ensalada de verduras o Entrada
 - *Plato Principal (incluye cárnico)
 - *Guarnición (tubérculo variado)
 - *Cereal
 - *Postre: [*Fruta* 4 veces/semana (peso según Tabla de Dosificación CENAN 2005), 3 veces/semana: postres *hiperproteicos*]
- Refresco de frutas o infusión, según estación.

1.14.4 Del Refrigerio para personal de guardia:

- Leche Evaporada deslactosada (baja en grasa, o a solicitud del servicio) 1 taza al ½ de 250cc (125 ml de leche).
- Un Sándwich (pan con peso mínimo de 40 gramos), más entremés proteico (de acuerdo especificaciones del ANEXO N° 03: ENTREMESES PARA PAN – REFRIGERIO).

Por ejemplo:

- Leche Evaporada deslactosada (250 cc).
- Pan (40 gramos), con entremés de Hamburguesa de res (60 gramos).

Dichas preparaciones podrán ser modificadas (hasta un máximo de cuatro (04) veces por semana), en coordinación con el área usuaria del HNRPP o las IPRESS de la RAJ manteniendo el aporte calórico y proteico según el Numeral 1.2.

Por ejemplo:

- Causa rellena con pollo.
- Néctar de frutas (250 cc).

El cálculo nutricional no deberá considerarse *La leche del almuerzo y comida ya que ésta se específica de acuerdo a la prescripción médica dietética y necesidades del paciente.*

1.14.5 Solo para el personal asistencial con derecho a alimentación según normas institucionales, podrá solicitar la atención de dietas según su patología crónica (debidamente sustentada) y solo para el día que le corresponde recibir su alimentación de guardia.

1.15 Esquema de Alimentación Básico: Ración Líquida

1.15.1.	Desayuno	Cereal colado. Gelatina. Infusiones (incluye té). Panetela. Mazamorra de maicena o cocimiento de cereal (arroz, sémola, etc.) Bebida a base de soya. Leche Evaporada al ½ (entera, descremada o deslactosada) (*) Jugo de fruta (*)
1.15.2.	Almuerzo	Caldo o sopa Gelatina Mazamorra Infusiones Leche Evaporada al ½ (entera, descremada o deslactosada) (*) Jugo de fruta (*)
1.15.3.	Comida	Caldo o Sopa Gelatina Mazamorra Infusiones (incluye té) Bebida a base de soya. Leche Evaporada al ½ (entera, descremada o deslactosada) (*) Jugo de fruta (*)

(*) Los jugos y la leche del desayuno, almuerzo y comida serán solicitados por el nutricionista de Essalud y/o requeridos de acuerdo a la prescripción médica dietéticas y necesidades del paciente y no reemplazarán a otra preparación señalada en el esquema.

Para mayor precisión respecto a las estructuras y componentes de las dietas se detallan en el ANEXO N° 01: ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS.

1.16 Los esquemas de Alimentación Básicos (sólidos y líquidos) podrán variar de acuerdo al requerimiento del servicio de nutrición o quien haga sus veces.

1.17 El Esquema de Alimentación para la Dieta Normal destinada al personal asistencial de guardia se variará de la siguiente manera de acuerdo al requerimiento del servicio:

En el Desayuno: Inclúyase preparaciones saladas: dos veces por semana (no siendo menor al valor calórico y proteico que corresponde al desayuno para lo cual se deberá presentar la respectiva dosificación.

2. CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.1 El Contratista proporcionará obligadamente con 15 (quince) días de anticipación la Planificación variada del Menú para 8 semanas para los “Régimenes Completos y Dietoterapéuticos”: Blandos, Blandos severos o

atraumática), Renales, Hipoglúcidos (incluir adicionales), Hipograsa, Oncológicos, Alimentación Complementaria (incluir adicionales) y Refrigerios; en todos los casos debe incluir “la dosificación de los ingredientes, el cálculo de macronutrientes en gramos y sus calorías (Proteínas, Carbohidratos, Lípidos) y su distribución porcentual” en base a una ración, a fin que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias y finalmente su aprobación como corresponde.

2.1.1 Cabe precisar, para la dosificación de las dietas renales y alimentación complementaria deben incluirse el aporte proteico considerando Alto y Bajo Valor Biológico, asimismo, para las dietas hipograsas deben considerarse en la dosificación la cantidad de grasa saturada (menos del 7% del valor calórico total).

2.1.2 El Contratista deberá cumplir con la dosificación de cada alimento entregado al servicio para la preparación de los diferentes regímenes propuestos, según lo señalado en el numeral 1.13.

2.1.3 El Contratista deberá entregar un día antes (máximo a la 5:00 p.m.⁹) el listado de la cantidad de ingredientes para el total de raciones programadas para el Desayuno, Almuerzo y comida del día siguiente, basados en la dosificación, los cuales deben estar listos para su verificación inmediata y las veces que sea necesario por el nutricionista de EsSalud.

2.1.4 Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del Servicio de Nutrición o quien haga sus veces.

2.2 El Contratista incluirá fracciones de ración (sopa, mazamorra de la “dieta blanda” y gelatina) que permita atender a los pacientes en condiciones de alta; sin costo alguno a la institución, cuya cantidad será solicitada por el nutricionista de EsSalud en el formato correspondiente.

2.3 El Contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales en fechas específicas (Navidad, Año Nuevo, Día del Trabajo, Fiestas Patrias, Día Mundial de la Alimentación, Día de la Madre, Día del Padre, Día del Aniversario de la Institución y del Hospital, u otros que serán coordinados con la Jefatura del servicio), tanto para el personal de guardia y pacientes, las mismas que por su cualificación no representarán costo alguno adicional a la Institución, y tendrá el siguiente esquema:

- **COMIDA DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO:**

Plato de fondo con pechuga de pavo (150 gramos peso neto pulpa)
Guarnición (80 gramos)
Ensalada Navideña (125 gramos)
Postre 150 gramos (durazno en almíbar, coctel de frutas o ensalada de frutas)
Infusión (250cc)

- **DESAYUNO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO**

01 tajada de panetón (peso mínimo 100 gramos)¹⁰
01 taza de chocolatada (volumen 250 cc)
01 vaso de jugo de frutas o fruta natural (volumen 300 cc)

- **DESAYUNO DE OTRAS FESTIVIDADES**

Plato de fondo con presa (100 gramos peso neto pulpa)
Guarnición (80 gramos)
01 taza de Café (250cc)
01 pan solo

- **ALMUERZO DE OTRAS FESTIVIDADES**

⁹ Se modifica en atención a la Formulación N° 22 - CIMPO S.R.L

¹⁰ Se modifica en atención a la Formulación N° 23 - CIMPO S.R.L

Plato de sopa (300cc)
Plato de fondo con presa (150 gramos peso neto pulpa)
Guarnición (100 gramos)
Ensalada (125 gramos)
Postre Especial 150 (durazno en almíbar, coctel de frutas, fruta en conserva, leche asada, crema volteada, suspiro a la limeña, helados, o etc.)

- 2.4 El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación:
- 2.4.1 Sobre cada mesa de mayo (o sustituto de ser el caso) de los pacientes en las salas de hospitalización,
- 2.4.2 En cada bandeja (o sustituto de ser el caso) al personal de guardia en los comedores respectivos hasta el término de la atención, e
- 2.4.3 Igualmente, al personal con derecho a refrigerio según normas institucionales vigentes.
- 2.5 El Contratista debe garantizar durante todo el proceso de distribución de preparaciones (desde la recepción hasta la entrega y durante todo el horario de servido) la temperatura adecuada (mínimo 60°C) de los alimentos destinados a pacientes hospitalizados y personal de guardia, para su consumo. Cabe precisar, que el contratista debe garantizar bajo cualquier medio cumplir con la temperatura indicada.
- 2.6 El Contratista es el encargado del recojo de la vajilla utilizada inmediatamente terminada la atención (**sin excepción**) *tantas veces amerite y sea necesario*. Por ejemplo: en cada tiempo de comida, adicionales y/o post procedimientos.
- 2.7 Cabe precisar, que los residuos biocontaminados procedente de alimentos de hospitalización debe ser recolectados en un contenedor con tapa que facilite su uso (proporcionados por la empresa), siendo éstos trasladados al “almacén final de residuos sólidos hospitalarios” (u otro que se indique de acuerdo a las normativas vigentes), debiendo el contratista también contar con otro contenedor de residuos con tapa en dicho almacén. El contratista abastecerá con los recipientes de residuos y contenedores necesarios en cantidad suficiente según se indica en el ANEXO N° 06.
- 2.8 Asimismo, en el área de cocina central y comedor, los recipientes de residuos comunes deben contar con tapa que facilite su uso, siendo éstos recolectados en sus bolsas (llenadas hasta $\frac{3}{4}$) y amarradas para ser dispuestos en contenedores dentro de la cámara de desperdicios (código patrimonial A112) la cual posteriormente deben ser trasladados al menos 1 vez al día de manera diaria o las veces que sea necesario para su disposición final.
- El contratista abastecerá con los recipientes necesarios de residuos y contenedores necesarios en cantidad suficiente según se indica en el ANEXO N° 06.
- 2.8.1. Cabe precisar, que el contratista deberá presentar al Servicio de Nutrición el contrato con la empresa (debidamente acreditada) encargada de recoger los residuos comunes para su disposición final fuera de las instalaciones del hospital.
- 2.8.2. En casos de residuos de aceites utilizados, el contratista se encargará de contratar una empresa debidamente acreditada para la disposición final de dichos residuos según la Norma Técnica 900.050:2022: Gestión de residuos.
- 2.9 El horario de **“recepción”** por el Servicio de Nutrición de las preparaciones, para el control correspondientes de cada preparación será:

Desayuno:	06:15 am
Refrigerio:	09:45 am
Almuerzo:	11:00 am
Refrigerio:	02:45 pm
Comida:	04:00 pm

- 2.10 De los horarios de atención:

2.10.1 del inicio de atención de las preparaciones para Personal Asistencial (en el comedor del Hospital)

Desayuno: 07:00 am
Refrigerio: 10:00 am
Almuerzo: 12:00 pm
Refrigerio: 03:00 pm
Comida: 07:00 pm

2.10.2 del inicio de atención de las preparaciones para Pacientes (en los diferentes servicios de hospitalización)

Desayuno: 07:00 am
Almuerzo: 12:00 pm
Comida: 05:00 pm

2.10.3 La distribución de agua y/o infusiones a cada paciente hospitalizado materia del presente contrato, se iniciará a las 6:00 am y culminará a las 7:00 am. También se atenderá después del servido del almuerzo y comida, las veces que sea necesario a requerimiento del nutricionista de EsSalud. Cabe resaltar, que el abastecimiento del mismo está sujeto a la solicitud del Nutricionista encargado del área de atención hospitalaria y al requerimiento del paciente las veces que sea necesario. Asimismo, durante el proceso de distribución el personal contratista debe contar con alcohol gel para uso inmediato posterior a la atención de cada paciente.

2.10.4 Del mismo modo, se atenderá a los pacientes que tengan algún procedimiento y se queden en ayunas hasta después del horario de atención establecido (procedimientos, exámenes especiales, post quirúrgicos, etc.) los cuales se atenderán de manera independiente del horario.

Los horarios de inicio de atención están sujetos a modificaciones en función de eventualidades que pudieran acontecer y/o casos contingenciales previa autorización del nutricionista de EsSalud.

2.11 Los profesionales Nutricionistas del contratista en el marco de sus funciones específicas estarán asignados diariamente en sus funciones (de lunes a domingo) en el área de cocina (preparación de alimentos) y de hospitalización el cual será responsable de permanecer durante todo el proceso de producción.

2.11.1 El Nutricionista de Producción del contratista debe estar presente y tendrá las funciones:

- Realizar la programación diaria de desayuno, almuerzo, comida, refrigerio de los regímenes normales y dietoterapéuticos.
- Realizar la dosificación de alimentos por preparación de acuerdo al menú.
- Consolidar la cantidad de alimentos e insumos de acuerdo a las preparaciones planificadas. Así como el reajuste de las raciones y preparaciones según la cantidad de pacientes hospitalizados.
- Calcular el valor nutricional y realizar el balance de los regímenes programados.
- Calcular la cantidad y solicitar el material e insumos necesarios.
- Presentar la programación al Servicio de Nutrición.
- Verificar que el número de raciones estén de acuerdo a lo programado.
- Supervisar la cantidad y calidad de las dietas fraccionadas que serán atendidos a los pacientes, así como los refrigerios.
- Realizar el control y supervisión final de las preparaciones antes de su distribución a los coches.

2.11.2 El Nutricionista de Control de Calidad del contratista debe estar presente y tendrá las funciones:

- Verificar que los alimentos que ingresen al servicio lleguen en transportes que cumplan con las normas de bioseguridad, horarios y fechas establecidas.

- Controlar que los alimentos cumplan con las especificaciones técnicas institucionales vigentes.
 - Registrar lo ingresado en formatos correspondientes.
 - Describir en el formato de control de calidad de ser el caso el no cumplimiento de los proveedores, de la normativa técnica (devoluciones, incumplimientos de horario, productos de calidad inferior, etc.).
 - Supervisar el almacenamiento de los insumos, clasificándolos de acuerdo al tipo, fecha de vencimiento en cámaras frigoríficas, conservadoras o almacén.
 - Verificar el registro de los productos en los Kardex de control.
 - Verificar existencias de los insumos para determinar stock diario, manteniendo un margen de seguridad.
 - Verificar la calidad de los insumos previos a su preparación.
 - Supervisar las preparaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos.
 - Controlar la dosificación de los alimentos utilizados, a fin de garantizar el aporte de nutrientes.
 - Supervisar que el personal cumpla sus actividades de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos e higiene.
 - Verificar el transporte de las raciones de los diferentes regímenes de acuerdo a las cantidades solicitadas para cada servicio.
 - Supervisar el servicio de las preparaciones y cumplimiento de BPM del personal.
 - Supervisar la distribución de las dietas en hospitalización y en comedor, ambos en forma permanente durante todo el proceso de atención.
 - Supervisar que las preparaciones mantengan las temperaturas adecuadas.
 - Supervisar la desinfección de alimentos y superficies.
 - Supervisar el lavado y desinfección de los ambientes, equipos y vajillas siguiendo las normas de bioseguridad.
 - Supervisar el lavado, desinfección y/o esterilización del menaje y envases para las preparaciones siguiendo las normas de bioseguridad.
 - Revisar el libro de reclamaciones para las acciones pertinentes.
 - Realizar y registrar la evaluación sensorial y de calidad de las dietas previos a la supervisión del nutricionista de la institución.
 - Deberá mantener actualizado y vigente todos los registros de control de calidad relacionados con los certificados de sanidad de cárnicos, productos hidrobiológicos y otros.
- 2.12 Es responsabilidad del contratista cumplir con su logística, almacenamiento y abastecimiento de sus insumos exclusivamente para cada centro asistencial destinados para la atención de los pacientes hospitalizados y personal asistencial.
- 2.13 En el Hospital Nacional “Ramiro Priale” al contratista se le asignará áreas o ambientes para el cumplimiento de su atención, según corresponde:

En Hospitalización

- ☐ Unidad Periférica del 5to piso, izquierda (código Patr. 2701P05A582)
- ☐ Unidad Periférica del 5to piso, derecha (código Patr. 2701P05A584)
- ☐ Unidad Periférica del 4to piso, izquierda (código Patr. 2701P04A511)
- ☐ Unidad Periférica del 4to piso, derecha (código Patr. 2701P04A509)
- ☐ Unidad Periférica del 3to piso, izquierda (código Patr. 2701P03A390)
- ☐ Unidad Periférica del 3to piso, derecha (código Patr. 2701P03A388)

En cocina central: ingreso por las puertas (código Patr. 2701P01A102)

- ☐ Cámaras de carnes (código Patr. 2701P01A109)
- ☐ Cámara de verduras (código Patr. 2701P01A111)
- ☐ Cámara de lácteos (código Patr. 2701P01A110)

- ☐ Cámara de pescado (código Patr. 2701P01A108)
- ☐ Cámara de desperdicios (código Patr. A 112)
- ☐ Depósito Diario (código Patr. 2701P01A103)
- ☐ Baño de varones (código Patr. 2701P01A113)
- ☐ Baño de mujeres (s/código Patr.)

En comedor:

- ☐ Área de servido (código Patr. 2701P01A104)
- ☐ Depósito (s/código Pat.)

En cada centro asistencial de periferie los ambientes que se le asignaran al concesionario estarán a cargo de la Oficina de Patrimonio o quien haga sus veces.

- 2.14 El contratista durante la vigencia del contrato atenderá exclusivamente a pacientes y personal de guardia con derecho a alimentación, de acuerdo a lo indicado en el objetivo general del presente TDR.
- 2.15 Ante casos de desastres naturales, pandemias u otros que ocurran durante la vigencia del contrato el contratista deberá aumentar la cantidad de menajes, vajillas, materiales, auxiliares y mozos de manera proporcional según las indicaciones de la jefatura del Servicio de Nutrición para la distribución de dietas destinadas a pacientes y personal de guardia con derecho, sin que represente costo adicional por ración.
- 2.16 El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial podrá RECHAZAR LAS PREPARACIONES QUE NO CUMPLAN con las características organolépticas y/o sensoriales adecuadas y/o microbiológicas de ser necesario; y deberán ser repuestas oportunamente sin costo adicional a la institución, dándole el tiempo necesario al contratista para su subsanación, sin que agrave la atención al personal de guardia y pacientes.

2.16.1 El tiempo de subsanación cuando la preparación está culminada y aún no ha salido para su distribución, será:

Para el desayuno se dará hasta 25 minutos
Para el refrigerio se dará hasta 15 minutos
Para el almuerzo se dará hasta 30 minutos
Para la comida se dará hasta 30 minutos

2.16.2 El tiempo de subsanación para cuando la preparación está en proceso de distribución, será:

Para el desayuno se dará hasta 30 minutos
Para el refrigerio se dará hasta 20 minutos
Para el almuerzo se dará hasta 35 minutos
Para la comida se dará hasta 35 minutos

- 2.17 En casos contingenciales o similares abastecerá con preparaciones, provenientes de su Planta Física Externa del mismo contratista utilizando los mecanismos convenientes según criterios del Servicio de Nutrición y de acuerdo a las normas vigentes referentes a bioseguridad y código sanitario con relación a la manipulación y transporte de alimentos.

3. RESPECTO A LAS RACIONES:

- 3.1. Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (**UTRAS**) del Ministerio de Salud; con factor de ponderación correspondiente a:

Desayuno	0.15 de ración
Almuerzo	0.50 de ración
Comida	0.35 de ración
Cena	0.20 de ración
Refrigerio	0.12 de ración

Alim. Complementaria	0.30 de ración
Fórmula Láctea	0.10 de ración

- 3.2. Para los casos no señalados en el numeral 3.1 de las UTRAS, la Red Asistencial Junín, podrá establecer una nueva.
- 3.3. La cantidad de Fórmulas Maternizadas empleadas en los Regímenes Complementario, no tendrán costo adicional por estar incluidas dentro de este régimen. Según “ANEXO N° 01: REGÍMENES DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.
- 3.4. Para las raciones del personal asistencial y pacientes hospitalizados, la facturación se efectuará en relación a la cantidad de raciones atendidas por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia.
- 3.5. La empresa no podrá atender o vender preparaciones alimentarias a terceros o personal que no esté comprendido en el objetivo general ya que generaría la desnaturalización del contrato.
- 3.6. Las cantidades de las raciones alimenticias pueden variar por encima o debajo del 10% de las cantidades referenciales (ANEXO N° 08: CUADRO DE REQUERIMIENTO ADJUNTO) el Contratista deberá atender los pedidos si hubiera exceso o asumiendo el riesgo si hubiera disminución. El precio unitario no cambiará por este concepto.

4. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- 4.1. El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial o quien haga sus veces, supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- 4.2. El Contratista deberá coordinar permanentemente y obligadamente a través de su nutricionista con el Servicio de Nutrición del centro asistencial o el administrador de corresponder en los Centros Asistenciales, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 4.3. El Servicio de Nutrición del centro asistencial o Administrador verificará el cumplimiento de lo establecido en el Numeral 2.16; es decir, que luego de darle la conformidad para la distribución de los alimentos tiene la potestad de aceptar o rechazar; si hubiera alguna observación en todo el proceso.
- 4.4. El Servicio de Nutrición de corresponder supervisará en conjunto con el Nutricionista del contratista la recepción de los víveres (frescos y secos) de acuerdo al cronograma de ingreso presentado previamente por el Contratista. El mismo que será presentado con obligatoriedad de forma quincenal.
- 4.5. El personal profesional del Servicio de Nutrición del centro asistencial o administrador, verificará la calidad y cantidad de “las preparaciones y/o alimentos” antes de su distribución, para ello ***el contratista proporcionará una ración de cada tipo de dieta (normal y blanda) sin costo a la Institución y en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, comida y refrigerios) de lunes a domingo.***
- 4.6. El personal (Auxiliares de Nutrición) que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados, acatará las indicaciones del profesional Nutricionista del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención.
- 4.7. El Contratista preverá el abastecimiento de víveres en los almacenes para 01 semana como mínimo de materia prima básica (tubérculos, cereales, cárnicos, entre otros). En caso de pescados y mariscos se ingresarán el mismo día de su preparación antes de las 08:00 am y el Servicio de Nutrición verificará lo mencionado. En caso de circunstancias fortuitas (huelgas, cierre de carreteras, etc.), el contratista

coordinará oportunamente (en forma documentada) la reprogramación de menús según la disponibilidad de alimentos.

5. EQUIPOS Y MATERIALES

5.1 Al inicio del contrato y durante la vigencia del mismo, el contratista mantendrá en buenas condiciones de funcionamiento en las instalaciones del Hospital Nacional “Ramiro Prialé Prialé” y las IPRESS de periferia (Hospital II Alberto Hurtado Abadía-La Oroya, Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto-La Merced, Hospital I Tarma, Hospital I-Río Negro y Hospital Bicentenario Jauja de la Red Asistencial Junín; los equipos solicitados; asimismo, para uso contingencial (emergencias, desastres u otros) en su planta física externa en la misma ciudad donde se brinda el servicio (acreditado mediante contrato y/o posesión y/o alquiler).

5.1.1 Los equipos destinados para el hospital e IPRESS deberán ser verificados antes de la firma del contrato y las veces que sean necesarios durante la vigencia del contrato; y posteriormente al inicio del contrato serán recepcionados por el Servicio de Nutrición junto con el área de patrimonio institucional o quien haga sus veces.

5.2 Los equipos, materiales y utensilios que se le solicita al Contratista deben de garantizar la operatividad y funcionalidad del Servicio solicitado. No serán sólo para cumplimiento.

5.3 El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, debe comprometerse a cumplir, cuando las áreas usuarias las soliciten, los criterios de acreditación ante la autoridad competente; según los criterios aprobados por el Ministerio de Salud.

5.4 El contratista proporcionará coches térmicos con todos sus accesorios para la recepción de las preparaciones y también para la distribución de las mismas en las salas de hospitalización. Los cuales no deben causar contaminación sonora durante su uso. Los accesorios (vajillas diversas y bandejas) deben adecuarse a la necesidad del servicio, a la capacidad y tamaño del coche.

5.5 El contratista, proporcionará el menaje y enseres adecuados solicitados por el Servicio de Nutrición para la atención de pacientes hospitalizados y personal de guardia (usuario del comedor).

5.5.1 Para el transporte de alimentos en los coches térmicos se usarán accesorios de acero inoxidable (jarras, bandejas, etc.), las mismas que no deberán estar expuestas a la intemperie, deberán tener su protector o cobertor blanco u otro que garantice la protección adecuada del alimento, para el tránsito a través de las diferentes áreas del hospital y hasta llegar a su destino.

5.5.2 Para la distribución de alimentos a pacientes en las salas de hospitalización de Oncología deberá emplear vajilla de loza (de color blanco, sin diseño) y cubiertos, inclúyase las servilletas correspondientes. Los cuales deberán ser transportados utilizando bandejas y su respectivo protector o cobertor blanco u otro que garantice la protección.

5.5.3 Respecto a la atención del personal asistencial de guardia, el menaje será de loza hotelera con cubiertos completos y servilletas.

5.5.4 En casos contingenciales (pandemias y otros): para la atención del personal asistencial y pacientes la empresa deberá usar envases descartables de material biodegradable (ecoamigable) con tapa y completo para el personal de guardia, garantizando las medidas de bioseguridad en las áreas o servicio que se requiera. **El cual será asumido por el Contratista¹¹.**

5.5.5 La reposición de los utensilios y vajillas deteriorados se realizará de forma inmediata. El tiempo de renovación será requerido por el Servicio de Nutrición las veces que sea necesario.

¹¹ Se incluye en atención a la Formulación N° 25 - CIMPO S.R.L

5.5.6 Para la atención de todos los pacientes en el “Servicio de Emergencia” y en “Hospitalización” con “enfermedades infecto-contagiosas e inmunosuprimidos”, se utilizarán: envases descartables de material biodegradable y/o ecoamigable (que garanticen su integridad y calidad de los alimentos a altas temperaturas) con tapa y cubiertos descartables (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo) del mismo material y calidad superior (protegidos y embolsados), en la cantidad determinada o requerida por el Servicio de Nutrición. Asimismo, todo incremento de uso de envases descartables en casos contingenciales (pandemia y otros) deberá ser asumida por la empresa garantizando el stock respectivo.

5.5.7 Las dietas desde el área de Producción hasta las Unidades Periféricas de Nutrición serán entregadas en bandejas de acero inoxidable debidamente protegidas (no se permitirá el uso de bolsas) y transportadas en coches térmicos. El acondicionamiento y emplatado de dietas se realizará en las Unidades Periféricas.

5.5.8 La atención de dietas desde las Unidades Periféricas de Nutrición o desde donde corresponda hacia las salas de hospitalización se realizará empleando coches térmicos de distribución u otros según corresponda como en el Hospital I-Río Negro, Hospital I-Tarma.

5.6 Para la conservación de alimentos destinados a la atención de pacientes y personal (según corresponda), se usarán utensilios y bandejas de acero inoxidable y/o envases de vidrio pyrex, los cuales deberán estar debidamente protegidos.

5.7 Para el calentamiento de las dietas en el horno microondas, se usará loza o pyrex refractario.

5.8 Para los pacientes con Alimentación Complementaria se usará vajilla pediátrica térmica dando su uso adecuado y obligado (según requerimiento del cuadro de equipos del postor).

5.9 El personal del contratista debe incluir Fórmulas Sucedáneos de la Leche Materna (06 -12 meses) para los pacientes con Alimentación Complementaria I, II y III (desayuno y adicionales), dicha fórmula no tendrán costo adicional por estar incluidas dentro de este régimen.

5.9.1 El contratista utilizará para la preparación de Sucedáneos de la Leche Materna accesorios o utensilios de vidrios (jarras, frascos, pírex y otros) y acero (cubiertos, canastillas y otros).

5.9.2 Asimismo, en casos contingenciales (Pandemias y otros) la empresa distribuirá el preparado de las fórmulas Sucedáneos de la Leche Materna en envases descartables de material biodegradable con tapa, para garantizar la bioseguridad y los costos adicionales deberán ser incluidos en los costos del servicio contratado. **El cual será asumido por el Contratista¹².**

5.10 Para la atención de refrigerios, las bebidas se enviarán en recipientes “individuales” con tapa, para los sándwiches u otros, serán empacados y sellados individualmente. En ambos casos el material que contiene al alimento deberá ser descartable y biodegradable. Asimismo, cuando éstos sean entregados por grupo ocupacional en los distintos servicios deberán estar contenidos en envases herméticos. En los casos que no corresponda y se entregue directamente se adecuará al requerimiento del servicio con el uso de vajilla de loza.

5.11 El Contratista proporcionará mantelería para el comedor en todas las IPRESS, el mismo que será cambiado diariamente y las veces que sea necesario. Los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados, deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, y para cada día de semana. Asimismo, el contratista proporcionará paños de felpa y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada del menaje y otros.

5.12 El Contratista hará entrega al inicio del contrato los uniformes completos y adecuados para el personal (04 juegos completos como mínimo por trabajador durante la vigencia del contrato), según estación y zona geográfica con logotipo.

¹² Se incluye en atención a la formulación N° 34 - CIMPO S.R.L.

5.12.1 Los uniformes serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del mismo. El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar, será según lo establecido en la normatividad correspondiente dada por ESSALUD y será descrito en la propuesta técnica.

5.13 Para la atención de pacientes con enfermedades altamente infectocontagiosos o con riesgo o inmunosuprimidos, la empresa proporcionará equipos de protección personal a su trabajador (cofia, mandilón, mascarilla desechable, respirador con filtro -mínimo de 5 capas y filtración \geq al 95%-, u otro según corresponda) de material descartable los cuales serán reemplazados diariamente. Cabe precisar, que cuando sea necesario de acuerdo a la condición del paciente, los EPPs del personal contratista serán utilizados de manera individual y exclusiva por cada paciente.

5.13.1 En casos contingenciales (pandemias y otros) la empresa deberá garantizar la entrega de equipos de protección (EPP) a su personal en la cantidad y calidad respectiva para cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas por los entes respectivos y deberá estar incluida dentro del costo del servicio.

El cual será asumido por el Contratista¹³.

5.14 El Contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso *en buenas condiciones de estado, higiénicas y de salubridad* reduciendo los riesgos de contaminación; dichos equipos de las siguientes sedes de la Red Asistencial Junín: Hospital Nacional “Ramiro Priale”, Hospital II Alberto Hurtado Abadía-La Oroya, Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto La Merced, Hospital I Tarma y Hospital Bicentenario Jauja, serán determinados y entregados por la Unidad de Control Patrimonial de la Red Asistencial Junín o quien haga sus veces, al Contratista en presencia del encargado del Servicio de Nutrición.

5.15 El Contratista instalará y mantendrá operativo cada equipo solicitado para cada IPRESS de la Red Asistencial Junín en su planta física para uso inmediato durante la vigencia del contrato (extintores, cocinas, entre otros).

5.16 Asimismo, los equipos de medición del contratista deberán contar con la certificación de calibración de INACAL tales como: termohigrómetros, termómetros, balanzas digitales, balanzas electrónicas entre otros.

6. HIGIENE Y SALUBRIDAD

6.1 El Contratista al inicio del servicio y luego trimestralmente deberá presentar los **CERTIFICADOS DE SALUD FÍSICA (INCLUYE EXAMENES SEROLÓGICOS, PARASITOLÓGICOS, RADIOGRAFÍA DE TORAX y su lectura o conclusión de los hallazgos, entre otros) Y CERTIFICADO DE SALUD MENTAL** del personal profesional, técnico y/o auxiliar (incluyendo los retenes) para ejecutar el servicio. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes (Ministerio de Salud) y entregados al Servicio de Nutrición de cada IPRESS de la Red Asistencial Junín.

6.2 Del mismo modo, el personal profesional, técnico y/o auxiliar (incluyendo los retenes) del Contratista deberá contar con su respectivo **CARNET DE SANIDAD de Manipulador de Alimentos**, emitido por el órgano competente y entregados al Servicio de Nutrición de cada IPRESS de la Red Asistencial Junín. Así mismo mantendrá vigente dicha documentación durante la vigencia del contrato.

6.3. El contratista, presentará al Servicio de Nutrición de todas las IPRESS de la Red Asistencial Junín al inicio de la ejecución del contrato: el Plan de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) adecuándose y/o modificándose a los contextos que puedan ocurrir (como pandemia y otros) durante la vigencia del contrato.

6.3.1 El Contratista debe cumplir con la ejecución de su Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y su Plan HACCP en las IPRESS de la Red Asistencial Junín, materia del presente contrato, que incluyan procedimientos detallados por alimento y por procesos

¹³ Se incluye en atención a la Formulación N° 35 - CIMPO S.R.L.

en base al último *“Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en EsSalud”* en concordancia con la *“Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de los Servicios de Salud de Nutrición y Dietética*, el mismo que deberá cumplir y ejecutar durante la vigencia del contrato. Este documento será solicitado las veces que sea necesario por el Servicio de Nutrición y/o el Administrador de cada IPRESS.

- 6.3.2 El Contratista debe cumplir con la ejecución de su Programa de Higiene y Saneamiento - PHS en todas las IPRESS de la Red Asistencial Junín, el cual deberá cumplir y ejecutar durante la vigencia del contrato. Deberá incluir la Cocina central y Unidades periféricas, en virtud al último *“Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en EsSalud”*. Este documento será solicitado las veces que sea necesario por el Servicio de Nutrición y/o el Administrador de cada IPRESS.
- 6.3.3 El Contratista es responsable de la limpieza, lavado y desinfección de los equipos y materiales (vajillas, menajes y otros) utilizados en el servicio, la misma que debe encontrarse en el Programa de Higiene y Saneamiento - PHS. Para lo cual se incluirán productos desinfectantes u otros debidamente autorizados que incluyan amonio cuaternario, sustancias enzimáticas. También de su cumplimiento en forma oportuna.
- 6.4. Luego del inicio del contrato la empresa deberá presentar la certificación en PGH (Principios Generales de Higiene) por una entidad debidamente acreditada en un plazo de hasta 06 meses en todos los servicios de nutrición de cada IPRESS de la Red Asistencial Junín, la cual deberá ejecutar y mantener vigente durante todo el periodo del contrato.
- 6.5. El Contratista deberá presentar al inicio de la ejecución del contrato su Manual de Salud y Seguridad en el Trabajo, la cual deberá ajustarse a las condiciones del Servicio de Nutrición de cada IPRESS de la Red Asistencial Junín materia del presente contrato, que abarque a todo su personal, la misma que deberá implementar y ejecutar durante la vigencia del contrato. Este documento será solicitado las veces que sea necesario por el Servicio de Nutrición o Administrador.
- 6.6. El Contratista al inicio de la ejecución del contrato debe presentar y ejecutar un Protocolo de Protección de Alimentos en los servicios de nutrición de cada IPRESS de la Red Asistencial Junín, materia del presente contrato, previo al ingreso de los insumos a la planta de producción (que comprende: el proceso de manipulación de compra, almacenamiento de la materia prima en bodega, higiene y conservación dentro de la unidad de transporte y disposición final de los alimentos para su entrega).
- 6.7. El Contratista al inicio de la ejecución del contrato debe presentar al servicio de nutrición de cada IPRESS el “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a enfermedades infectocontagiosas”.
 - 6.7.1 El Contratista debe ejecutar en cada servicio de nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín su “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a enfermedades infectocontagiosas”.
 - 6.7.2 El contratista debe presentar y ejecutar otro “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a enfermedades infectocontagiosas” más específico ante la posible aparición de pandemia u otro que señale el Ministerio de Salud o la Institución.
- 6.8. Asimismo, es responsabilidad del contratista abastecer de manera obligatoria a su personal con insumos para la higiene de manos.
 - 6.8.1 En cada una de las Unidades Periféricas de Nutrición el contratista deberá de abastecer de: jabón, dispensador de jabón, gel alcohol, papel toalla, dispensador de papel toalla, tachos, entre otros.

- 6.8.2 Cabe precisar, que el personal del contratista contará con gel alcohol en cada uno de los coches térmicos durante la distribución de dietas a los pacientes y coche transportador de refrigerios para su uso en cada atención.
 - 6.8.3 Para la atención en el Comedor de Personal el contratista deberá proveer de materiales de higiene tales como: alcohol gel, papel toalla y su dispensador, jabón líquido y su dispensador, etc. para uso del personal asistencial durante el desayuno, refrigerios, almuerzo, cena y/o comida.
 - 6.8.4 De igual manera, en el área de cocina, el contratista deberá proveer de materiales de higiene tales como: alcohol gel, papel toalla y su dispensador, jabón líquido y su dispensador, etc. para uso de su personal.
- 6.9 El Contratista debe efectuar la fumigación del área de producción (cocina), almacenes, comedor, unidades periféricas de Nutrición y el sótano ubicado debajo de toda la cocina central según corresponda en cada IPRESS y otros ambientes o áreas que le sean asignados, cada dos meses según esquema de fumigación; así como desinfección, desinsectación y desratización de manera trimestral o según se garantice la eficacia del control de plagas o según requerimiento de cada servicio de nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín, los cuales deberán estar incluidos en su PHS. Al término del proceso de fumigación, desinfección y los señalados, el contratista debe presentar la certificación respectiva otorgada por una empresa acreditada.
- 6.10 El Contratista deberá presentar un Plan de Contingencias, en caso de incremento de la capacidad hospitalaria por emergencias sanitarias, desastres y sismos (para la planta física interna y externa de cada IPRESS según corresponda) materia del presente contrato. La presentación del Plan de Contingencias, deberá ser presentado al Servicio de Nutrición a los 15 días de suscrito el contrato; asimismo, si hubiese alguna observación, deberá ser subsanada las observaciones en tiempo de hasta 07 días calendarios desde su notificación. Cabe precisar, que el contratista debe asumir los equipos, materiales e insumos correspondientes incluidos en los protocolos correspondientes en cada caso de emergencia y que garanticen una atención de calidad.
- 6.11 El Contratista se encargará de la disposición de residuos generados comunes y biocontaminados durante toda la prestación del servicio. Asimismo, deberá ejecutar un adecuado sistema de gestión medio ambiental la cual formará parte de su PHS.
- 6.12 El Contratista en relación a los residuos de alimentos, cautelará que: los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización, así como los no consumidos serán recolectados (luego del desayuno, almuerzo y comida o las veces que sea necesario) en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de *color roja* con capacidad de 40 a 60 litros con un grosor mínimo de 2.5 micras, que deberá ser proveído por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales, por lo cual deberán ser tratados según las disposiciones correspondientes sobre residuos sólidos biocontaminados y comunes. Asimismo, en concordancia con lo establecido en la DIRECTIVA DE GERENCIA GENERAL N° 02 -GCPS-ESSALUD-2020: "Norma de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en el Seguro Social de Salud - ESSALUD" y sus modificatorias, o la que se encuentre vigente durante todo el periodo de servicio del contratista.
- 6.13 El Contratista se ajustará a las disposiciones que exigen dentro de la institución las comisiones de rondas de seguridad, rondas de calidad u otros en cumplimiento a las normativas vigentes.
- 6.14 El Contratista garantizará a diario el buen estado de salud del personal a su cargo. No debiendo presentar signos y/o síntomas de enfermedad (personal con cortes o heridas en las manos, en proceso de enfermedades respiratorias, personal con traumatismos en brazos-piernas, quemaduras y otros) que pueda generar riesgo de contaminación y/o limite el ejercicio de sus funciones; por lo que tendrá que ser reemplazado.

7. RESPONSABILIDADES

- 7.1 El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al Servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a solicitud del Área Usuaria de los servicios de nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín, materia del presente contrato, y conforme a lo que éste disponga en cada caso. Si al término de siete (07) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, la Red Asistencial Junín descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista, bajo responsabilidad de la administración del centro asistencial.
- 7.2 El Contratista es responsable directo del personal destacado (en las distintas áreas) para la prestación del servicio contratado.
- 7.3 El Contratista es el responsable del pago de remuneraciones del total de su personal que brinda el servicio y deberá presentar de manera mensual al Servicio de Nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín, materia del presente contrato, el reporte detallado del pago de remuneraciones de todo su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse.
- 7.4 El contratista es el responsable de la atención de su personal en caso de accidentes laborales de toda índole (ejemplo: cortes, mutilaciones), invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo, no teniendo la Red Asistencial Junín ninguna responsabilidad al respecto.
- 7.5 El proveedor deberá proporcionar a su personal designado para su uso dentro de las instalaciones del Hospital, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal. La identificación del personal deberá ser bordada en el uniforme, consignando los datos del trabajador, el cargo y el nombre de la empresa.
- 7.6 Al inicio de la ejecución del contrato, el Contratista entregará al Servicio de Nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín una copia de la Oferta presentada en la propuesta inicial y la documentación de todo el personal propuesto que va a iniciar las labores.
- 7.7 El contratista asumirá por cuenta propia el servicio de limpieza como sigue:
- 7.7.1 La limpieza general de ambientes, materiales y equipos en todas las áreas asignadas se efectuará de manera diaria después de cada procedimiento o las veces que sea necesario.
- 7.7.2 La limpieza profunda será de manera interdiaria o las veces que sea necesario que incluyen pisos, puertas, paredes, ventanas, vidrios, etc. Con respecto al almacén y cámaras frigoríficas la limpieza y desinfección profunda se efectuará de manera diaria o según requerimiento.
- 7.8 El contratista deberá contar con los resultados de análisis microbiológicos (dentro de los parámetros o rangos permitidos) de manera mensual los cuales serán tomados de forma inopinada por un laboratorio acreditado por la entidad correspondiente a solicitud del área usuaria y cuyos costos serán cubiertos por el contratista.
- 7.9 El contratista está en la obligación de contar y proveer un Libro de Reclamaciones para todas las IPRESS de la Red Asistencial Junín y éste debe ubicarse en un lugar visible a disposición de los usuarios del comedor.
- 7.9.1 Cabe precisar, que las quejas y reclamos que se encuentran en dicho libro deberá ser subsanados (de corresponder) para brindar la conformidad del servicio del mes o periodo de atención.
- 7.10 El contratista está en la obligación de publicar de manera diaria o semanal la programación de las dietas normales que se atenderán en el comedor, en un lugar visible y accesible.

- 7.11 El contratista antes del inicio de la ejecución del contrato deberá presentar correctamente a la Administración de la Red Asistencial y a los servicios de nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín y cumplir con el FORMATO DE DECLARACIÓN JURADA SOBRE PROHIBICIONES E INCOMPATIBILIDADES DE LA LEY N° 31564 (ANEXO N° 10).

8. PERSONAL PROPUESTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 8.1 El Contratista presentará en forma documentada a la Administración y copia a los Servicios de Nutrición de cada IPRESS de la Red Asistencial Junín, el Curriculum Vitae documentado de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución del respectivo contrato. La cantidad de personal y el perfil requerido se detalla en el **ANEXO N° 05: RECURSOS HUMANOS**.
- 8.2 El personal propuesto por el contratista, deberá ser el mismo que ejecutará el servicio contratado (desde el inicio hasta la culminación del contrato). En caso excepcional el cambio de personal deberá obligatoriamente ser canalizados y comunicados formalmente al servicio de Nutrición y con copia a la División de Adquisiciones con 72 horas de anticipación, sustentando Curriculum Vitae con iguales o superiores características a las previstas en las Bases para el personal a ser reemplazado; lo contrario será considerado incumplimiento contractual por lo tanto sancionable de acuerdo a la penalidad establecida.
- 8.3 El contratista garantizará la permanencia de su personal dentro de sus áreas de trabajo, con la finalidad de “*garantizar la prestación del servicio*” en sus turnos correspondientes. Los auxiliares de Nutrición estarán a cargo funcionalmente del Servicio de Nutrición del hospital; y sólo a solicitud y autorización de la Jefatura del Servicio de Nutrición serán removidos, o rotados de las áreas de Hospitalización y Producción a fin de garantizar el normal funcionamiento del servicio. En relación al personal profesional, la Jefatura del Servicio de Nutrición considerará el mismo criterio anteriormente descrito.
- 8.4 El contratista es responsable que todo el personal (profesional, técnico y auxiliar, incluyendo los retenes), a cargo del servicio, no registren antecedentes “policiales” ni “penales”. Para lo cual, el contratista deberá hacer entrega de dichos documentos vigentes de todo su personal a la Oficina de Administración y los Servicios de Nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín.
- 8.5 El personal responsable del servicio vestirá uniforme de acuerdo a la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Nutrición y Dietética:
- Personal profesional del área de Producción: gorro cubre cabello y cofia, mascarilla descartable de color blanco, chaqueta, pantalón y guardapolvo de color crema y zapatos (no zapatillas o similares) de color marrón.
 - Personal área de Producción: gorro cubre cabello y cofia, mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable, guantes descartables, botas antideslizantes de color blanco.
 - Personal auxiliar de las áreas de Hospitalización: gorro cubre cabello y cofia, mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable color blanco, zapatos antideslizantes de color blanco (no sandalias, ni crocs etc). Además, deberá usar otros equipos de protección contemplados en la normatividad.
 - Mozos del comedor: gorro cubre cabello y cofia, mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable color blanco, zapatos antideslizantes de color blanco. Además, deberá usar otros equipos de protección contemplados en la normatividad.
 - Personal encargado del Almacén: gorro cubre cabello y cofia, mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable, uniforme protector térmico de color blanco, botas y/o zapatos antideslizantes de color blanco.

El cambio de la vestimenta será realizado diariamente y las veces que sea necesario. Las provisiones para la dotación de la vestimenta estarán a cargo del Contratista.

- 8.6 El personal del Contratista deberá cumplir durante todas sus actividades laborales, las siguientes normas y valores de conducta; con una adecuada actitud para con todo el personal del Servicio de Nutrición, para la atención a pacientes y personal asistencial:
- Puntualidad y confiabilidad.
 - Respeto y Cortesía.
 - Honestidad y honradez.
- 8.7 El Servicio de Nutrición del hospital, podrá solicitar la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas y/o a las normas disciplinarias o de conducta de la Institución. El Contratista remitirá a los Servicios de Nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín, copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.
- 8.8 El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o centro asistencial de ESSALUD. El personal de reemplazo deberá ser previamente evaluado por la Jefatura del Servicio de Nutrición.
- 8.9 El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen para el cumplimiento de las funciones establecidas, la inducción correspondiente sólo estará a cargo del personal profesional Nutricionista del Concesionario como mínimo durante 1 semana. Posteriormente, dicho personal será evaluado por la Jefatura de la Unidad de Nutrición o quien haga sus veces, antes del inicio de sus labores.
- 8.10 El contratista debe en todo momento garantizar que se mantenga el número de trabajadores según lo ofertado, a fin de no disminuir la calidad del servicio.
- En caso de licencias por maternidad, se anticipará el reemplazo correspondiente. En caso de renuncia y enfermedad prolongada, se dará un tiempo de 04 días hábiles para que se reemplace al personal con uno que cumpla el perfil solicitado, durante ese lapso se deberá cubrir obligatoriamente la ausencia del personal, con la supervisión del contratista.
- 8.10.1 Las ausencias, faltas y otros casos fortuitos que se produzcan en el día, tendrán un lapso de 2 horas para el reemplazo inmediato del personal.

9. CAPACITACIÓN

- 9.1. Al inicio del contrato el proveedor presentará al Servicio de Nutrición, su cronograma de capacitación a todo su personal (por grupos según actividad que desarrollan) indicando lugar, fecha y hora. Se desarrollarán 02 capacitaciones mensuales, en coordinación y presencia de un representante del Servicio de Nutrición de cada IPRESS de la Red Asistencial Junín. El proveedor asumirá el costo de dichos cursos, y dará las facilidades necesarias para la verificación in situ de la ejecución de dichas capacitaciones.
- 9.2 El contratista efectuará a todo su personal dos (02) capacitaciones mensuales las mismas que presentarán un informe de manera mensual a los Servicios de Nutrición de las IPRESS de la Red Asistencial Junín con las evidencias que acrediten su ejecución, la cual deberá incluir la evaluación de conocimientos y la práctica in situ con las evidencias correspondientes.
- 9.3 Cabe precisar, que todo el personal técnico o auxiliar del contratista encargado de la atención en hospitalización debe contar obligatoriamente con capacitación en Dietas Hospitalarias que se manejan en la institución, la cual estará a cargo del contratista y deberán presentar las evidencias al Servicio de Nutrición.

10. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

- 10.1 La evaluación del cumplimiento de la ejecución del contrato se efectuará a través de visitas inopinadas y supervisión diaria, verificando el cumplimiento de la propuesta ganadora la misma que será resumida mensualmente en el anexo N° 07 (Acta de conformidad del servicio de alimentación). El plazo para levantar las observaciones será otorgado por el servicio de nutrición, cuando por la naturaleza de dicha infracción corresponda subsanar, dicho plazo se determinará por la naturaleza de la infracción por el área de nutrición en los formatos o actas correspondientes del centro asistencial.

La evaluación de la programación de los diferentes regímenes lo determinarán de acuerdo a la programación semanal, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

- 10.2 La evaluación de la calidad la efectuará el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, aplicando los criterios que se citan a continuación:

10.2.1 La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas; dosificación de ingredientes, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos; transporte adecuado, tanto interna como externamente del hospital, etc.).

10.2.2 La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario de la Unidad de Nutrición y Dietoterapia de cada IPRESS.

10.2.3 La dotación oportuna de raciones corresponde al horario y periodicidad fijados por el área usuaria del centro asistencial materia del presente contrato.

10.2.4. La distribución de las preparaciones destinados al personal de guardia y pacientes se efectuará en los lugares fijados por el Servicio de Nutrición de hospitalización.

- 10.3 El control microbiológico de los alimentos y preparaciones será según el detalle siguiente:

10.3.1 El Servicio de Nutrición, solicitará al laboratorio acreditado por la autoridad sanitaria correspondiente para realizar tomas de muestras microbiológicas de los alimentos, superficies vivas, preparaciones, equipos de cocina, recipientes y/o menajes en contacto con alimentos y se adecuará al siguiente detalle:

-Las muestras de preparaciones serán tomadas en presencia del responsable del servicio de nutrición y del representante del contratista.

-Serán considerados mensualmente cuatro (04) muestras que deberán ser tomadas directamente de dos muestras de preparaciones alimentarias (una con tratamiento térmico y una sin tratamiento térmico), una muestra de superficies vivas (manos de manipulador de alimentos) y una muestra de superficies inertes en contacto con alimentos (tablas de picar, mesas de trabajo, menajes, etc.). Asimismo, de manera semestralmente una (01) muestra de equipos y una (01) muestra de ambiente.

10.3.2 El Servicio de Nutrición de cada IPRESS o alguna autoridad o comisión de la institución, autoridad interna o externa tiene la facultad de efectuar supervisiones y controles inopinados del servicio *debiendo el contratista brindar las facilidades*. En caso se detecte algún incumplimiento de los términos de referencia se aplicará las penalidades correspondientes.

10.3.3 Los resultados microbiológicos de las muestras considerados “no conformes” o que “no se encuentren dentro de los parámetros establecidos”, se someterá a la penalidad correspondiente.

10.3.4 Indistintamente del tipo de muestra tomada, se rescindirá el contrato si:

- Se obtienen resultados **NO CONFORMES** en al menos una (01) muestra consecutiva (de un mes a otro), en un mismo centro asistencial, ó
- Se obtienen resultados **NO CONFORMES** en al menos una (01) muestra NO consecutiva (tres veces en un semestre), en un mismo centro asistencial.

- 10.3.5 Los gastos generados por estas pruebas microbiológicas correrán a cuenta del contratista.
- 10.3.6 Las muestras serán tomadas de acuerdo a la normativa vigente de cada coche transportador de los alimentos y/o preparaciones que brinda el contratista, así como del área de servido o comedor de guardia, en presencia de los representantes del: Laboratorio, Servicio de Nutrición del centro asistencial materia del presente contrato y del Contratista.
- 10.3.7 El Servicio de Nutrición del centro asistencial materia del presente contrato, solicitará de manera mensual se efectué el control microbiológico y/o *cuando la situación lo amerité*.
- 10.3.8 Los resultados microbiológicos y/o bromatológicos serán remitidos al Servicio de Nutrición de cada IPRESS y una copia para el Contratista, e informarlos según corresponda. Los resultados deberán encontrarse dentro de lo dispuesto en las normas vigentes.
- 10.3.9 Los alimentos preparados y devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes y personal de guardia, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante una nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por el Servicio de Nutrición de cada IPRESS.
- 10.3.10 La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del área usuaria del hospital materia del presente contrato, por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables, como ya se mencionó en el numeral 4.3
- 10.3.11 El reclamo de los usuarios respecto a su dieta o atención inadecuada en las áreas de hospitalización (pacientes) y del personal asistencial con derecho a alimentación del hospital, debidamente evidenciado y sustentado, estará sujeto a sanción según la tabla de penalidad.

10.4 CONFORMIDAD DE LA PRESTACION:

- 10.4.1 La conformidad del servicio de alimentación será otorgada por el servicio de nutrición de cada IPRESS y visado por las autoridades competentes, para lo cual será parte del expediente de conformidad lo siguiente:
- Informe de verificación de cumplimiento de términos de referencia (para lo cual se utilizará como mínimo el anexo N° 7 según los términos de referencia)
 - Registro visado de raciones atendidas por el servicio de nutrición del centro asistencial.
 - Resultados microbiológicos.
 - Planilla Electrónica y constancia de envío a la SUNAT, Constancia de pago de AFP cuando corresponda, constancia de pago de remuneraciones y beneficios sociales, correspondiente al mes anterior.
 - Informe de levantamiento de observaciones de corresponder sean subsanables.
 - Factura correspondiente al mes.

Los ítems a evaluar: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 forman parte de los Términos de Referencia y están contemplados en el Acta de Conformidad del Servicio (ANEXO N° 07: ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO)

10.5 FORMA DE PAGO:

La entidad realizará el pago de contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales de acuerdo a la cantidad consumida, dentro del plazo según la normativa de la Ley de Contrataciones del Estado, siempre que se verifique las condiciones establecidas, la Entidad retendrá un porcentaje (15%) de la facturación mensual por conceptos de merced conductiva, establecida por la entidad.

Para efecto de pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del centro asistencial (expediente de conformidad)
- Conformidad de servicio emitida por el servicio de nutrición
- Facturas
- Consolidado de raciones atendidas
- Resultados microbiológicos y/o bromatológicos.
- Planilla Electrónica y constancia de envío a la SUNAT, Constancia de pago de AFP cuando corresponda, constancia de pago de remuneraciones y beneficios sociales, correspondiente al mes anterior.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes o según corresponda en cada IPRESS de la Red Asistencial Junín.

11 MERCED CONDUCTIVA

La Red Asistencial Junín retendrá un porcentaje (15%) del monto mensual facturado por merced conductiva de los equipos, suministros (eléctrico, agua, luz, combustible, gas) y por infraestructura del Servicio de Alimentación del Hospital Nacional “Ramiro Priale Priale” e IPRESS periféricas (Hospital II Alberto Hurtado Abadía-La Oroya, Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto-La Merced, Hospital I Tarma, Hospital I Río Negro y Hospital Bicentenario Jauja.)u otros que estime conveniente, porcentaje establecido por la entidad¹⁴.

Asimismo, al inicio de la ejecución contractual la *Unidad de Control Patrimonial de la Red Asistencial Junín* entregará los equipos al Contratista en cesión de uso, a la finalización del contrato deberá devolverlos a dicha Unidad de Control Patrimonial de la Red Asistencial Junín, en las mismas condiciones en las que fueron entregados.

12 PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad a través de la división de adquisición le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. De acuerdo lo estipulado en el Art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado N° 30225.

13 OTRAS PENALIDADES

Los documentos del procedimiento de selección pueden establecer penalidades distintas a la mencionada en el artículo 162, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, incluyen los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retraso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar 163.2 (Ley de Contrataciones del Estado). Estas penalidades se calculan de forma independiente a la penalidad por mora. Según lo detallado en el **ANEXO N° 09** del presente Término de Referencia, las mismas que tienen por finalidad corregir las faltas que el contratista incurra durante el desarrollo del servicio desde su inicio hasta la finalización del contrato, así como para evitar el incumplimiento de la presentación de servicio.

¹⁴ Se incluye en atención a la Formulación N° 31 - CIMPO S.R.L.

ANEXO N° 01
ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

RÉGIMEN NORMAL			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche o derivado lácteo o sustituto proteico	125	250	Evaporada entera o s/Lactosa u otro, no mezcla láctea.
Fruta natural o fruta para jugo	300	300	Extra y variado (Fruta: 3v/sem. y Jugos: 4v/sem.)
Cereal u otro	(*)	300	Avena, quinua, kiwicha, 7 semillas, harina de soya, maca, maíz.
Fruta natural para cereal	(*)		Variado
Pan	35	70	Variado, incluye integral
Entremés para ambos panes	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada	Propuesta variada	300	
Sopas o Cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada o s/Lactosa
Huevo	(*)		
Menestra	(*)		Variado
Segundo			
Cereales refinado	(*)		Variado
Cereal integrales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Carnes (pulpa)	(*)		Variado (vegetal según requerimiento)
Menestras	(*)		1v/semana
Postre			
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Refresco o infusión		250	Variado
Leche	100	200	Evaporada o s/Lactosa ó sustituto proteico. El cual será adicional y según requerimiento
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopa o cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes o vísceras	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada o s/Lactosa
Huevo	(*)		
Segundo			
Cereales refinados	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Postres		200	
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Leche	(*)		Evaporada o s/Lactosa
Cereales	(*)		Variado
Leche	100	200	Evaporada o s/Lactosa ó sustituto proteico. El cual será adicional y según requerimiento

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN HIPERPROTEICO			
DESAYUNO			

INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Evaporada o s/Lactosa
Fruta natural o fruta para jugo	300		Extra Variado (Fruta 3/sem. y Jugos 4/sem)
Cereal	(*)	300	Variado
Fruta natural para cereal	(*)		Variado
Pan	35	70	Variado
Entremés para ambos panes	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL: 10 a.m.	En base a preparaciones con cárnicos, lácteos, huevo o módulo proteico (de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitado por el nutricionista de la institución)		
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada	Propuesta variada	300	
Sopas o Cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada o s/Lactosa
Huevo	(*)		
Menestra	(*)		Variado
Segundo			
Cereales refinado	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Carnes (pulpa)	(*)		Variado
Menestras	(*)		1v/semana
Postre			
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Refresco o infusión		250	Variado
Leche	100	200	Evaporada o s/Lactosa ó sustituto proteico
ADICIONAL: 3p.m.	En base a preparaciones con cárnicos, lácteos, huevo o módulo proteico (de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitado por el nutricionista de la institución)		
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopa o cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes o vísceras	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada o s/Lactosa
Huevo	(*)		
Segundo			
Cereales refinado	80		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Postres		200	
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Leche	(*)		Evaporada o s/Lactosa
Cereales	(*)		Variado
Leche	100	200	Evaporada o s/Lactosa ó sustituto proteico. El cual será adicional y según requerimiento

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN –2005

	RÉGIMEN HIPERCELULÓSICO	
	Fibra Total (Según RDI)	
	Varón ≥ 38g y Mujeres: ≥ 25g	
DESAYUNO		

INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Evaporada o s/Lactosa
Fruta natural o fruta para jugo	300		Extra y variado
Adicional: Harina de linaza, salvado de trigo o avena	5		
Cereal	(*)	300	Integral
Fruta natural para cereal	(*)		Variado
Pan	35	70	Tipo Integral
Entremés para ambos panes	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL 10:00am De ensaladas de fruta natural, o frutas natural, o fruta seca o yogurt con fibra insoluble			
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada (ensalada)	Propuesta variada	300	Variado, incluir aceite de oliva extra virgen
Sopas o Cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada o s/Lactosa
Huevo	(*)		Variado
Menestras	(*)		Variado
Segundo			
Cereales integrales	(*)		Variado (arroz integral y/u otro)
Vegetales para arroz	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales para saltados	(*)		Variado
Carnes (pulpa)	(*)		Variado
Menestras	(*)		1v/semana
Postre		200	
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Refresco o infusión		250	Variado
Leche	100	200	Evaporada s/Lactosa ó sustituto proteico
ADICIONAL 03:00pm De ensaladas de fruta natural, o frutas natural, o fruta seca o yogurt con fibra insoluble			
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopa o cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes o vísceras	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado (arroz integral y/u otro)
Leche	(*)		
Huevo	(*)		
Segundo			
Cereales integrales	(*)		Variado
Vegetales para arroz	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales para saltados	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Postres			
Ensalada de fruta natural		200	Extra y variado
Leche	100	200	Evaporada o s/Lactosa ó sustituto proteico

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN BLANDO			
VCT: No menor de 2,500 calorías (**)			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Evaporada y/o descremada o s/Lactosa
Fruta natural suave para jugo	120	200	Extra Variado
Cereal	(*)	300	Variado

Fruta para cereal	(*)		Variado
Pan	35	70	Yema, de molde
Entremés en ambos panes	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopas o Cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado y de fácil digestión
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Arroz, fideos, etc.
Clara huevo	(*)		
Segundo			
Cereales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales cocidos	(*)		Variado
Carnes (pulpa)	(*)		Variado y de fácil digestión
Postre		200	Compota, fruta al horno o cocido, cocktail, mazamorra u otro
Fruta	(*)		Extra y variado
Chuño y/o maicena	(*)		
Leche	(*)		Evaporada y/o descremada o s/Lactosa
Cereales	(*)		arroz, quinua, sémola, harina de trigo, harina de maíz u otro
Refresco o infusión		200	Variado
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopa o cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado y de fácil digestión
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Variado
Clara huevo	(*)		
Segundo			
Cereales	80		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Postres		200	
Fruta	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Leche	(*)		Evaporada y/o descremada o s/Lactosa
Cereales	(*)		Variado

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

(**): Dichas calorías podrán ser reajustadas de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitadas por el nutricionista de la institución.

RÉGIMEN DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Formula sucedánea de la leche materna (F.M.)	% Dilución estándar	100	Fórmula sucedánea de la leche materna: Prebiótico c/s sin Lactosa
Cereal	(*)	150	Variado y adecuado para la edad
Papilla con Fruta	60		Variado
Pan o galletas	35	35	Yema
Entremés	Ver cuadro respectivo		

ADICIONAL 10am	100cc. Papilla de fruta natural o compotas de fruta: 4v/semana		Frutas (Extra) variado y no cítricas
	80cc. Postres con F. M. + 02 unidades de galletas: 3v/semana		F. M. Prebiótico c/s sin Lactosa
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Segundo (papilla)		215 – 220	
Cereales y/o tubérculos	100		Variado
F. M. para puré	10		F. M. Prebiótico c/s sin Lactosa
Mantequilla y/o aceite para puré	5		
Vegetales	50		Pre cocidos o cocidos
Yemas, vísceras o carnes	30 – 35		Carnes (pollo, res, pavo, pescado, trucha, conejo o cuy)
Menestras sin cáscaras	20		2v/sem
Postre		80	Fruta, compota ó variado
Fruta	60 – 80		Extra, variado y no cítricas
Chuño	(*)		
ADICIONAL 03pm	150cc. De mazamorra de cereal variado c/s F. M.		F. M. Prebiótico c/s sin Lactosa
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD APROX. (g ó cc)	TIPO
Segundos (papillas)		173 – 178	
Cereales y/o tubérculos	90		
F. M. para puré	10		
Mantequilla y/o aceite para puré	3		
Vegetales	40		Precocidos o cocidos
Yemas, vísceras o carnes	30 – 35		Carnes (pollo, res, pavo, pescado, trucha, conejo o cuy)
Postres		80	Fruta, compota ó variado)
Fruta	60 – 80		Extra, variado y no cítricas
Chuño	(*)		
ADICIONAL 7pm			
Fórmula Láctea		50	Formula Maternizada: Prebiótico c/s sin Lactosa

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

- El régimen Complementario se adaptará según requerimiento del paciente (A.C. I y II)
- Para los Regímenes Complementarios (I, II, III): deberá incluir Fórmula sucedánea de la leche materna en el Desayuno y Adicionales según esquema.
- La cantidad de Formulas Maternizadas empleadas en el Régimen Complementario (AC. I, II y III), no tendrán costo adicional por estar incluidas dentro de este régimen.

RÉGIMEN RENAL –I			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Evaporada y descremada o s/Lactosa
Cereal u otro	(*)	300	Avena, quinua, kiwicha, 7 semillas, harina de soya, maca, maíz
Fruta para cereal	(*)		Extra y variado
Fruta dializada	(*)		Variado
Huevo		1	Preparaciones variadas
Pan, tostadas, galletas o etc.	35	70	
Entremés para ambos panes	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL 10:00 am	Cereales variados con fruta dializada c/s aceite vegetal	Fruta extra y variado	

ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada		200	
Vegetales dializados			Variado
Segundo			
Cereales refinado	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales dializados	(*)		Variado
Clara o cárnicos blancos (pulpa)		2 claras	7v/sem. Preparaciones variadas
		No menor a 50gramos de cárnicos blancos	7v/sem
Postre			
Fruta natural y/o dializada	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa y de acuerdo a requerimiento
ADICIONAL 3:00pm			
	Cereales variados con fruta dializada c/s aceite vegetal		Fruta extra y variado
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada		200	
Vegetales dializados	(*)		Variado
Segundo			
Cereal refinado	80		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales dializados	(*)		Variado
Clara de huevo o carnes blancas (pulpa)		2 claras	Preparaciones variadas
		No menor a 50 gramos de cárnicos blancos	
Postres			
Fruta natural y dializada	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa
Los insumos utilizados deben ser dializados			
La cantidad total de proteínas podría variar de acuerdo a la necesidad del paciente y requerido por el servicio de nutrición			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN RENAL II			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Evaporada y descremada o s/Lactosa
Cereal u otro	(*)	300	Avena, quinua, kiwicha, 7 semillas, harina de soya, maca, maíz
Fruta para cereal	(*)		Extra y variado
Fruta dializada	(*)		Variado
Huevo		1	Preparaciones variadas
Pan, tostadas, galletas o etc.	35	70	
Entremés	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL 10:00 a.m.			
	Cereales variados con fruta dializada c/s aceite vegetal		Fruta extra y variado

ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada		200	
Vegetales dializados			Variado
Segundo			
Cereales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales dializados	(*)		Variado
Carnes(pulpa)	80 – 100		Carnes: pescado. pollo, res (dializada), pavo, conejo o cuy
Clara		1	Preparaciones variadas
Menstras dializadas	(*)		1v/sem
Postre			
Fruta natural o dializada	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa y de acuerdo a requerimiento
ADICIONAL 3:00pm	Cereales variados con fruta dializada c/s aceite vegetal		Fruta extra y variado
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada		200	
Vegetales dializados	(*)		Variado
Segundo			
Cereal	80		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales dializados	(*)		Variado
Carnes (pulpa)	No menor a 80		Carnes: pollo, res (dializada), pavo, conejo o cuy.
Clara huevo	(*)		Preparaciones variadas
Postres		200	
Fruta natural o dializada	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa
Los insumos utilizados deben ser dializados			
La cantidad total de proteínas podría variar de acuerdo a la necesidad del paciente y requerido por el servicio de nutrición			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN RENAL III			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Evaporada y descremada o s/Lactosa
Cereal u otro	(*)	300	Avena, quinua, kiwicha, 7 semillas, harina de soya, maca, maíz
Fruta para cereal	(*)		Extra y variado
Fruta natural o dializada	(*)		Variado
Huevo		1	Preparaciones variadas
Pan, Tostadas o galletas	35	70	Yema
Entremés	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL 3:00pm	Cereales variados con fruta dializada c/s aceite vegetal		Fruta extra y variado
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO

Entrada		200	
Vegetales dializados			Variado
Clara de huevo	(*)		
Segundo			
Cereales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales y/o dializados	(*)		Variado
Carnes(pulpa)	120		Carnes: pescado, pollo, res (dializada), pavo, conejo o cuy
Clara de huevo		1	Preparaciones variadas
Menstras dializadas	(*)		1v/semana
Postre			
Fruta natural o dializada	(*)		Extra y variado
Chuño o harinas	20		Preparaciones variadas
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa y de acuerdo a requerimiento
ADICIONAL 3:00pm	Cereales variados con fruta dializada c/s aceite vegetal		Fruta extra y variado
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada		200	
Vegetales dializados	(*)		Variado
Clara de huevo	(*)		
Segundo			
Cereal	80		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales y/o dializados	(*)		Variado
Carnes(pulpa)	No menor a 100		Carnes: pollo, res (dializada), pavo, conejo o cuy
Clara huevo		1	Preparaciones variadas
Postres		200	
Fruta natural o dializada	(*)		Extra y variado
Chuño o harinas	(*)		Preparaciones variadas
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa
Las claras podrán sustituirse con postres hiperproteicos de similar cantidad proteica			
Los insumos utilizados deben ser dializados de acuerdo a requerimiento del Servicio de Nutrición			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN HIPOGLÚCIDO			
VCT: 1,800 a 2,500 calorías (**)			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Evaporada y descremada o s/Lactosa
Fruta natural y/o Jugo (300cc)	(*)		Extra y variado
Cereal	*	250	Quinoa, avena u otro a solicitud
Pan, galletas o tostadas	35		Integral
Entremés	Ver cuadro respectivo		
COLACIÓN 10:00am	200 cc de jugo o su equivalente en ensalada de fruta o fruta natural o yogurt descremada con fibra insoluble		Variado
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada (ensalada de vegetales)	Propuesta variada	250	Variado, incluir aceite de oliva extra virgen
Sopas o Cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes (pulpa)	(*)		Variado

Leche	(*)		Evaporada y descremada o s/Lactosa
Clara de huevo	(*)		
Cereales de grano	10		Variado y de acuerdo el requerimiento
Segundo			
Cereales o tubérculos	50		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Vegetales para saltados	(*)		Variado
Carnes o vísceras (hígado)	(*)		Variado
Menestras	40		Variado y 1v/semana
Postre			
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Refresco o infusión		200	Variado
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa, y de acuerdo a requerimiento
COLACIÓN 03:00pm	200 cc de jugo o su equivalente ensalada de fruta o fruta natural o yogurt descremado con fibra insoluble		Variado
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Ensalada de vegetales		200	Variado
Sopa o cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada y descremada o s/Lactosa
Clara de huevo	(*)		
Cereales de grano	10		Variado y de acuerdo el requerimiento
Segundo			
Cereales o tubérculos	50		Variado
Vegetales para arroz	(*)		Variado
Vegetales para saltados	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Postres			
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa
ADICIONAL	150 cc. de leche descremada con 02 tostada ó 01 fruta natural (120 gramos)		Variado. El horario y la frecuencia dependerá del requerimiento del paciente
Evitar o disminuir el uso alimentos con alto Índice Glicémico (≥70)			
Usar productos específicos para diabéticos (edulcorantes, mermelada, gelatinas, flan, etc.)			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

(**): Dichas calorías podrán ser reajustadas de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitadas por el nutricionista de la institución.

RÉGIMEN BAJO EN CARBOHIDRATOS			
VCT: No menor de 2400 calorías (**)			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Evaporada o s/Lactosa s/azúcar
Cereal		250	Quinua, avena u otro a solicitud
Fruta natural o fruta para jugo	120		Extra y variado
Pan ó tostadas	35	35	Integral
Entremés (Carne, huevo o lácteo)	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL 10:00am	200 g (postre: en base de leche o huevo o módulo proteico***, frutos y/o semillas oleaginosas)		Variado
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada (ensalada de vegetales)	Propuesta variada	200	Variado + 5cc de aceite de oliva extra virgen
Sopas o Cremas		300	
Vegetales	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada o s/Lactosa

Huevo	(*)		Variado
Cereales o granos	(*)		
Segundo			
Cereales integrales o tubérculos	(*)		Variado
Vegetales para arroz	(*)		Variado
Vegetales para saltados	(*)		Variado
Carnes (pulpa)	(*)		Variado. En preparaciones diversas
Menestras	40		Variado y 1v/semana
Postre			
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Refresco o infusión	200		Variado
Leche	100	200	Evaporada o s/Lactosa s/azúcar, y de acuerdo a requerimiento
ADICIONAL 03:00pm	200g. (postre: en base de leche ó huevo ó modulo proteico***, frutos y/o semillas oleaginosas)		
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Ensalada de vegetales		200	Variado + 5cc aceite vegetal
Sopa o cremas		300	
Vegetales	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada ó s/Lactosa
Huevo	(*)		
Cereales o granos	(*)		
Segundo			
Cereales integrales o tubérculos	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado. En preparaciones diversas
Postres			
Fruta natural	(*)		Extra y variado
ADICIONAL 07:00pm	100cc leche evaporada ó s/lactosa o sustituto		
Evitar o disminuir el uso alimentos con alto contenido de carbohidratos y azúcares			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

(**): Dichas calorías podrán ser reajustadas de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitadas por el nutricionista de la institución.

*** de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitado por el nutricionista de la institución

RÉGIMEN HIPOSÓDICO			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche	125	250	Leche evaporada y descremada o s/Lactosa
Fruta o fruta para jugo	150 g (Fruta y para jugo)	250 (En vaso de jugo)	Extra y variado
Cereal	(*)	300	Variado
Fruta para cereal	(*)		Variado
Pan	35	70	Sin sal
Entremés para ambos panes	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada (ensalada de vegetales)	Propuesta variada	200	Variado, incluir aceite de oliva extra virgen.
Sopas o Cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes blancas	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales	(*)		Variado
Leche	(*)		Leche evaporada y descremada o s/Lactosa
Huevo	(*)		Claros

Legumbres	(*)		Variado
Segundo			
Cereales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Carnes blancas o el equivalente proteico en claras (3 unid.)	(*)		Pollo, pavo, pescado, conejo, cuy
Legumbres	(*)		Variado
Postre			
Fruta natural o Postres	(*)		Extra y variado
Refresco o infusión	200		Variado
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa, y de acuerdo a requerimiento
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopa o cremas		250	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales	(*)		Variado
Leche	(*)		Leche evaporada y descremada o s/Lactosa
Huevo	(*)		Clara
Legumbres	(*)		Variado
Segundo			
Cereales refinados	80		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado
Carnes	(*)		Pollo, pavo, pescado, conejo, cuy
Postres			
Fruta natural o Postres	(*)		Extra y variado
Leche	100	200	Evaporada y descremada o s/Lactosa, y de acuerdo a requerimiento

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN HIPOGRASO (G.S. <7% VCT)			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche Evaporada	125	250	Descremada o s/Lactosa
Fruta natural o fruta para jugo	Como fruta natural o picada: 150g	250 cc (En vaso de jugo)	Extra y variado. (Antiflatulento)
Cereal	(*)	300	Variado e integral
Fruta natural para cereal	(*)		Extra y variado
Pan	35	70	Integral
Entremés para ambos panes	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Entrada (ensalada de vegetales)	Propuesta variada	200	Variado, (Antiflatulento)
Sopas o Cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada y descremada o s/Lactosa
Clara de huevo	(*)		Variado

Segundo			
Cereales	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado (Antiflatulento)
Tubérculos	(*)		Variado
Carnes blancas (pulpa)	(*)		Variado
Postre			
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Refresco o infusión	200		Variado
Leche	100	200	Evaporada y descremada ó s/Lactosa, y de acuerdo a requerimiento
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopa o cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada y descremada ó s/Lactosa
Clara de huevo	(*)		
Segundo			
Cereales	80		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales	(*)		Variado (Antiflatulento)
Carnes	(*)		Variado
Postres			
Fruta natural	(*)		Extra y variado
Leche	100	200	Evaporada y descremada ó s/Lactosa y de acuerdo a su requerimiento
No se considerará alimentos de difícil digestión			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN ASTRINGENTE			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Leche		250	Evaporada s/Lactosa o de soya
Clara de huevo	1		
Cereal colado, Mucilago ó panetela	(*)	300	
Tostadas o galletas	10	70	
Entremés	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL 10 am	300 cc Panetela o cocimiento de arroz	300 cc.	
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopas		300	
Carnes blancas	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado (para amarilla)
Clara de huevo	(*)		
Cereales refinados	(*)		Variado
Segundo			
Cereales refinados	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Carnes blancas (pulpa)	(*)		Variado
Postre (Mazamorra)		200	
Fruta	(*)		Extra y variado. Cocida con mayor contenido de fibra soluble.
Cereal, Chuño, maicena ó gelatina	(*)		Variado
Infusión	200		Té
Leche		200	Evaporada s/Lactosa o de soya, y de acuerdo a requerimiento

ADICIONAL 03:00pm	300 cc. Panetela ó Cocimiento de Arroz		
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopa		300	
Carnes blancas	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Clara de huevo	(*)		
Cereal refinado	(*)		Variado
Segundo			
Cereales refinados	80		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Carnes blancas	(*)		Variado
Postres (Mazamorra)			
Fruta	(*)		Extra y variado. Cocida y con mayor contenido de fibra soluble
Cereal, Chuño, maicena ó gelatina	(*)		Variado
Cereal refinado	(*)		Variado
Infusión	200		Té
ADICIONAL 7:00 pm	300 cc. Panetela ó cocimiento de arroz		
Incluir bebidas astringentes, y el volumen diario será de acuerdo a requerimiento			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN GRADO # 1			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Soya o jugo de fruta natural	125	250	Variado
Cereal	(*)	300	Variado y de fácil digestión
Fruta natural para cereal	(*)		Variado
Pan molde, Galletas de soda ó Tostadas		70g 10u 70g	Variado
Entremés	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Sopas		300	
Carnes blancas	10		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Variado
Clara de huevo	(*)		Variado
Segundo			
Cereales refinados	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado (para amarilla)
Vegetales	(*)		Cocido, variado y no flatulento
Carnes blancas (pulpa)	(*)		Variado
Postre		200	
Compota de fruta ó gelatina			Frutas NO flatulenta
Infusión	200		Variado
Leche	100	200	Evaporada y descremado o s/Lactosa, y de acuerdo a requerimiento
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN	CANTIDAD	TIPO

	(g ó cc)	(g ó cc)	
Sopa		300	
Carnes blancas	10		Variado
Tubérculos	(*)		Variado (para amarilla)
Cereales refinados	(*)		Variado
Clara de huevo	(*)		Variado
Segundo			
Cereales refinados	80		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales cocidos	(*)		Variado
Carnes blancas (pulpa)	(*)		Variado
Postres		200	
Compota de fruta			Frutas NO flatulenta
Leche	100	200	Evaporada o s/Lactosa, y de acuerdo a requerimiento

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

RÉGIMEN DE BAJA CARGA MICROBIANA (BCM)			
VCT: No menor de 2,500 calorías (**)			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (gr ó cc)	CANTIDAD (gr ó cc)	TIPO
Leche (***)	125	250	Evaporada y/o descremada o s/Lactosa ó soya
Fruta o Fruta para jugo	200		Extra y Variado. Preparación variada como, en jugos o compotas o picados.
Cereal	(*)	300	Variado
Fruta para cereal	(*)		Variado
Pan o integral	35	70	
Entremés para ambos panes	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL 10:00 am			Preparaciones: mazamoras, postres, fruta natural o cocida
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (gr ó cc)	CANTIDAD (gr ó cc)	TIPO
Entrada (verduras crudas o cocidas)	Propuesta variada	200	Incluir aceite de oliva extra virgen
Sopas o Cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes blancas (pulpa)	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Arroz, fideos, etc.
Cereales integrales	(*)		Variado
Leche	(*)		Variado
Huevo	(*)		
Segundo			
Cereales refinados	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales cocidos	(*)		Variado
Carnes (pavo, pescado, pollo, huevo, carne de soya, cuy, conejo)	(*)		Pavita 2v/sem. Pulpa Pescado 2v/sem. Pollo 4v/sem Huevo 2v/sem (3 claras. /preparación) Carne de soya 4 v/sem Cuy y/o conejo 1 v/mes

Menestras	(*)		Variado 1 v/sem
Postre		200	
Fruta	(*)		Extra y variado. Compotas (bajos en azúcar), al horno, etc.
Chuño	(*)		
Leche	(*)		Evaporada y/o descremada o s/Lactosa ó soya
Cereales	(*)		Variado
Infusión	200		Variado
ADICIONAL 3:00pm			Preparaciones: mazamorra, postres o fruta natural o cocida
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (gr ó cc)	CANTIDAD (gr ó cc)	TIPO
Entrada (cocidas)	Propuesta variada	150	
Sopa o cremas		300	
Verduras	(*)		Variado
Carnes blancas	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Cereales refinados	(*)		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Leche	(*)		Evaporada y/o descremada o s/Lactosa ó soya
Huevo	(*)		
Segundo			
Cereales refinados	80		Variado
Cereales integrales	(*)		Variado
Tubérculos	(*)		Variado
Vegetales cocidos	(*)		Variado
Carnes	(*)		Variado. Excluyéndose cárnicos rojos
Leche	(*)		Evaporada y descremada o s/Lactosa ó soya
Postres		200	
Fruta	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Leche	(*)		Evaporada y/o descremada o s/Lactosa o soya
Cereales	(*)		Variado
Los alimentos utilizados en las diferentes preparaciones deberán ser cocidos y bajos en azúcar			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005.

(**): Dichas calorías podrán ser reajustadas de acuerdo al requerimiento del paciente y solicitadas por el nutricionista de la institución.

(***): Para pacientes que no toleren lácteos ni soya, serán sustituidos por otro alimento que cubra la misma cantidad de proteína.

LÍQUIDA AMPLIA			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Cereal colado		250	Variado (avena, sémola y panetela)
Infusión		200	
Gelatina o gelatina light		150	Variados sabores
Mazamorra		200	Variado
Fruta	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
**Leche	100	200	Evaporada y/o descremada o s/Lactosa ó soya; y de acuerdo a requerimiento
**Fruta en jugo	120		Extra y variado; y de acuerdo a requerimiento
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Caldo		250	
Verduras			Variado
Mazamorra		200	
Fruta	(*)		Extra y variado
Chuño	(*)		
Gelatina o gelatina light		150	Variados sabores
Infusión		200	De acuerdo a requerimiento
**Leche	100	200	Evaporada y/o descremada o s/Lactosa ó soya; y de acuerdo a requerimiento
**Fruta en jugo	120	200	Extra y variado; y de acuerdo a requerimiento
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Caldo		250	
Verduras			Variado
Mazamorra		200	
Fruta	(*)		Extra y variado; y de acuerdo a requerimiento
Chuño	(*)		
Infusión		200	
Gelatina o gelatina light		150	Variado; y de acuerdo a requerimiento
**Leche	100	200	Evaporada y/o descremada o s/Lactosa ó soya; y de acuerdo a requerimiento
**Fruta en jugo	120	200	Extra y variado; y de acuerdo a requerimiento
Se atenderá dietas líquidas específicas (hiposódicas, hipoglúcidas, renales, etc.)			
Los ingredientes específicos no consideraran costo alguno, siempre que se mantenga el esquema señalado.			

(*): De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” – INS – CENAN – 2005

LÍQUIDA RESTRINGIDA			
DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Infusión		250	
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Infusión		250	
COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACIÓN (g ó cc)	CANTIDAD (g ó cc)	TIPO
Infusión		250	

ANEXO N° 02
ENTREMESES PARA PAN -DESAYUNO

N°	RÉGIMEN	NORMAL	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO	HIPOTENSIVO
	ENTREMÉS (*)																		
1	QUESO PASTEURIZADO	X				X				X		X	X	X			X	X	
2	QUESO EDAM	X				X													
3	QUESO PASTEURIZADO BAJO EN GRASA			X	X		X										X		2v/sem
4	QUESO SIN SAL		X								X	X	X						
5	POLLO	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X	1v/sem
6	HUEVO	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	2v/sem
7	CLARA DE HUEVO		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	
8	YEMA DE HUEVO														X	X	X		1v/sem
8	MANTEQUILLA	X		X		X									X	X	X		1v/sem
9	MANTEQUILLA BAJO EN SAL		X								X	X	X						2v/sem
9	MERMELADA (SABORES VARIADOS)	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X					
10	MERMELADA PARA DIABETICO (SABORES VARIADOS)			X	X	X													
11	MERMELADA CASERA (SABORES VARIADOS)	X	X				X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
12	MANJAR BLANCO (NATURAL)	X	X				X			X	X	X	X	X					2v/sem
13	ATÚN	X		X		X												X	
14	ATÚN SIN SAL		X								X	X	X					X	1v/sem
15	ATÚN AL AGUA			X	X		X	X		X				X				X	
16	ACEITUNAS DE BOTIJA Y VERDES DESPEPITADAS	X		X	X	X	X			X			X				X	X	1v/sem
17	ACEITUNAS DE BOTIJA Y VERDES DESPEPITADAS BAJOS EN SAL		X									X							1v/sem
18	EMBUTIDOS (Hot dog, salchicha)	X				X													1v/mes
19	JAMON DEL PAÍS	X		X	X	X													1v/sem
20	RES	X	X	X	X	X	X			X									1v/sem
21	CERDO (PULPA)	X		X		X						X	X						1v/sem
22	PALTA	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	X	2v/sem
23	PAVITA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	1v/sem

(*): Dosificación de acuerdo a la “Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva” –INS–CENAN–2005

ANEXO N° 03

ENTREMESES PARA EL PAN DEL REFRIGERIO
PARA EL PERSONAL ASISTENCIAL SEGÚN NORMA

ENTREMÉS	PESO NETO	FRECUENCIA
QUESO FRESCO PASTEURIZADO	50 gramos	4 v/mes
QUESO EDAM	30 gramos	4 v/mes
<u>MIXTO</u> QUESO PASTEURIZADO JAMON INGLÉS	30 gramos 20 gramos	4 v/mes
POLLO	70 gramos	12 v/mes
HUEVO (unidad extra)	60 gramos	8 v/mes
ATÚN (filete)	40 gramos	2 v/mes
CERDO	70 gramos	7 v/mes
EMBUTIDOS (hot dog de pollo y pavita)	50 gramos	1 v/mes
EMBUTIDOS (jamón del país)	40 gramos	1 v/mes
RES	70 gramos	8 v/mes
RES PARA HAMBURGUESA	60 gramos	3 v/mes
PAVITA	70 gramos	6 v/mes

Dosificación para el pan del refrigerio: mínimo 40 gr.

ANEXO N° 04:

FRECUENCIA DE CONSUMO DE CÁRNICOS
PARA EL ALMUERZO Y LA COMIDA

PRODUCTO CÁRNICO	NORMALES	DIETAS TERAPEUTICAS
	Frecuencia mensual (31 días)	Frecuencia mensual (31 días)
CARNE DE CARNERO Fresco y de calidad extra ó primera.	2 veces / mes	-
CARNE DE RES (pulpa) Fresco y de calidad extra ó primera.	13 veces /mes	14 veces /mes
CARNE DE CERDO (pulpa) Fresco y de calidad extra ó primera.	8 veces /mes	-
PESCADO (blanco) Fresco y/o congelado	6 veces /mes	4 veces /mes
TRUCHA Fresca (filete deshuesado)	4 veces / mes	6 veces / mes
CARNE DE POLLO Fresco	15 veces / mes	24 veces / mes
CARNE DE PAVITA (pulpa) Fresco (Medallón de pecho)	10 veces / mes	10 veces / mes
VÍSCERAS	2 veces / mes	-
CARNE DE GALLINA	2 veces / mes	-
CARNE DE CUY	-	2 veces / mes
CARNE DE CONEJO	-	2 veces / mes
HUEVOS (*) Frescos, íntegros y limpios, de calidad extra		2 veces / mes

(*) Equivalente a la cantidad de gramos de proteína de un cárnico de 100g

ANEXO N° 05:

RECURSOS HUMANOS MÍNIMOS

PERSONAL PROFESIONAL Y TÉCNICO MÍNIMOS QUE DEBE TENER EL POSTOR
PARA EL HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALÉ PIALÉ Y LAS IPRESS
DE LUNES A DOMINGO EN FORMA PERMANENTE Y EFECTIVA DURANTE TODO EL TIEMPO DE ATENCIÓN

PERSONAL	CENTRO HOSPITALARIO					
	Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé Huancayo	Hospital II La Oroya	Hospital II La Merced	Hospital I Tarma	Hospital I Río Negro	Hospital Contingencia Jauja
Lic. Nutrición (Producción para las labores que corresponden en cada una de las áreas).	2	1	1	0	0	1
Lic. Nutrición (Control de Calidad para las labores que corresponden en cada una de las áreas).	3	0	0	0	0	0
Lic. Nutrición (Administrativo)	1	0	0	0	0	0
Chef de cocina de Régimen Normal	1	1	0	0	0	0
Ayudante de cocina Régimen Normal	2	0	0	0	0	0
Chef de cocina de Régimen Dietas	1	1	1	1	1	1
Ayudante de cocina Régimen Dietas	2	0	0	0	0	1
Auxiliar o técnico de nutrición (*Áreas de hospitalización 02 por coche o servicio)	12*	2	1	0	0	1
Mozos para atención en comedor	3	1	1	1	1	0
Personal de limpieza	2	1	1	0	0	0
Almacenero	1	1	0	0	0	0
TOTAL	30	8	5	2	2	4

Nota: Se modifica en el Anexo N° 5 Recursos humanos mínimos Hospital Bicentenario Jauja, 1 Lic. Nutrición, 1 Chef de cocina de Régimen Dietas, 1 Ayudante de cocina Régimen Dietas y 1 Auxiliar o técnico de nutrición¹⁵
Se modifica Se modifica en el Anexo N° 5 Recursos humanos mínimos para el Hospital II Tarma y Hospital de Río Negro 1 Chef de Cocina de Régimen Dietas y 1 Mozo¹⁶

¹⁵ Se modifica en atención a la Formulación N° 8 v 38 - SERVICIOS INTEGRALES SAN CRISTOBAL E.I.R.L. CIMPO S.R.L

¹⁶ Se modifica en atención a la Formulación N° 37, 39 y 40 - CIMPO S.R.L

PERFIL LABORAL DEL PERSONAL REQUERIDO¹⁷

CARGO U OCUPACIÓN	REQUISITOS MÍNIMOS
Nutricionista (Administrativo)	<p>Estudio Título Profesional y Habilidad profesional vigente de Licenciado en Nutrición, Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética.</p> <p>Capacitación: -Con cursos y/o diplomados en Nutrición y/o Alimentación y/o HACCP y/o BPM y/o PHS en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título profesional. Mínimo de 250 horas lectivas</p> <p>Experiencia: No menor de 30 meses de experiencia en servicios de alimentación y nutrición, posterior a la emisión del título profesional.</p>
Nutricionista (Producción)	<p>Estudio Título Profesional y Habilidad profesional vigente de Licenciado en Nutrición, Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética.</p> <p>Capacitación: -Con cursos y/o diplomados en Nutrición y/o Alimentación y/o HACCP y/o BPM y/o PHS en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título profesional. -Cursos en GASTRONOMIA HOSPITALARIA. Mínimo de 250 horas lectivas</p> <p>Experiencia: No menor de 30 meses de experiencia en servicios de alimentación y nutrición, posterior a la emisión del título profesional.</p>
Nutricionista (Control de Calidad)	<p>Estudio Título Profesional y Habilidad profesional vigente de Licenciado en Nutrición, Licenciado en Nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética.</p> <p>Capacitación: Con cursos y/o diplomados en Nutrición y/o Alimentación y/o HACCP y/o BPM y/o PHS en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título profesional. Mínimo de 250 horas lectivas</p> <p>Experiencia: No menor de 30 meses de experiencia en servicios de alimentación y nutrición, posterior a la emisión del título profesional.</p>
Chef de cocina (Régimen normal)	<p>Estudio Título de técnico en gastronomía y arte culinario o Título de Chef Profesional o Título Técnico en Cocina.</p> <p>Capacitación: Con cursos en Dietas hospitalarias y/o HACCP y/o BPM y/o PHS en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título de chef profesional. Mínimo de 200 horas lectivas.</p>

¹⁷ Se uniformiza en atención a las Formulaciones N° 4, 7, 9

	<p><u>Experiencia:</u> No menor de 30 meses de experiencia para el Hospital Nacional Ramiro Priale Priale y 2 años para la IPRESS (Hospital II Alberto Hurtado Abadía-La Oroya, Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto-La Merced, Hospital I Tarma, Hospital I Río Negro y Hospital Bicentenario Jauja) como chef de cocina en la preparación de alimentos o en servicios de Alimentación y Nutrición, posterior a la emisión del título de chef profesional.</p>
Chef de cocina (Régimen de dietas)	<p><u>Estudio:</u> Título de técnico en gastronomía y arte culinario o Título de Chef Profesional o Título Técnico en Cocina.</p> <p><u>Capacitación:</u> Con cursos en Dietas hospitalarias y/o HACCP y/o BPM y/o PHS en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título de chef profesional. Mínimo de 200 horas lectivas.</p> <p><u>Experiencia:</u> No menor de 30 meses de experiencia para el Hospital Nacional Ramiro Priale Priale y 2 años para la IPRESS (Hospital II Alberto Hurtado Abadía-La Oroya, Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto-La Merced, Hospital I Tarma, Hospital I Río Negro y Hospital Bicentenario Jauja) como chef de cocina en la preparación de alimentos o en servicios de Alimentación y Nutrición, posterior a la emisión del título de chef profesional.</p>
Técnico o Auxiliar de Nutrición	<p><u>Estudios:</u> Egresado o con Título de Instituto Superior a nombre de la Nación (De preferencia: Técnico en Nutrición y/o Enfermería y/o Gastronomía)</p> <p><u>Capacitación:</u> Con cursos de capacitación en Nutrición y/o Alimentación y/o Dietas hospitalarias y/o HACCP y/o BPM y/o Manipulación de alimentos y/o PHS y/o limpieza y/o desinfección de superficies, en los últimos 2 años. Mínimo de 200 horas lectivas.</p> <p><u>Experiencia:</u> No menor de 24 meses de experiencia en servicios de alimentación y nutrición, posterior a la culminación de sus estudios.</p>
Ayudantes de Cocina	<p><u>Estudios:</u> Egresado o con Título de Instituto Superior a nombre de la Nación: Gastronomía</p> <p><u>Capacitación:</u> Capacitación en comida internacional y/o nacional y/o repostería (indispensable) y/o HACCP y/o Manipulación de alimentos y/o limpieza y/o desinfección de superficies, en los últimos 2 años. Mínimo de 200 horas lectivas.</p> <p><u>Experiencia:</u> Tener experiencia en el arte culinario no menor de 2 años y/o como ayudante de chef y/o ayudante de maestro de cocina en la preparación de alimentos, posterior a la culminación de sus estudios.</p>
Mozos	<p><u>Estudios:</u> Personal con estudios de secundaria completa.</p> <p><u>Capacitación:</u> Con cursos de capacitación en el área, además de HACCP y/o Manipulación de alimentos y/o limpieza y/o desinfección de superficies; en los últimos 2 años. Mínimo de 100 horas lectivas.</p>

	<p><u>Experiencia:</u> Tener experiencia en la atención de comedores y/o servicios de alimentación, no menor de 1 año.</p>
Almacenero	<p><u>Estudios:</u> Secundaria completa.</p> <p><u>Capacitación:</u> Capacitación en el área y/o manipulación y/o almacenamiento de alimentos y/o dietas hospitalarias y/o HACCP y/o Programa de Higiene y/o Saneamiento, en los últimos 2 años. Mínimo de 200 horas lectivas.</p> <p><u>Experiencia:</u> Experiencia en trabajos de similares no menor de 1 año.</p>
Personal de limpieza	<p><u>Estudios:</u> Secundaria completa.</p> <p><u>Capacitación:</u> Capacitación en manipulación de alimentos y/o Programa de Higiene y/o Saneamiento, en los últimos 2 años. Mínimo de 100 horas lectivas.</p> <p><u>Experiencia:</u> En trabajos similares no menor de 1 año.</p>

La experiencia se acreditará con los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) o cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Cabe precisar, que el personal que se encuentra en perfil laboral debe ser mayor de edad.

ANEXO N° 06¹⁸

**INVENTARIO DE EQUIPOS MÍNIMO DEL POSTOR
PARA LA RED ASISTENCIAL JUNÍN**

EQUIPO QUE MANTENDRÁ EN FORMA OBLIGATORIA, PARA USO INMEDIATO Y PERMANENTE (*)	HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALÉ	HOSPITAL II LA OROYA	HOSPITAL II LA MERCED	HOSPITAL I TARMA	HOSPITAL I RIO NEGRO	HOSPITAL CONTINGENCIA JAUIJA	Estado de Conservación
Cocinas Industriales a gas de 3 hornillas con balón y su combustible disponible	02	01	01	01	01	01	B
Cocinas eléctricas de mesa de 2 hornillas para el área hospitalaria operativa	06						B
Congeladora de alimentos	01	01	01	01	01		B
Refrigeradoras (chicas) para el área de Hospitalización	00			01	02		B
Licuada doméstica (área de Producción)	06	02	03	02	02	02	B
Procesador o picador de carnes	03						B
Vitrina exhibidora de conservación mínimo de 4 niveles.	01						B
Refrigeradora de gran capacidad (Producción)	0		01				B
Licuada Industrial de 4Lts	02						B
Licuada Industrial de 20 Lts.	02						B
Ollas con capacidad de acero inoxidable (5, 10, 20, 30, 40 y 50 lts)	3 c/u		1 c/u				B
Ollas con capacidad de acero inoxidable (5, 10, 20, 30, litros)	0	2 c/u					B
Ollas con capacidad de acero inoxidable (5, 10, litros)	0				2 c/u	01	B
Ollas con capacidad de acero inoxidable (3, 5, 8 litros)	0			2 c/u	3 c/u		B
Juego de coladores domésticos de plástico			03			02	B
Juego de tablas de picar de colores de 51 cm x 38 cm			03			01	B
Termohigrómetro	5		01			03	B
Termómetro de alimentos	3		01	01		02	B
Deshumecedor para un área mínima de 60 m ²	1					01	B
Horno Microondas 30 litros *(06 para el área de hospitalización, 01 para el comedor de guardia, 01 para el área de producción)	08*	02	02	01	02	02	B
Pírex refractario para el calentamiento de dietas capacidad de 500 ml	18					06	B
Pírex refractario para el calentamiento de dietas capacidad de 1L	18			01		03	B
Balanza Digital con capacidad máxima de 2 Kg	02	01	01	01	01	01	B
Balanza Electrónica con capacidad máxima de 30 kg	03	01	01		01	01	B
Juego de Vajilla de loza tipo hotelero cuyo tamaño será homogéneo y en función a la capacidad requerida para servir las preparaciones, debe incluir: taza para cereal, taza para leche, plato para taza, plato para pan, plato hondo, plato tendido, de entrada, dulcera y vaso (para la atención del personal).	160	25	15	06	12	36	B
Juego de Cubiertos para la atención en comedor	160		15	06	12	24	B
Bandejas de acero inoxidable para distribución de raciones en Comedor de Personal	160		15	06	12	36	B
Juego de vajilla tipo loza para la atención de pacientes: plato hondo, tendido y de entrada, taza con plato, dulcera, vaso.	50				12	05	B
Taza (300 ml), con plato tipo ornamin	50						B
Bandejas de acero inoxidable (charola) para distribución de preparaciones en Hospitalización (sus dimensiones deben adaptarse al espacio que ocupará la vajilla y a las medidas del interior del coche térmico para su acondicionamiento y posterior distribución).	360		35	10	12	10	B
Taza de 400 ml de acero inoxidable	360		35	10	09		B
Vaso de 300 ml de acero inoxidable	360		35	10	09	40	B
Vajilla térmica con divisiones para pediatría	20		05	01	03		B
Cooler de 5 litros			02	01		05	B
Cooler de 15 litros	03			01			B
Refresquera de 2 cubas de 18 litros						01	B
Extintores en el área de producción (tipo K)	02	01	01	01	01	01	B
Extintores en el área de producción (tipo PQS)	01	01	01	01	01	01	B
Coche térmico para transporte y distribución de alimentos (incluye todos los accesorios necesarios de acero inoxidable para su funcionamiento). Sus dimensiones deben adaptarse a la capacidad	01						B

¹⁸ Se modifica en atención a la Formulación N° 43 - CIMPO S.R.L.

requerida y su óptimo transporte por los ascensores.							
Coche de distribución de líquidos cerrado y con puertas para el área de hospitalización, deben tener estructura firme que no cause contaminación sonora. Sus dimensiones deben adaptarse a la capacidad requerida y su óptimo transporte por los ascensores.	06	02				01	B
Coche de recojo de vajilla y/o charola en el área de hospitalización de estructura firme que no cause contaminación sonora	06		02		01	01	B
Coche de reparto de refrigerio cerrado, con puertas y divisiones que tenga capacidad para repartir un mínimo de 200 raciones.	01		01				B
Coche de reparto de refrigerio cerrado, con puertas y divisiones que tenga capacidad para repartir un mínimo de 50 raciones.	00	01	01				B
Sartén de teflón mínimo de 28 cm	03	03	03	01	01	01	B
Ollas a presión mínimo de 05 Lts						01	B
Ollas a presión mínimo de 10 Lts	02	03	01	01	01		
Jarras de acero quirúrgico con tapa de 1 litro	250	50	35	10	12	36	B
Vasos de acero quirúrgico de 250cc.	250	50	35	10	12	36	B
Jarras de acero quirúrgico con tapa de 3 Lt.	20	07					B
Jarra de plástico de 2Lts	24	12		02			B
Exprimidor de cítricos	0			01	03		B
Mesa de plástico con 4 sillas	0				03	04	B
Mesa de trabajo de acero inoxidable de 1.40 mts x 0.70 cms				01		03	
Moledora de carne pequeña de 2 kg de capacidad como mínimo.	1				01		B
Recipiente para residuos comunes con tapa de capacidad mínimo 40 Lts. aprox. de material polietileno de alta densidad y espesor no menor de 2 mm.	20			01		03	B
Recipiente para residuos biocontaminados con tapa para el área hospitalaria de capacidad mínimo 40 Lts aprox. de material polietileno de alta densidad y espesor no menor de 2 mm.	12			01		03	B
Contenedor para residuos con tapa para el área hospitalaria de capacidad mínimo 150 Lts aprox. de material polietileno de alta densidad y espesor no menor de 5 mm.	03			01		02	B
Equipo completo de cómputo.	01	01	01	01	01	01	B
Software para control diario de raciones del consumo de personal hospitalario.	01	01	01	01	01	01	B
Software para consolidar los pedidos de dietas en las diferentes áreas de hospitalización.	01	01	01	01	01	01	B
EQUIPO QUE MANTENDRÁ EN LA PLANTA FÍSICA, PARA USO CONTINGENCIAL E INMEDIATO:							Estado de Conser vación
Grupo electrógeno	0					0	
Cocina industrial a gas de 03 hornillas operativa	3	1	1			1	B
Refrigeradoras de gran capacidad	2	1	1			2	B
Congeladora	1	1	1			1	B
Conservadora de alimentos	1					1	B
Licuada industrial de 20 Lts.	1					1	B
Licuada doméstica	0		1			2	B
Ollas de acero inoxidable con capacidad (5, 10, 20, 30, 40, 50, 60, 80 litros)	2 c/u					1	B
Ollas de acero inoxidable con capacidad (5, 10, 20, 30 litros)	0		1 c/u				B
Ollas de acero inoxidable con capacidad (3, 5, 8 litros)	0	2 c/u	1 c/u				B
Horno Microondas 30 Lts.	1	1	1			1	B
Balanza Digital con capacidad máxima de 2 Kg	1	1	1			1	B
Extintores (tipo K)	2	1	1			1	B
OTROS (especificar)							

ANEXO N° 07

ACTA DE CONFORMIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

CENTRO ASISTENCIAL:

PERIODO:

CONTRATISTA:

FECHA.....

CONTROL	Ítem	SC	NC	CO	OBSERVACIONES
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS					
Cumple con proporcionar, en las preparaciones, la composición nutricional solicitada según especificaciones técnicas mínimas de los alimentos.	1.1-1.2- 1.3-1.4- 1.5-1.6				
Cumple con la entrega de los certificados de sanidad de los alimentos que garanticen la inocuidad de sus productos.	1.7.1 (a, b)				
Cumple con abastecerse y utilizar productos lácteos que sean envasados y con registro sanitario, fecha de vencimiento y número de lote, entre otros.	1.7.2				
Cumple con abastecerse y usar en sus preparaciones productos frescos o alimentos de categoría extra.	1.7.3				
Cumple con abastecerse y usar en sus preparaciones víveres secos de categoría extra.	1.7.4				
Cumple en usar aceites de origen vegetal envasados con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario.	1.7.5				
Cumple con las especificaciones del Codex Alimentario y con el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA) y sus modificatorias.	1.8				
Cumple con enviar el adicional del 20% del VCT para los regímenes hiperproteicos para los diferentes regímenes dietoterapéuticos.	1.11				
Cumple con enviar el adicional del 20% del VCT para los regímenes hipercalórico para los diferentes regímenes dietoterapéuticos.	1.12				
Cumple con la atención de dietas según su patología crónica del personal asistencial.	1.14.5				
CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
Cumple con la presentación con 15 días de anticipación de la Planificación de regímenes normales y dietas para 8 semanas (dosificación de ingredientes, cálculo de macronutrientes, sus calorías y su distribución porcentual).	2.1				
Cumple con subsanar las observaciones y recomendaciones de la Planificación de regímenes normales y dietas.	2.1				
Cumple con entregar un día antes el listado de ingredientes para el total de raciones programadas para el Desayuno y el Almuerzo del día siguiente basados en la Dosificación.	2.1.3				
Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del Servicio de Nutrición.	2.1.4				
Cumple con proporcionar fracciones de ración para atender a los pacientes de alta.	2.2				
Atiende los requerimientos de dietas especiales en fechas específicas tanto para el personal de guardia y pacientes.	2.3				
Cumple con efectuar la entrega de dietas en cada mesa de mayo (o sustituto de ser el caso) a los pacientes en las salas de hospitalización.	2.4.1				
Cumple con efectuar la entrega de alimentación en cada bandeja (o sustituto de ser el caso) al personal de guardia en los comedores respectivos hasta el término de la atención.	2.4.2				
Cumple con efectuar la entrega oportuna de refrigerios al personal asistencial.	2.4.3				
Cumple con garantizar durante todo el proceso de distribución de preparaciones la temperatura adecuada (mínima 60°C) de los alimentos destinados a pacientes hospitalizados y personal de guardia.	2.5				
Cumple con el recojo y lavado de la vajilla tantas veces amerite o sea necesario.	2.6				
Cumple con recolectar los residuos biocontaminados procedente de alimentos de hospitalización según rutas y normas.	2.7				
Cumple con recolectar los residuos comunes procedente de alimentos de cocina central y comedor según rutas y normas.	2.8				
Cumple con entregar al Servicio de Nutrición el contrato con la empresa (debidamente acreditada) encargada de recoger los residuos comunes para su disposición final fuera de las instalaciones del hospital.	2.8.1				
Cumple con proporcionar las preparaciones al servicio de Nutrición para el control respectivo.	2.9				
Se cumple con el inicio del servicio de atención alimentaria al personal asistencial.	2.10.1				
Se cumple con el inicio del servicio de atención alimentaria a pacientes.	2.10.2				
Cumple con la distribución de agua y/o infusiones a cada paciente hospitalizado en el horario establecido y las veces que sea necesario.	2.10.3				
Cumple el nutricionista del contratista permanecer durante todo el proceso de producción de manera diaria (lunes a domingo).	2.11				

CONTROL	Ítem	SC	NC	CO	OBSERVACIONES
El Nutricionista de Producción del contratista cumple con sus funciones establecidas.	2.11.1				
El Nutricionista de Calidad del contratista cumple con sus funciones establecidas.	2.11.2				
Cumple con su logística, almacenamiento y abastecimiento de insumos en forma exclusiva para el hospital.	2.12				
Cumple con atender exclusivamente a pacientes y personal de guardia según lo indicado en el objetivo general del TDR.	2.14				
El contratista cumple ante casos de desastres naturales, pandemias u otros aumentar la cantidad de menajes, vajillas, materiales, auxiliares y mozos de manera proporcional según las indicaciones de la jefatura del Servicio de Nutrición.	2.15				
El contratista cumple con subsanar en el tiempo establecido las preparaciones que aún no han salido para su distribución.	2.16.1				
El contratista cumple con subsanar en el tiempo establecido las preparaciones que están en proceso de distribución.	2.16.2				
En casos contingenciales cumple con abastecer con preparaciones, provenientes de su Planta Física Externa.	2.17				
SUPERVISIÓN DEL SERVICIO					
El contratista cumple con coordinar los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio de manera permanente y obligadamente a través de su nutricionista con el Servicio de Nutrición del hospital.	4.2				
El contratista cumple con proporcionar diariamente una ración de cada tipo de dieta (normal y blanda) para la verificación de la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, comida y refrigerios).	4.5				
El personal (Auxiliares de Nutrición) que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados cumple con acatar las indicaciones del profesional Nutricionista del Servicio.	4.6				
El Contratista provee el abastecimiento de víveres en sus almacenes para 1 semana como mínimo.	4.7				
EQUIPOS Y MATERIALES					
El contratista mantiene en buenas condiciones de funcionamiento todos los equipos solicitados para el Hospital y su planta física.	5.1				
El contratista proporcionará coches térmicos con todos sus accesorios para la recepción de las preparaciones y distribución de las mismas en las salas de hospitalización.	5.4				
El contratista cumple proporcionar el menaje y enseres adecuados solicitados por el Servicio de Nutrición.	5.5				
El contratista cumple con utilizar protector o cobertor blanco u otro que garantice la protección adecuada del alimento en los coches térmicos.	5.5.1				
El contratista cumple con emplear vajillas de loza, cubiertos, servilletas y protector o cobertor blanco u otro que garantice la protección para la atención de pacientes hospitalizados en el Servicio de Oncología.	5.5.2				
El contratista cumple con el menaje de loza hotelera, cubiertos completos y servilletas para la atención al personal asistencial de guardia.	5.5.3				
En casos contingenciales (pandemias y otros) el contratista cumple con usar envases descartables de material biodegradable (ecoamigable) con tapa y completo, para la atención del personal de guardia en las áreas o servicio que se requiera.	5.5.4				
El contratista cumple con la reposición inmediata de los utensilios y vajillas deteriorados.	5.5.5				
El contratista cumple con utilizar envases descartables de material biodegradable y/o ecoamigable para la atención de todos los pacientes en el Servicio de Emergencia y en Hospitalización con enfermedades infecto-contagiosas e inmunosuprimidas.	5.5.6				
El contratista cumple con usar utensilios y bandejas de acero inoxidable debidamente protegidos para la conservación de alimentos destinados a la atención de pacientes y personal.	5.6				
El contratista para el calentamiento de las dietas en el horno microondas, utiliza material de loza o pírex refractario.	5.7				
El contratista cumple con utilizar vajilla pediátrica térmica dando su uso adecuado y obligado para los pacientes con Alimentación Complementaria.	5.8				
El personal del contratista cumple con incluir Fórmulas Sucédáneos de la Leche Materna (06 -12 meses) para los pacientes con Alimentación Complementaria I, II y III (desayuno y adicionales).	5.9				
El contratista cumple con utilizar accesorios o utensilios de vidrios (jarras, frascos, pírex y otros) y acero (cubiertos, canastillas y otros) para la preparación de Sucédáneos de la Leche Materna.	5.9.1				
El contratista en casos contingenciales (Pandemias y otros) cumple con la distribución del preparado de las Fórmulas Sucédáneos de la Leche Materna en envases descartables de material biodegradable con tapa, que garantiza su bioseguridad.	5.9.2				
El contratista cumple con enviar los refrigerios según las especificaciones detalladas para tal fin.	5.10				
El Contratista cumple con proporcionar la mantelería para el comedor, secadores de vajilla para pacientes hospitalizados, paños de felpa y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de los menajes y otros, cuya rotación o cambio será según las especificaciones detalladas para tal fin.	5.11				
El Contratista cumple con la entrega a su personal de uniformes completos y adecuados según la normatividad vigente de la institución.	5.12				
El contratista cumple con la reposición del uniforme para su personal las veces necesarias.	5.12.1				
El contratista cumple con atender con los EPPs necesarios para la atención a pacientes con enfermedades altamente infectocontagiosas o con riesgo o inmunosuprimidos por cada paciente.	5.13				
El contratista cumple con la entrega de EPPs en la cantidad y calidad según las medidas de bioseguridad establecidas por los entes respectivos para los casos contingenciales (pandemias y otros).	5.13.1				
El contratista cumple con mantener en buenas condiciones de estado, higiénicas y de salubridad los equipos e instalaciones cedidas en uso por la institución.	5.14				
El contratista cumple con mantener operativo cada equipo solicitado para el hospital y en su planta física para uso inmediato.	5.15				
El contratista cumple con la certificación de calibración de sus equipos de medición.	5.16				
HIGIENE Y SALUBRIDAD					
El Contratista cumple al inicio del servicio y luego trimestralmente con presentar los Certificados de Salud Física (incluye exámenes serológicos, parasitológicos, radiografía de tórax y su lectura o conclusión de los hallazgos, entre otros) y Certificado de Salud Mental de todo el personal.	6.1				

CONTROL	Ítem	SC	NC	CO	OBSERVACIONES
El contratista cumple con presentar el Carné de Sanidad de manipulador de alimentos vigente de todo su personal.	6.2				
El contratista cumple con presentar al inicio de la ejecución del contrato su plan de BPM, Plan HACCP y PHS, actualizados.	6.3				
El Contratista debe cumplir con la ejecución de su Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y su Plan HACCP en el Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé.	6.3.1				
El Contratista debe cumplir con la ejecución de su Programa de Higiene y Saneamiento - PHS en el Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé.	6.3.2				
El Contratista cumple con la limpieza, lavado y desinfección de los equipos y materiales (vajillas, menajes y otros) utilizados en el servicio.	6.3.3				
El Contratista cumple con ejecutar su Manual de Salud y Seguridad en el Trabajo, que presentó ajustándose a las condiciones del servicio.	6.5				
El Contratista cumple con ejecutar su Protocolo de Protección de Alimentos presentado al inicio de la ejecución del contrato	6.6				
El Contratista cumple con presentar su “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a enfermedades infectocontagiosas” para el Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé.	6.7				
El Contratista cumple con ejecutar su “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a enfermedades infectocontagiosas” para el Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé.	6.7.1				
Ante la aparición de pandemia u otro que señale el Ministerio de Salud o la Institución, el contratista cumple con presentar y ejecutar otro “Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a enfermedades infectocontagiosas”.	6.7.2				
El contratista cumple con abastecer a su personal de: jabón, dispensador de jabón, gel alcohol, papel toalla, dispensador de papel toalla, tachos, entre otros para cada una de las Unidades Periféricas de Nutrición.	6.8.1				
El contratista cumple con abastecer a su personal con gel alcohol en cada uno de los coches térmicos durante la distribución de dietas a los pacientes y coche transportador de refrigerios para su uso en cada atención.	6.8.2				
El contratista cumple con proveer de materiales de higiene: alcohol gel, papel toalla y su dispensador, jabón líquido y su dispensador, etc, para el uso del personal asistencial en el Comedor.	6.8.3				
El contratista cumple con proveer de materiales de higiene al área de cocina tales como: alcohol gel, papel toalla y su dispensador, jabón líquido y su dispensador, etc. para uso de su personal.	6.8.4				
El contratista cumple con efectuar la fumigación en los periodos de tiempo establecidos para el área de producción, almacenes, comedor, unidades periféricas de Nutrición y el sótano ubicado debajo de toda la cocina central del hospital y otros ambientes que le sean asignados acreditando con certificados.	6.9				
El Contratista cumple con presentar en el tiempo establecido su Plan de Contingencias en caso de incremento de la capacidad hospitalaria por emergencias sanitarias, desastres y sismos (para la planta física y hospital).	6.10				
El Contratista cumple con la recolección de los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización, así como los no consumidos, que serán recolectados luego del desayuno, almuerzo y comida en depósitos o recipientes de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color roja y ser trasladados para su disposición correspondiente.	6.12				
El contratista cumple con las disposiciones que exigen dentro de la institución las comisiones de rondas de seguridad, rondas de calidad u otros.	6.13				
El Contratista garantizará a diario el buen estado de salud del personal a su cargo. No debiendo presentar alguna enfermedad que limite el ejercicio de sus funciones	6.14				
RESPONSABILIDADES					
El Contratista cumple con la reparación o reemplazo dentro de lo establecido sobre los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal.	7.1				
El Contratista cumple con tener a su cargo la responsabilidad directa del personal destacado para la prestación del servicio contratado.	7.2				
El Contratista cumple con el pago de remuneraciones del total de su personal que brinda el servicio y presenta de manera mensual al Servicio de Nutrición del hospital, el reporte detallado del pago de remuneraciones, así como de todos los importes que pudieran devengarse de acuerdo a ley.	7.3				
El contratista cumple con responsabilidad la atención de su personal en caso de accidentes laborales de toda índole (ejemplo: cortes, mutilaciones), invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas.	7.4				
El contratista cumple con proporcionar a su personal su carnet de identificación o fotocheck.	7.5				
El contratista cumple con presentar al Servicio de Nutrición del hospital (al inicio de la ejecución del contrato) la copia de la Oferta presentada en la propuesta inicial.	7.6				
El contratista cumple con la limpieza general de ambientes, materiales y equipos en todas las áreas asignadas efectuándose de manera diaria después de cada procedimiento o las veces que sea necesario.	7.7.1				
El contratista cumple con la limpieza profunda de manera interdiaria o las veces que sea necesario que incluyen pisos, puertas, paredes, ventanas, vidrios, etc. Con respecto al almacén y cámaras frigoríficas la limpieza y desinfección profunda se efectuará de manera diaria o según requerimiento.	7.7.2				
El contratista cumple con tener y proveer su Libro de Reclamaciones y éste debe ubicarse en un lugar visible a disposición de los usuarios del comedor.	7.9				
El contratista cumple con subsanar (de corresponder) las quejas y reclamos que se encuentran en su libro de reclamaciones para que se brinde la conformidad del servicio del mes o periodo de atención.	7.9.1				
El contratista cumple con publicar de manera diaria o semanal la programación de las dietas normales que se atenderán en el comedor, en un lugar visible y accesible.	7.10				
PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
El Contratista cumple con presentar en forma documentada al Servicio de Nutrición, el Curriculum Vitae de todo su personal según el perfil requerido.	8.1				

CONTROL	Ítem	SC	NC	CO	OBSERVACIONES
El contratista cumple con el personal propuesto, el mismo que ejecuta el servicio, en caso de cambio de personal efectuó la comunicación formal con 72 horas de anticipación al Servicio de Nutrición sustentando el Curriculum Vitae con iguales o superiores características a las previstas en las Bases.	8.2				
El contratista cumple con garantizar la permanencia de su personal dentro de sus áreas de trabajo y serán removidos o rotados según la Jefatura del Servicio de Nutrición	8.3				
El contratista cumple que su personal a cargo del servicio, no registren antecedentes policiales ni penales; cumpliendo con entregar dichos documentos de todo su personal al Servicio de Nutrición.	8.4				
El personal del contratista cumple con vestir el uniforme de acuerdo a la normativa establecida, el cambio de la vestimenta será realizado diariamente y las veces que sea necesario.	8.5				
El personal del contratista cumple durante todas sus actividades laborales con las normas y valores de conducta, con una adecuada actitud para con todo el personal del Servicio de Nutrición, para la atención a pacientes y personal asistencial.	8.6				
El personal del contratista cumple con las normas de higiene establecidas y/o disciplinarias y/o de conducta de la institución, caso contrario el Servicio de Nutrición podrá solicitar la sanción y/o cambio de personal debiendo el contratista informar la sanción impuesta.	8.7				
Para el reemplazo del personal indicado en el numeral anterior, se realiza en el plazo de 48 horas y deberá ser previamente evaluado por la Jefatura del Servicio de Nutrición.	8.8				
El personal del contratista cumple con tener un amplio conocimiento de las actividades que le competen y cumple con sus funciones establecidas, asimismo, recibe la inducción como mínimo durante 1 semana y siendo evaluado por la Jefatura de la Unidad de Nutrición antes del inicio de sus labores.	8.9				
El contratista cumple con garantizar el total de trabajadores según lo ofertado, en caso de licencias por maternidad, renuncia y enfermedad prolongada, el contratista cumple con el tiempo establecido para su reemplazo.	8.10				
El contratista ante las ausencias, faltas y otros casos fortuitos que se produzcan en el día, tendrán un lapso de 2 horas para el reemplazo inmediato del personal.	8.10.1				
CAPACITACIÓN					
Al inicio del contrato el proveedor cumple con presentar al Servicio de Nutrición, su cronograma de capacitación a todo su personal (por grupos según actividad que desarrollan).	9.1				
El contratista cumple con efectuar a todo su personal dos (02) capacitaciones mensuales las mismas que presentarán un informe de manera mensual al Servicio de Nutrición con las evidencias correspondientes, previamente comunicará para la presencia de un nutricionista o representante de la institución para la verificación correspondiente.	9.2				
El contratista cumple que todo el personal técnico o auxiliar encargado de la atención en hospitalización debe contar obligatoriamente con capacitación en Dietas Hospitalarias que se manejan en la institución.	9.3				
CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN					
Los resultados de los análisis microbiológicos de las muestras tomadas se encuentran dentro de los parámetros establecidos por las normas vigentes.	10.3.3				
Los alimentos preparados y devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes y personal de guardia, serán repuestos inmediatamente por el contratista.	10.3.9				
No se evidencia el reclamo debidamente sustentado de usuarios respecto a su dieta o a una atención inadecuada respecto a la provisión de sus alimentos en las áreas de hospitalización y al personal asistencial.	10.3.11				

SC: SE CUMPLE

NC: NO CUMPLE

CO: Cantidad de ocurrencias

Jefe del Servicio de Nutrición
EsSalud

EMPRESA CONCESIONARIA

Nota: Este documento será utilizado para realizar la supervisión y Control del servicio a fin de darle conformidad para el trámite de los pagos correspondientes a cada mes o periodo y estará sujeta a los formatos o actas empleadas en forma diaria del hospital

ANEXO N° 08

CANTIDAD DE DIETAS TOTALES PARA EL HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALÉ E IPRESS POR EL PERIODO DE DOS (02) AÑOS.

CENTRO ASISTENCIAL																
HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALE																
Tipo de dieta por Ración	MES										SUMATORIA TOTAL DE LOS 9 MESES	PROMEDIO MENSUAL (1)	PROYECCIÓN POR 2 AÑOS (24)	% DE INCREMENTO POR TIPO DE DIETA		REQUERIMIENTO DE RACIÓN POR (2 AÑOS)
	Oct-23	Nov-23	Dic-23	Ene-24	Feb-24	Mar-24	Abr-24	May-24	Jun-24							
Líquida	480.75	469.15	429.05	469.10	524.70	539.25	523.65	512.45	488.40		4,436.50	492.94	11,830.67	5%	591.53	12,422.20
Sólida	10,066.14	10,274.10	9,306.78	9,604.73	9,639.51	9,854.72	10,292.88	10,654.75	10,475.52		90,169.13	10,018.79	240,451.01	3%	7,213.53	247,664.54

HOSPITAL DE ENFERMEDADES TROPICALES "H.P.P."-LA MERCED													SUMATORIO A TOTAL DE 12 MESES	PROMEDIO O MENSUAL	PROYECCIÓN N POR 02 AÑOS	% INCREMENTO O POR TIPO DE DIETA	REQUERIMIENTO O DE RACION POR 2 AÑOS
MES																	
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE					
TOTAL	279.29	284.98	337.16	289.48	336.29	336.29	287.22	287.22	284.94	296.1	317.34	309.79	3646.1	304	7292.2		
LÍQUIDOS	4	0	6	5	2.65	2.65	1.15	1.15	4	2.5	12.55	5	46.65	4	93.3	5%	98
SÓLDOS	275.29	284.98	331.16	284.48	333.64	333.64	286.07	286.07	280.94	293.6	304.79	304.79	3599.45	300	7198.9	5%	7559

CENTRO ASISTENCIAL																	
	HOSPITAL I TARMA												SUMATORIO A TOTAL DE 12 MESES	PROMEDIO O MENSUAL	PROYECCIÓN N POR 02 AÑOS	% INCREMENTO O POR TIPO DE DIETA	REQUERIMIENTO O DE RACIONES POR (2años)
	MES																
TIPO DE DIETA POR RACIONES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE					
LÍQUIDAS	0	0	1.85	0	0	0	0	0	0	0	1.85	1.85	5.55	0	11.1	5%	12
SÓLIDAS	166.85	143.65	202.8	202.55	195.05	174.8	223.7	212.85	188.55	217.9	202.8	202.8	2334.3	195	4668.6	5%	4902
TOTAL	166.85	143.65	204.65	202.55	195.05	174.8	223.7	212.85	188.55	217.9	204.65	204.65	2339.85	195	4679.7		4914

CENTRO ASISTENCIAL															REQUERIMENT O DE RACIONES POR (2años)
HOSPITAL I TARMIA															
MES															
													PROMEDIO MENSUAL	PROYECCIÓN POR 02 AÑOS	% INCREMENTO POR TIPO DE DIETA
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE			
TIPO DE DIETA POR															
LIQUIDAS	0	0	1.85	0	0	0	0	0	0	0	1.85	1.85	0	11.1	5%
SOLIDAS	166.85	143.65	202.8	202.55	195.05	174.8	223.7	212.85	188.55	217.9	202.8	202.8	195	4668.6	5%
TOTAL	166.85	143.65	204.65	202.55	195.05	174.8	223.7	212.85	188.55	217.9	204.65	204.65	195	4679.7	
									</						

CENTRO ASISTENCIAL																	
	HOSPITAL I RIO NEGRO												SUMATORIA A TOTAL DE 12 MESES	PROMEDIO MENSUAL	PROYECCIÓN POR 02 AÑOS	% INCREMENTO POR TIPO DE DIETA	REQUERIMIENTO DE RACION (2 AÑOS)
	MES																
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE					
TOTAL	279.29	284.98	337.16	289.48	336.29	287.22	287.22	287.22	284.94	296.1	317.34	309.79	3646.1	304	7292.2		
LÍQUIDAS	4	0	6	5	2.65	2.65	1.15	1.15	4	2.5	12.55	5	46.65	4	93.3	5%	98
ÓLIDAS	275.29	284.98	331.16	284.48	333.64	286.07	286.07	286.07	280.94	293.6	304.79	304.79	3599.45	300	7198.9	5%	7559

CENTRO ASISTENCIAL												
	HOSPITAL BICENTENARIO JAUJA							SUMATORIA TOTAL DE 06 MESES	PROMEDIO MENSUAL	PROYECCIÓN POR 02 AÑOS	% INCREMENTO POR TIPO DE DIETA	REQUERIMIENTO DE RACION POR 2 AÑOS
	May- 24	Jun-24	Jul-24	Ago-24	Set-24	Oct-24	Nov-24					
	324	397	298	398	452	462	508					
TOTAL	13.00	16.00	9.33	15.33	13.00	11.33	25.33	103.33	14.76	354.29	5%	372
LÍQUIDAS	592.12	684.10	630.94	695.54	729.21	741.23	717.46	4791	684.37	16424.91	5%	17246.16
SÓLIDAS												

ANEXO N° 09

TABLA DE OTRAS PENALIDADES

La presente tabla de penalidades tiene por finalidad corregir las faltas que el contratista incurra durante el desarrollo del servicio desde su inicio hasta la finalización del contrato, así como evitar el incumplimiento de la prestación del servicio.

CRITERIO	INCUMPLIMIENTO AL ITEM	NIVEL	PENALIDAD
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-1.6 1.7.1 (a, b) 1.7.2 - 1.7.3 1.7.3.1 1.7.4 - 1.7.5 1.8 -1.11- 1.12	N/S	15% cada vez que incurra la falta.
CONDICIONES BÁSICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	2.1 -2.1.2- 2.1.3 - 2.3 - 2.5	N/S	15% cada vez que incurra en la falta.
	2.6	N/S	10% cada vez que incurra en la falta.
	2.7 - 2.8	N/S	20% cada vez que incurra en la falta.
	2.10.1 – 2.10.2	N/S	20% cada vez que incurra en la falta.
	2.11 - 2.11.1 - 2.11.2	N/S	10% cada vez que incurra en la falta.
	2.12 -2.14	N/S	20% cada vez que incurra en la falta.
	2.15	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
SUPERVISIÓN DEL SERVICIO	2.16.1-2.16.2	N/S	20% cada vez que incurra en la falta.
	4.2	N/S	20% cada vez que incurra en la falta.
	4.5	N/S	5% cada vez que incurra en la falta
EQUIPOS Y MATERIALES	4.6	N/S	10% cada vez que incurra en la falta
	5.4	N/S	10% cada vez que incurra en la falta
	5.5.4	N/S	10% cada vez que incurra en la falta
	5.5.6	N/S	5% cada vez que incurra en la falta por paciente.
	5.7	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
	5.8 - 5.9 - 5.9.1 - 5.9.2	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
	5.10	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
HIGIENE Y SALUBRIDAD	5.16	N/S	5% cada vez que incurra en la falta con cada equipo.
	6.1 – 6.2	N/S	10% cada vez que incurra en la falta por cada persona y/o certificado.
	6.3	N/S	10% cada vez que incurra en la falta.
	6.3.1 – 6.3.2	N/S	10% cada vez que incurra en la falta.
	6.3.3	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
	6.5	N/S	10% cada vez que incurra en la falta.
	6.6	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
	6.7-6.7.1 -6.7.2	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
	6.9	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
	6.11	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
RESPONSABILIDAD	6.12	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
	6.13	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
	7.2	N/S	5% cada vez que incurra en la falta.
PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	7.3 - 7.4	N/S	20% cada vez que incurra en la falta.
	8.1	N/S	5% por cada vez que incurra en la falta
	8.2	N/S	5% por cada vez que incurra en la falta
	8.3 – 8.4	N/S	15% por cada vez que se incurra en la falta por cada persona.
	8.6	N/S	20% por cada vez que se incurra en la falta por cada persona.
	8.7	N/S	10% por cada vez que se incurra en la falta por cada persona.
	8.8	N/S	10% por cada vez que se incurra en la falta por cada persona.
	8.9	N/S	10% por cada vez que se incurra en la falta por cada persona.
	8.10	N/S	10% por cada vez que se incurra en la falta por cada persona.
CAPACITACIÓN	8.10.1	N/S	10% por cada vez que se incurra en la falta por cada persona.
	9.1	N/S	15% cada vez que incurra en la falta.
	9.2	N/S	15% cada vez que incurra en la falta.
CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN.	9.3	N/S	15% cada vez que incurra en la falta.
	10.3.3	N/S	20% cada vez que se incurra en la falta y por cada muestra fuera de los rangos de normalidad
	10.3.9	N/S	20% cada vez que se incurra en la falta
	10.3.11	N/S	20% cada vez que incurra en la falta.

CRITERIO	INCUMPLIMIENTO AL ÍTEM	TIEMPO DE SUBSANACIÓN*	NIVEL	PENALIDAD
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	1.14.5	Establecido según 2.16.2	S	10% cada vez que incurra en la falta.
CONDICIONES BÁSICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	2.2	15 minutos	S	10% cada vez que incurra en la falta.
	2.4.1 - 2.4.2 - 2.4.3 -	10 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta.
	2.8	60 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta.
	2.9	15 minutos.	S	10% cada vez que incurra en la falta.
	2.10.3	10 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta.
	2.17	20 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta.
SUPERVISION DEL SERVICIO	4.7	1 hora	S	5% cada vez que incurra en la falta.
EQUIPOS Y MATERIALES	5.1	24 horas	S	15% cada vez que incurra en la falta y por cada día de retraso, y por cada equipo.
	5.5 5.5.1 - 5.5.2 - 5.5.3	15 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	5.5.5	15 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	5.6	10 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	5.11	20 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	5.12 - 5.12.1	10 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	5.13 - 5.13.1	10 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	5.14	30 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	5.15	24 horas	S	5% cada vez que incurra en la falta
HIGIENE Y SALUBRIDAD	6.8.1 – 6.8.2 - 6.8.3 - 6.8.4	20 minutos	S	5% por cada día de retraso.
	6.10	24 horas	S	5% por cada día de retraso.
	6.14	2 horas	S	5% por cada día de retraso
RESPONSABILIDADES	7.1	Tiempo dentro de los primeros 7 días	S	5% por cada día de retraso.
	7.5	20 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	7.6	60 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	7.7.1 – 7.7.2	30 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	7.9	30 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
	7.9.1	Según normas vigentes	S	20% cada vez que incurra en la falta
	7.10	15 minutos	S	5% cada vez que incurra en la falta
PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	8.5	20 minutos	S	5% por cada vez que incurra en la falta por persona.
CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN	10.2.2 10.2.3	Se dará un lapso de tiempo de 30 minutos.	S	15% cada vez que incurra la falta.
	10.3.6	Para la reposición se dará un lapso de tiempo de 30 – 60 min, dependiendo del tipo de preparación	S	15% cada vez que incurra la falta.

*TIEMPO DE SUBSANACIÓN: Tiempo otorgado a la empresa para la subsanación del incumplimiento al ítem correspondiente, de no cumplirse dentro del lapso de tiempo establecido se aplicará la penalidad.

Legenda:

S: significa SUBSANABLE (la penalidad se aplicará cada vez que no se subsane en el plazo establecido y por cada día de retraso).

N/S: Significa NO SUBSANABLE (la penalidad se aplicará cada vez que incurra en la falta).

TDR: Términos de referencia.

NOTA:

- El contratista será notificado como corresponde, por el responsable de cada centro asistencial mediante carta, cada vez que incurra en las faltas descritas en la tabla de penalidades, indicándole que deberá subsanar en lo que ha incurrido.
- Los montos de las penalidades impuestas serán descontados de la facturación mensual. El porcentaje (%) corresponde a la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) del año vigente.
- De no subsanar las faltas indicadas en la presente tabla, las penalidades se aplicarán como corresponde

ANEXO N° 10¹⁹

RELACIÓN DE EQUIPOS CEDIDOS POR LA ENTIDAD

HOSPITAL NACIONAL RAMIRO PRIALE PRIALE							
ITEM	ETIQUETA ACTUAL	COMP. ACTUAL	DESCRIPCION	MARCA	SERIE	MODELO	ESTADO
1	00306462	00	COCHE TERMICO PA ALIMENTOS, CON 3 PUERTAS - 750W, CON 04 FUENTES METALICOS, 30CHAROLAS,4 VASIJAS CON TAPA Y 28 POSILLOS DE POSTRE	NOVA	S/S	P M	R
2	00314853	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
3	00314855	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
4	00314857	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
5	01092988	00	MONITOR PLANO	DELL	CN0Y01GT7 42615B72L6 U	E2016H	R
6	00295668	00	REPOSTERO DE MADERA ENCHAPDO EN FOMRICA CON LAVADERO - 4.10M X 0.68M X 0.91M	S/MARCA	S/S	S/M	R
7	00295669	00	REPOSTERO DE MADERA ENCHAPADO EN FORMICA MARRON DE 4 CAJONES - 0.60M X 1.76M X 0.90M	S/MARCA	S/S	S/M	R
8	00295670	00	REFRIGERADORA ELECTRICA INDUSTRIAL MARCA REOSA DE 30P3, ACERO INOXIDABLE CON 1 PUERTA Y TERMOMETRO CON 10 REJILLAS	S/MARCA	S/S	S/M	R
9	00295671	00	REPOSTERO DE MADERA ENCHAPADO EN FORMICA DE 4 CAJONES CON LAVADERO - 0.68M X 5.50M X 0.92M	S/MARCA	S/S	S/M	R
10	00295672	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 1.90M X 0.63M X 0.86M	S/MARCA	S/S	S/M	R
11	00295673	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
12	00295674	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
13	00295675	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
14	00295676	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
15	00295677	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
16	00295680	00	MAQUINA AMASADORA - SOBADORA CON GANCHOS Y 3 RECIPIENTES 220/60V - 5.6°	ELECTRO LUX	10580	S/M	R
17	00295681	00	REPOSTERO DE MADERA ENCHAPADO EN FORMICA CON LAVADERO - 3.60M X 0.68M X 0.91M	S/MARCA	S/S	S/M	R
18	00295682	00	ESTANTE DE MADERA ENCHAPADO EN FOMICA CON 5 NIVELES - 1.80M X 2M X 0.40M	S/MARCA	S/S	S/M	R
19	00295685	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE - 2.50M X 0.63M X 0.85M	S/MARCA	S/S	S/M	R
20	00295687	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 0.90M X 0.67M X 0.90M	S/MARCA	S/S	S/M	R
21	00295688	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 0.90M X 0.67M X 0.90M	S/MARCA	S/S	S/M	R
22	00294891	00	SILLA FIJA DE METAL TAPIZ ANARANJADO	S/M	S/S	S/M	R

¹⁹ Se incluye en atención a la Formulación N° 28 - CIMPO S.R.L

23	00294892	00	ESTANTE DE MADERA 4 NIVELES Y 12 DIVISIONES DE FORMICA BLANCA 4 M * 0.50 CM	S/M	S/S	S/M	R
24	00294893	00	ESTANTE DE MADERA 4 NIVELES Y 4 DIVISIONES CON FORMICA BLANCA 2M*0.50CM	S/M	S/S	S/M	R
25	00294894	00	ESTANTE DE MADERA 4 NIVELES Y 12 DIVISIONES DE FORMICA BLANCA 4M*0.50CM	S/M	S/S	S/M	R
26	00294895	00	VENTILADOR ELECTRICO INDUSTRIAL HORIZONTAL DE 5 HELICES 220V,1PM	GENERAL	86D00151	S/M	R
27	00294896	00	VENTILADOR ELECTRICO INDUSTRIAL DE 5 HELICES 220V	GENERAL	86K-00426	MST190-2	R
28	00294897	00	ESTANTE DE MADERA FORMICA DE COLOR CREMA DE 4 NIVELES Y 15 DIVISIONES	S/M	S/S	S/M	R
29	00294899	00	VENTILADOR ELECTRICO INDUSTRIAL HORIZONTAL 3 HELICES 220V, 1 HP	GENERAL	S/S	S/M	R
30	00294900	00	ESTANTE DE MADERA 4 NIVELES 6 DIVISIONES CON FORMICA CREMA	S/M	S/S	S/M	R
31	00294901	00	ESTANTE DE MADERA CON 12 NIVELES Y 4 DIVISIONES	S/M	S/S	S/M	R
32	00294902	00	ESTANTE DE MADERA CON FORMICA CREMA 4 NIVELES 12 DIVISIONES	S/M	S/S	S/M	R
33	00294904	00	VENTILADOR ELECTRICO INDUSTRIAL HORIZONTAL DE 2 HELICES DE 220V,1HP	GENERAL	87-AD1208	LSP-94-2	R
34	00294905	00	VENTILADOR ELECTRICO INDUSTRIAL MARCA DIMATE- HORIZONTAL,1 HELICE, 220V,1HP,60HZ	S/M	87A-00483	LSF-45-2	R
35	00294906	00	GABINETE DE METAL CONTRA INCENDIOS CON MANGUERA	S/MARCA	S/S	S/M	R
36	00294908	00	ESTANTE DE MADERA CON FORMICA CREMA DE 4 NIVELES 15 CAJONES VOLCABLES Y 24 DIVISIONES	S/MARCA	S/S	S/M	R
37	00294909	00	ESTANTE DE MADERA CON FORMICA MARRON DE 30 DIVISIONES Y 5 NIVELES - 2.70M X 2.12M X 0.80M	S/MARCA	S/S	S/M	R
38	00294910	00	ESTANTE DE MADERA CON FORMICA MARRON DE 30 DIVISIONES Y 5 NIVELES	S/MARCA	S/S	S/M	R
39	00294911	00	ESTANTE DE MADERA CON FORMICA MARRON DE 40 DIVISIONES Y 5 NIVELES	S/MARCA	S/S	S/M	R
40	00294912	00	ESTANTE DE MADERA DE 11 CAJONES 4 NIVELES Y 18 DIVISIONES	S/MARCA	S/S	S/M	R
41	00294913	00	ESCRITORIO DE METAL CON 4 CAJONES - 1.50M X 1M	S/MARCA	S/S	S/M	R
42	00294914	00	ESCRITORIO DE METAL DE 4 CAJONES - 1.50M X 1M	S/M	S/S	S/M	R
43	00294915	00	REPOSTERO DE MADERA CON FORMICA MARRON ESQUINADO	S/MARCA	S/S	S/M	R
44	00294916	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
45	00294917	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
46	00294918	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
47	00294919	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
48	00294920	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R

49	00295690	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES Y ESQUINADO - 3M X 0.70M X 0.85M	S/MARCA	S/S	S/M	R
50	00295691	00	MAQUINA MOLEDORA DE CARNE ELECTRICO 220V	MOBBA	202672	B-32	R
51	00295692	00	MAQUINA SIERRA CINTA MARCA BANFERTYD PARA CORTAR CARNE Y HUESO	S/MARCA	S/S	S/M	R
52	00295693	00	MARMITA FORMA RECTANGULAR - 1.50M X 0.90M X 0.80M	VOSS	S/S	S/M	R
53	00295694	00	MARMITA A VAPOR DE 300L, FORMA RECTANGULAR - 1.50M X 0.90M X 0.80M	VOSS	14054	S/M	R
54	00295695	00	MARMITA A VAPOR DE 300L DE FORMA RECTANGULAR - 1.50M X 0.90M X 0.80M	S/MARCA	S/S	S/M	R
55	00295696	00	MARMITA A VAPOR DE 300L FORMA RECTANGULAR - 1.50M X 0.90M X 0.80M	S/MARCA	S/S	S/M	R
56	00295697	00	COCINA ELECTRICA INDUSTRIAL CON 4 PLANCHAS DE FIERRO FUNDIDO	S/MARCA	S/S	S/M	R
57	00295698	00	COCINA ELECTRICA INDUSTRIAL CON 4 PLANCHAS DE FIERRO FUNDIDO - 11.5KW 220V	VOSS	09033	S/M	R
58	00295699	00	COCINA ELECTRICA INDUSTRIAL CON 6 PLANCHAS DE FIERRO FUNDIDO - 18KW 220V	VOSS	07026	S/M	R
59	00295700	00	HORNO ELECTRICO PASTELERO INDUSTRIAL CON PLATAFORMA RODANTE	S/MARCA	S/S	S/M	R
60	00295583	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
61	00295585	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
62	00295586	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
63	00295587	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
64	00295588	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
65	00294938	00	COCHE TERMICO PARA TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS CON TABLERO DE CONTROL	NOVA	S/S	S/M	R
66	00294940	00	SILLA FIJA DE METAL CON FORRO DE MARROQUIN NARANJA	S/M	S/S	S/M	R
67	00294941	00	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
68	00295589	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
69	00295590	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
70	00295591	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
71	00295593	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
72	00295594	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
73	00295595	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
74	00295596	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
75	00295597	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
76	00295598	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
77	00295599	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
78	00295601	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
79	00295605	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
80	00295606	00	SILLA FIJA DE METAL	COMODO Y	S/S	S/M	R
81	00295607	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
82	00295609	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R

83	00295610	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
84	00295611	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
85	00295612	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
86	00298785	00	COCHE TERMICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	NOVA	S/S	S/M	R
87	00289533	00	COCINA ELECTRICA DE 4 HORNILLAS CON HORNO DE 07 MANIJAS	S/M	S/S	S/M	R
88	00294846	00	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS CON TABLERO DE CONTROL Y 3 PUERTAS	NOVA	S/S	S/M	R
89	00294847	00	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS CON TABLERO DE CONTROL	S/MARCA	S/S	S/M	R
90	00294848	00	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS CON TABLERO DE CONTROL	NOVA	S/S	S/M	R
91	00294850	00	SILLA FIJA DE METAL CON TAPIZ ANARANJADO	S/MARCA	S/S	S/M	R
92	00294851	00	SARTEN VOLCABLE CON BOTONES - 1.25M X 0.80M X 0.85M	VOSS	S/S	S/M	R
93	00294852	00	SARTEN VOLCABLE CON BOTONES - 1.25M X 0.90M X 0.85M	VOSS	S/S	S/M	R
94	00295613	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
95	00295614	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
96	00295615	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
97	00295616	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
98	00295618	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
99	00295619	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
100	00295620	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
101	00295621	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
102	00295622	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
103	00295623	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
104	00295624	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
105	00295625	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
106	00295626	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
107	00295627	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
108	00295629	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
109	00295630	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
110	00295631	00	SILLA FIJA DE METAL	S/MARCA	S/S	S/M	R
111	00295633	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
112	00295634	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
113	00295635	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
114	00295636	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
115	00295637	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
116	00295638	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
117	00295639	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
118	00295640	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
119	00295642	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R

120	00295643	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
121	00295644	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
122	00295645	00	MESA DE METAL CON FORMICA PARA 4 PERSONAS	MONFER	S/S	S/M	R
123	00295647	00	REPOSTERO METALICO MARCA VESUBIO CON 2 NIVELES Y MESA	S/MARCA	S/S	S/M	R
124	00295648	00	MESA METALICA PARA CONSERVAR ALIMENTOS CALIENTES CON 2 PUERTAS - 220V 6600W	S/MARCA	S/S	S/M	R
125	00295649	00	MESA METALICA PARA CONSERVAR ALIMENTOS CALIENTES MARCA ZANUSSI CON 2 PUERTAS CORREDIZAS	S/MARCA	S/S	S/M	R
126	00295650	00	MESA METALICA PARA CONSERVAR ALIMENTOS FRIOS	S/MARCA	S/S	S/M	R
127	00294854	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 5.40M X 0.80M X 0.85M	S/MARCA	S/S	S/M	R
128	00294856	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 1.90M X 0.63M X 0.86M	S/MARCA	S/S	S/M	R
129	00294857	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 1	S/MARCA	S/S	S/M	R
130	00294859	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 0.90M X 0.63M X 0.90M	S/MARCA	S/S	S/M	R
131	00294861	00	CAMPANA EXTRACTORA METALICA DE 4 FILTROS - 1.45M X 4.30M X 0.60M	S/MARCA	S/S	S/M	R
132	00294862	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE - 1.90M X 0.63M X 0.86M	S/MARCA	S/S	S/M	R
133	00294863	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 1.90M X 0.63M X 0.86M	S/MARCA	S/S	S/M	R
134	00294864	00	PICADOR ELECTRICO MARCA KREFFT DE LIMENTOS CON ACCESORIOS - 220V	S/MARCA	05/2011-38164	S/M	R
135	00294865	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 2.64M X 0.63M X 0.86M	S/MARCA	S/S	S/M	R
136	00294867	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE CON 2 NIVELES - 2.64M X 0.63MM X 0.86M	S/MARCA	S/S	S/M	R
137	00294890	00	SILLA FIJA DE METAL TAPIZ ANARANJADO	S/M	S/S	S/M	R
138	00295651	00	MESA METALICA PARA CONSERVAR ALIMENTOS FRIOS	S/MARCA	S/S	S/M	R
139	00295653	00	MAQUINA PARA CAFE 2X20 COFFEMATIC	S/MARCA	S/S	S/M	R
140	00295654	00	REPOSTERO METALICO MARA VESUBIO DE ACERO INOXIDABLE CON MESA - 2.15M	S/MARCA	S/S	S/M	R
141	00295655	00	SILLA FIJA DE METAL CON MARROQUIN ANARANJADO	S/MARCA	S/S	S/M	R
142	00295656	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE - 2.20M X 0.80M	S/MARCA	S/S	S/M	R
143	00295657	00	LAVADORA DE VAJILLA DE ACERO INOXIDABLE	S/MARCA	S/S	S/M	R
144	00295659	00	SECADORA (OTROS) DE PLATOS – DESINFECTANTE	ELECTRO LUX	S/S	S/M	R

145	00295660	00	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE - 2.20M X 0.80M	ELECTRO LUX	S/S	S/M	R
146	00295661	00	REPOSTERO METALICO CON LAVADERO Y COLGADOR - 3.60M X 0.60M	S/MARCA	S/S	S/M	R
147	00295663	00	REPOSTERO DE MADERA ENCAHAPADO EN FORMICA CON LAVADERO - 4.10M X 0.68M X 0.91M	S/MARCA	S/S	S/M	R
148	00295664	00	COCINA A GAS DE 4 HORNILLAS Y HORNO	VOSS	S/S	S/M	R
149	00295665	00	MARMITA REDONDO PARA COCCION RAPIDA DE 40LT	VOSS	S/S	S/M	R
150	00295666	00	MARMITA PARA COCCION RAPIDA DE 60LT FORMA CILINDRICA	VOSS	S/S	S/M	R
151	00295667	00	MARMITA PARA COCCION RAPIDA DE 90LT FORMA CILINDRICA	VOSS	S/S	S/M	R
152	01092986	00	UNIDAD CENTRAL DE PROCESO - CPU	DELL	BJTZ182	OPTIPLEX 9020	R
153	00307510	00	SECADORA DE MANOS	SKY	91789	TCO- 1500ES	R
154	01092987	00	TECLADO - KEYBOARD	DELL	CN0C639N7 16165BA0K OU	KB212B	R

BIENES RELACIÓN DE EQUIPOS CEDIDOS POR LA ENTIDAD

Hospital II-1 Alberto Hurtado Abadía - La Oroya

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	MARCA	ESTADO
1	REFRIGERADORA ELÉCTRICA DOMESTICA 20 PIES CÚBICOS, 02 PUERTAS	FRIGIDAIRE	B
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS INCLUYE CUCHILLA PICADORA, DISCO PARA RALLAR, CUCHILLA BATIDORA, DISCO PARA CORTAR EN BASTONES.	OSTER	B
1	MESA DE METAL DE 02 DIVISIONES 1.20M*1.00M.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, 850X400X450MM MARCA G&S	S/M	B
1	COCINA GAS PROPANO, 04 HORNILLAS, GABINETE DE A/INOX. INCL.	REALSA	B
1	EXTINTOR DE POLVO QUÍMICO, CLASE ABC, 06 KLS APROX. CILINDRO ACERO	PRODEX	B
1	MESA DE METAL ACERO INOX, 02 NIVELES, 2.10X70MT	S/M	B
1	MESA DE METAL ACERO INOX, 02 NIVELES, 2.70X0.60MT	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR PLOMO 850X400X450MM MARCA G&S	S/M	B
1	TRITURADOR DE DESPERDICIOS MARCA IN SINK ERATOR	S/M	B
1	TRITURADOR DE DESPERDICIOS MARCA IN SINK ERATOR	S/M	B
1	MESA DE METAL ACERO INOX, 02 NIVELES, 2.50X0.70MT	S/M	B
1	TRITURADOR DE DESPERDICIOS MARCA IN SINK ERATOR	S/M	B
1	MESA DE METAL ACERO INOX, 02 NIVELES, 1.80X0.60MT	S/M	B
1	MESA DE METAL ACERO INOX, 02 NIVELES, 2.00X0.60MT	S/M	B
1	CARRO TRANSPORTADOR (OTROS) DE ÚTILES DE LIMPIEZA, ACERO INOX, 02 NIVELES, INCLUYE BALDE A/INOX	METALIC	B
1	MESA DE METAL CON 02 LAVATORIOS, ACERO INOX	S/M	B
1	MESA DE METAL CON 02 LAVATORIOS, ACERO INOX	S/M	B
1	MESA DE METAL ACERO INOX, 02 NIVELES, 1.80X0.60MT	S/M	B
1	TELÉFONO COLOR NEGRO	SNOM	B
1	EXTINTOR ACETATO DE POTASIO	EXTINTOR PERU S.A.C.	B
1	MAQUINA MOLER DE CARNE	HENKEL	B
1	CAMPANA EXTRACTORA	ETDISA	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, 850X400X450MM MARCA GAS	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR CELESTE 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR PLOMO 850X400S450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	MESA DE METAL PARA REUNIONES, TABLERO OVALADO DE MELAMINA, CON SOPORTE METÁLICO.	METAL MEDIC	B
1	MESA DE METAL PARA REUNIONES, TABLERO OVALADO DE MELAMINA, CON SOPORTE METÁLICO.	METAL MEDIC	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR CELESTE 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B

1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR CELESTE 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR PLOMO 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR PLOMO 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR PLOMO 850X400X450MM MARCA	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR PLOMO 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR CELESTE 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR PLOMO 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	COCHE METÁLICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL ACERO INOX. C/12 BANDEJAS P/COMIDA, 02 PUERTAS.	METAX	B
1	COCHE METÁLICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL ACERO INOX. C/12 BANDEJAS P/COMIDA, 02 PUERTAS.	METAX	B
1	CARRO DE METAL TRANSPORTADOR ACERO INOX. C/12 BANDEJAS P/COMIDA, 02 PUERTAS.	METAX	B
1	TELÉFONO, COLOR NEGRO COMPONENTE 111.	SNOM	B
1	HORNO MICROONDAS CAP.1.5 P3, PUERTA C/VENTANA, INCL. PLATO GIRATORIO Y GRATINADOR.	SAMSUNG	B
1	MESA DE MADERA DE 0.50*0.50 MTS.	S/M	R
1	REFRIGERADORA ELÉCTRICA DOMESTICA 14 PIES, 2 PTAS.	SAMSUNG	B
1	CARRO DE METAL TRANSPORTADOR DE BANDEJAS DE COMIDA, ACERO INOX. C/12 BANDEJAS, 02 PTAS.	METAX	B
1	MESA DE METAL CON 02 LAVATORIOS, ACERO INOX.	S/M	B
1	CARRO DE METAL TRANSPORTADOR ACERO INOX. C/12 BANDEJAS P/COMIDA, 02 PTAS	METAX	B
1	EXTINTOR DE POLVO QUÍMICO, CLASE ABC, 06 KLS APROX. CILINDRO ACERO.	PRODEX	B
1	COCHE TRANSPORTADOR	S/M	R
1	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	S/M	R
1	TRITURADOR DE DESPERDICIOS MARCA IN SINK ERATOR	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, 850X400X450MM MARCA G&S	S/M	B
1	ESCRITORIO DE METAL CON 04 GABINETES COLOR PLOMO.	S/M	R
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, 850X400X450MM MARCA.	S/M	B
1	SILLA FIJA DE METAL APILABLE, COLOR PLOMO 850X400X450MM MARCA G&S.	S/M	B
1	CASILLERO DE METAL - LOCKER GUARDAR ROPA, 1 CUERPO/2COMPART, MARCA TECNI STYLE	S/M	B
1	CASILLERO DE METAL - LOCKER GUARDAR ROPA, 1 CUERPO/2COMPART, MARCA TECNI STYLE	S/M	B
1	CASILLERO DE METAL - LOCKER GUARDAR ROPA, 1 CUERPO/2COMPART, MARCA TECNI STYLE	S/M	B
1	CASILLERO DE METAL - LOCKER GUARDAR ROPA, 1 CUERPO/2COMPART, MARCA TECNI STYLE		
1	CASILLERO DE METAL - LOCKER GUARDAR ROPA, 1 CUERPO/2COMPART, MARCA TECNI STYLE	S/M	B

**RELACION DE EQUIPOS CEDIDOS POR LA ENTIDAD
HOSPITAL SELVA CENTRAL DE ENFERMEDADES TROPICALES
"HUGO PESCE PESCKETTO"**

UPS NUTRICIÓN Y DIETETICA

SERV	ART		CA NT
NUTRICION Y DIETETICA	COCINA A GAS PROPANO DE 6 HORNILLAS	B	1
NUTRICION Y DIETETICA	MARMITA VOLCABLES	B	3
NUTRICION Y DIETETICA	MOLEDORA ELÉCTRICA DE CARNE	B	1
NUTRICION Y DIETETICA	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA	B	5
NUTRICION Y DIETETICA	COCHE TÉRMICO	B	3
NUTRICION Y DIETETICA	REFRIGERADORA DE 14 PIES CÚBICOS	B	2
NUTRICION Y DIETETICA	CAMPANA EXTRACTORA	B	1
NUTRICION Y DIETETICA	BANDEJAS DE ACERO	B	120
NUTRICION Y DIETETICA	LAVADEROS DE ACERO DE 02 POZAS	B	4
NUTRICION Y DIETETICA	MESAS DE COMEDOR CON 4 SILLAS	B	4
NUTRICION Y DIETETICA	PELADORA DE PAPA	B	1
NUTRICION Y DIETETICA	BATIDORA	B	1
NUTRICION Y DIETETICA	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.40 X 0.70 MT.	B	3
NUTRICION Y DIETETICA	LAVADORA INDUSTRIAL DE VAJILLAS	B	1
NUTRICION Y DIETETICA	EXHIBIDORA DE ALIMENTOS	B	1

En el caso de las IPRESS Rio Negro y Tarma, el servicio de Nutrición no cuenta con bienes patrimoniales para dar en cesión de uso al concesionario.

ANEXO N° 11²⁰

CUADRO DE AMBIENTES CON QUE CUENTA CADA IPRESS

IPRESS	Cocina	Comedor de personal
Hospital Nacional Ramiro Prialé Prialé	01	01
Hospital II Alberto Hurtado Abadía de La Oroya	01	01
Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto de la Merced	01	
Hospital I Tarma	01	
Hospital Bicentenario Jauja	01	
Hospital I Rio Negro	01	

²⁰ Se incluye en atención a la Formulación N° 16 - INVERSIONES QUINTANILLA E I R L

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u> De acuerdo al anexo N°05- Recursos Humanos mínimos.</p> <p>a) <u>Nutricionista de Producción</u> (02 PROFESIONALES): Título Profesional y Habilidad profesional vigente de Licenciado en Nutrición o Licenciado en Nutrición Humana o Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética²¹.</p> <p>b) <u>Nutricionista de Control de Calidad.</u> (02 PROFESIONALES): Título Profesional y Habilidad profesional vigente en Licenciado en Nutrición o Licenciado en Nutrición Humana o Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética.</p> <p>c) <u>Nutricionista Administrativo.</u> (01 PROFESIONAL): Título Profesional y Habilidad profesional vigente de Licenciado en Nutrición o Licenciado en Nutrición Humana o Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética.</p> <p>d) <u>Chef de cocina (Régimen normal)</u> (01 CHEF): Título de técnico en gastronomía y arte culinario, Título de Chef Profesional o Título de Técnico en Cocina²².</p> <p>e) <u>Chef de cocina (Régimen dietas)</u> (01 CHEF): Título de técnico en gastronomía y arte culinario, Título de Chef Profesional o Título de Técnico en Cocina.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título profesional o técnico será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el título profesional o técnico no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u> De acuerdo al anexo N°05- Recursos Humanos mínimos.</p> <p>a) <u>Nutricionista de Producción</u> Con cursos y/o diplomados en Nutrición y/o Alimentación y/o HACCP y/o BPM y/o PHS, cursos en gastronomía hospitalaria mínimo de 200 horas lectivas en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título profesional emitida por entidades autorizadas por el Ministerio de Educación con Resolución Ministerial o validado por universidad.</p> <p>b) <u>Nutricionista de Control de Calidad.</u> Con cursos y/o diplomados en Nutrición y/o Alimentación y/o HACCP y/o BPM y/o PHS mínimo de 200 horas lectivas en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título profesional</p>

²¹ Se incluyen atención a la Formulación N° 9 - CORPORACION MOSCU S.A.C.

²² Se incluyen atención a la Formulación N° 10 - CORPORACION MOSCU S.A.C.

	<p>emitida por entidades autorizadas por el Ministerio de Educación con Resolución Ministerial o validado por universidad.</p> <p>c) <u>Nutricionista Administrativo.</u> Con cursos y/o diplomados en Nutrición y/o Alimentación y/o HACCP y/o BPM y/o PHS mínimo de 200 horas lectivas en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título profesional emitida por entidades autorizadas por el Ministerio de Educación con Resolución Ministerial o validado por universidad.</p> <p>d) <u>Chef de cocina (Régimen normal).</u> Con cursos de capacitación en Dietas hospitalarias y/o HACCP y/o BPM y/o PHS, mínimo 200 horas lectivas en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título de chef profesional emitida por entidades autorizadas por el Ministerio de Educación con Resolución Ministerial o validado por instituto o universidad.</p> <p>e) <u>Chef de cocina (Régimen dietas).</u> Con cursos de capacitación en Dietas hospitalarias y/o HACCP y/o BPM y/o PHS, mínimo de 200 horas lectivas en los últimos 2 años, posterior a la emisión del título de chef profesional emitida por entidades autorizadas por el Ministerio de Educación con Resolución Ministerial o validado por instituto o universidad</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de Constancias, certificados, u otros documentos.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u> De acuerdo al anexo N°05- Recursos Humanos mínimos.</p> <p>a) <u>Nutricionista de Producción</u> No menor de 30 meses de experiencia en servicios de alimentación y nutrición, Licenciado en nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética²³, posterior a la emisión del título profesional.</p> <p>b) <u>Nutricionista de Control de Calidad.</u> No menor de 30 meses de experiencia en servicios de alimentación y nutrición, Licenciado en nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética, posterior a la emisión del título profesional.</p> <p>c) <u>Nutricionista Administrativo.</u> No menor de 30 meses de experiencia en servicios de alimentación y nutrición Licenciado en nutrición Humana, Licenciado en Bromatología y Nutrición, Licenciado en Nutrición y Dietética, posterior a la emisión del título profesional.</p> <p>d) <u>Chef de cocina (Régimen normal).</u> No menor de 30 meses de experiencia como chef de cocina en la preparación de alimentos o en servicios de Alimentación y Nutrición, posterior a la emisión del título de chef profesional o técnico en gastronomía.</p> <p>e) <u>Chef de cocina (Régimen dietas).</u> No menor de 30 meses de experiencia como chef de cocina en la preparación de alimentos o</p>

²³ Se incluye en atención a la Formulación N° 9 - CORPORACION MOSCU S.A.C.

	<p>en servicios de Alimentación y Nutrición, posterior a la emisión del título de chef profesional o técnico en gastronomía.</p> <p>No menor de 30 meses de experiencia para el profesional Lic Nutricion (Producción para las labores que corresponden en cada una de las áreas) de las IPRESS (Hospital II Alberto Hurtado Abadía-La Oroya, Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto-La Merced, y Hospital Bicentenario Jauja²⁴.</p> <p>En el caso de las IPRESS (Hospital II Alberto Hurtado Abadía-La Oroya, Hospital Selva Central y Enfermedades Tropicales Hugo Pesce Pescetto-La Merced, Hospital I Tarma, Hospital I Río Negro y Hospital Bicentenario Jauja de la Red Asistencial Junín, la experiencia para el Chef de cocina (Régimen normal) y Chef de cocina (Régimen de dietas), según correspondan se considerará como mínimo 2 años.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i> • <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i> </div>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

²⁴²⁴ Se modifica e uniformiza an atención a la Formulación N° 4 - JM SERVICIOS DE ALIMENTACION Y CATERING E.I.R.L.

<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 9,000,000.00 (Nueve millones con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria^{25,26}, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes Contratación de servicios de alimentación y nutrición o Servicio de raciones alimenticias²⁷ en sector público y/o privado en instituciones de salud.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago²⁸, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia</p>
--

²⁵ Se incluye en atención a la formulación N° 1 - JM SERVICIOS DE ALIMENTACION Y CATERING E.I.R.L. y

²⁶ Se modifica e uniformiza an atención a la Formulación N° 6 - SERVICIOS INTEGRALES SAN CRISTOBAL E.I.R.L.

²⁷ Se incluye en atención a la formulación N° 2 - JM SERVICIOS DE ALIMENTACION Y CATERING E.I.R.L.

²⁸ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

del Postor en la Especialidad.

Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>		<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio <i>i</i> O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">[100] puntos</p>

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC Nº [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI Nº [.....], y de otra parte [.....], con RUC Nº [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha Nº [.....] Asiento Nº [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI Nº [.....], según poder inscrito en la Ficha Nº [.....], Asiento Nº [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²⁹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios,

²⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

Importante para la Entidad

De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:

“El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS³⁰

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA

³⁰ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

“De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

- “De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.”*

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o

póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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 [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] 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.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA 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, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS³¹

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales³².

³¹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

³² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ³³		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios³⁴

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

³³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

³⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN

Presente.-

El que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ³⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

³⁵ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

³⁶ Ibídem.

³⁷ Ibídem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios³⁸

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

³⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]³⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]⁴⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%⁴¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

³⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁴⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁴¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁴²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁴⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴⁷
1										
2										
3										
4										

⁴² Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴³ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

⁴⁴ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

⁴⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁴⁶ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁴²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁴⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴⁷
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2025-ESSALUD-RAJUNIN
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 12

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.