

BASES INTEGRADAS 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



Hospital
Daniel
Alcides
Carrion

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

CONCURSO PÚBLICO N°002-2024-CS/HDAC-PASCO

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
CONCESIONARIA Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACION
DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO,
CENA) PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL
DEL HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION DE
LA REGION PASCO.**

CERRO DE PASCO, NOVIEMBRE DEL 2024

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 accesorio, 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-emitar-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 : **AIS HOSPITAL DANIEL A.CARRION**
RUC N° : **20194048034**
Domicilio legal : **AV. LOS INCAS S/N YANACANCHA - PASCO - PASCO**
Correo electrónico: : logistica@hrdac-cerrodepasco.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de CONCESIONARIA Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION DE LA REGION PASCO.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°02 - 017-DG-2024 del 28 de octubre de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 - RECURSOS ORDINARIOS.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

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 (Setecientos treinta) días calendarios 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 solicitar un ejemplar de las Bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la sección caja del Hospital Daniel Alcides Carrión.

La entrega de las bases se efectuará dentro de las fechas de la etapa de registro de participantes señalada en el calendario del procedimiento de selección publicado en el SEACE, en la Mesa de Partes del Hospital Regional Daniel Alcides Carrión, sito en la Av. Los Incas S/N Yanacancha – Pasco – Pasco.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N.º 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N.º 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225. Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Directivas vigentes del Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado – OSCE.
- Directiva N° 001-2019-OSCE/CD. “Bases y Solicitud de Interés Estándar para los Procedimientos de Selección a convocar en el Marco de la Ley N° 30225.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la información Pública.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- 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

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 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 N° 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 N° 5)**
- g) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 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:

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.~~⁵
- 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.

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

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.

⁵ Se suprime en merito al cuestionamiento N° 10 del pliego absolutorio.

medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ 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 ⁷ (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Estructura de costos⁹.
- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete¹⁰.

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

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

¹⁰ 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 Haya¹¹.*
- *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 suscripción del documento que lo contiene. 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 Mesa de Partes Hospital Regional Daniel Alcides Carrión, sito en la Av. Los Incas S/N Yanacancha – Pasco – Pasco.

2.5. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos Periódicos Mensuales, dentro de los 10 días calendarios siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, en concordancia con el artículo 171 del reglamento de la ley de contrataciones.

Cada monto para pagar se efectuará por (1/24) del monto total estipulado o de acuerdo a la cantidad de raciones entregadas (Precios Unitarios) al HDAC - PASCO, siempre y cuando el servicio durante el periodo mensual se haya prestado según lo estipulado en estos términos de referencia.

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

- Informe de la jefatura del Área de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad.
- Consolidado de raciones atendidas.
- Copia de Resultados microbiológicos y/o bromatológicos emitidos por un laboratorio certificado por INACAL.
- Copia del certificado de fumigación de desinfección, desinsectación y desratización.
- Copia simple de Ficha Técnica, Hoja de Seguridad y R.D. de los productos químicos utilizados.
- Copia simple del Registro Sanitario de los insumos y/o víveres utilizados.
- Pólizas de Responsabilidad Civil y Deshonestidad.
- Copia simple de la asistencia del personal.
- SCTR del personal.
- Copia simple del Examen Médico Ocupacional del personal.
- Copia simple del Carnet de Sanidad del personal.

Asimismo, en la oficina de logística se adjuntará en el expediente de pago:

- Copia fedateada de la orden de servicio y/o contrato.
- Acta de conformidad emitido por el encargado de la jefatura del Área de Nutrición y Dietética.
- Factura del mes a cobrar.

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Pago del primer de servicio:

Adicionalmente para el pago del primer mes de servicio, se requerirá al Contratista la presentación de los siguientes documentos:

- Copia fedateada del contrato suscrito con la entidad.
- Copia simple de los contratos suscritos con los trabajadores destacados al HDAC.
- Relación del personal que cambiará o reemplazará (de ser el caso) para ser tomado en cuenta en la prestación del servicio del siguiente mes.

Pago a partir del segundo mes de servicio:

A fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales por parte del Contratista, deberá adjuntar la siguiente documentación para el trámite de pago:

- Copia de las boletas de pago o boletas electrónicas del mes anterior de todos los trabajadores destacados al HDAC - PASCO, debidamente firmados por el trabajador y depósito bancario que acredite el pago.
- Copia de la Planilla Mensual de Pagos - PLAME cancelado del mes anterior.
- Copia de la Planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior.
- Copia del documento que acredite el pago CTS y gratificaciones, cuando corresponda.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Hospital Regional Daniel Alcides Carrion, sito en la Av. Los Incas S/N Yanacancha – Pasco – Pasco

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

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIA Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN DE LA REGIÓN PASCO.

1. ÁREA USUARIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Área de Nutrición y Dietética del Hospital Daniel Alcides Carrion.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección busca que, a través de la alimentación con las condiciones adecuadas de salubridad y con la ración adecuada, permitan a los pacientes y personal asistencial a tener acceso a la alimentación con las condiciones establecidas en el presente términos de referencia.

3. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de contratación de PRECIOS UNITARIOS.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Contratar una persona natural o jurídica que brinde el servicio de alimentación y nutrición con estándares óptimos de calidad para pacientes y personal asistencial, con derecho a la alimentación según la directiva institucional vigente a la fecha en: Hospital Daniel Alcides Carrion de Cerro de Pasco.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Contar con servicio de raciones sólidas y líquidas para los pacientes y personal de salud acreditados, 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 materia del presente contrato.
- ✓ Obtener un suministro oportuno respecto al horario del HDAC - PASCO materia del presente contrato.
- ✓ Brindar una alimentación con aceptabilidad e inocuidad, asegurando la salud de los usuarios, garantizando la inocuidad de los alimentos de acuerdo a los estándares de calidad y bioseguridad en la elaboración y distribución de estos, destinados a la atención de los pacientes hospitalizados y personal usuario con derecho a ración alimenticia.

5. PLAZO DE PRESENTACIÓN DEL SERVICIO

El Periodo de prestación será de 730 (Setecientos treinta) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción de contrato y/o hasta agotar presupuesto del monto adjudicado.

6. REQUISITOS DEL CONTRATISTA

- RNP
- RUC activo



1

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
U.C. NUT. MAYTA ARRIAGA EGUI ELENA ARAYLA
JEFA DE NUT.

- Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) para servicios de alimentación a hospitales y/o clínicas emitido por la autoridad sanitaria correspondiente vigente a la fecha de presentación de la oferta, en cumplimiento al Decreto Supremo N° 004 - 2014-SA.
- Licencia de funcionamiento municipal en el rubro del servicio.
- El postor debe contar con los Equipos, Bienes y cantidades mínimas para la presentación del servicio.

7. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

7.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR

HDAC- PASCO		TIPOS DE DIETAS	RACIONES DIARIAS	RACIONES MENSUALES
ASISTENCIALES	Desayunos	Sólida	130	3900
	Almuerzos	Sólida	130	3900
	Cenas	Sólida	80	2400
PACIENTES	Desayunos	Sólida	55	1650
	Desayunos	Líquidas	15	450
	Almuerzos	Sólida	55	1650
	Almuerzos	Líquidas	15	450
	Cenas	Sólida	55	1650
	Cenas	Líquidas	15	450
	Suplemento de fibra, de potasio, de proteína	-	15	450



7.2 CONDICIONES GENERALES

Las especificaciones técnicas son condiciones o características básicas de cumplimiento obligatorio, por lo tanto, las propuestas pueden superarlas.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS

El contratista deberá presentar al inicio del servicio una propuesta de programación de menús mensual del primer mes de acuerdo a las variedades de dietas requeridas firmadas y visadas por un nutricionista colegiado y habilitado.

El Proveedor se compromete a dar las porciones alimentarias en coordinación con el requerimiento de los Nutricionistas del Hospital Regional Daniel Alcides Carrión.

Las dietas que se brindarán tanto al personal de guardia como al paciente hospitalizado deberán ser variadas, suficientes, equilibradas e inocuas. El valor calórico total de los regímenes dietoterapéuticos dependerá de la prescripción médico - dietética para cada paciente.

El (la) Nutricionista responsable del Área de Nutrición y Dietética del HDAC determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo con las necesidades del paciente.

La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será con relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.

Pasamos a detallar las especificaciones que deberán ser consideradas dentro de las preparaciones diarias.

8.1 DIETAS PARA EL PERSONAL ASISTENCIAL

8.1.1 Composición nutricional y distribución calórica

El Valor calórico total (VCT) de las dietas será 2100 kcal, tomando como referencia a una persona de 70 kg de peso. La distribución calórica se dará de la siguiente forma:

Desayuno	Almuerzo	Cena
25%	40%	35%

La composición nutricional de macronutrientes de las dietas para satisfacer los requerimientos calóricos será:

- **Aporte de proteínas:** Del 10% al 15% del VCT (70 % Alto valor biológico (AVB) y 30% Bajo valor biológico (BVB))
- **Aporte de carbohidratos:** Del 55% al 60% del VCT como máximo (No más del 10% del VCT de azúcares simples)
- **Aporte de grasas:** Del 25% AL 30% DEL VCT (No más de 9% VCT de grasas saturadas y, entre un 15 y un 20% debe provenir de las grasas monoinsaturadas)

Para el personal asistencial con derecho a alimentación según normas institucionales, se podrá solicitar la atención de dieta según su patología crónica o según se requiera previa coordinación con el Área de Nutrición y Dietética.



8.1.2 Presentación de las raciones para el personal de guardia

Esquema de alimentación

DESAYUNO OPCIÓN 1

Bebida	300 cc de bebida de cereal con o sin fruta + Azúcar al 5%
Fruta	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Pan o equivalentes	2 unidades de pan de 30 - 35 g c/u
Entremés de los panes	1 pan con entremés proteico y otro con entremés graso (aceituna, palta, etc.) según ANEXO N°3
Huevo	1 unidad de huevo sancochado/ escalfado/revuelto con verduras

DESAYUNO OPCIÓN 2

Bebida	300 cc de café o infusión con o sin azúcar (a elección del comensal)
Fruta	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Plato de fondo	3 IC de CHO según ANEXO N°2
Cereal	1 IC de CHO según ANEXO N°2
Tubérculo	2 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2
Carnes	

Nota: Si es opción 1, ya no es opción 2. Ambas opciones del desayuno deben intercalarse en la planificación.

3

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MARY ABRUNTEGUI FLEMA AMALIA
 JEFA DCA

Siempre debe haber disponible agua hervida caliente e infusiones y café para el personal que no pueda consumir el cereal en bebida.

ALMUERZO	
Ensalada fresca, cocida o mixta	1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
Sopa (1)	1 IC de grasa mono/poliinsaturada según ANEXO N°2 Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2 Pollo/ Carne/ huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
Entrada (2)	Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2 Pollo/ Carne/ huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	3 IC de CHO según ANEXO N°2 2 IC de CHO según ANEXO N°2
Cereal	
Guiso (Tubérculos, menestras, plátano, choclo, otros.)	
Carnes	
Fruta (3)	3.5 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2 1 IC de fruta picada o cocida según ANEXO N°2
Postre elaborado (4)	100 -150 g de postres (no incluye mazamorra)
Refresco	300 cc de refresco de frutas + azúcar al 5% (Opción de 01 vaso extra)

Nota: Si es 1 ya no es 2, si es 3 ya no es 4. En la programación presentada al área de Nutrición y Dietética deben estar intercalados de manera interdiaria el número 1 y 2 y, el 3 y 4. Las menestras deben considerarse al menos 2v/semana. Siempre debe haber disponible agua hervida caliente e infusiones y café, además agua hervida caliente y fría a libre demanda.

CENA	
Ensalada cocida o crema de verduras	1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	1 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2 3 IC de CHO según ANEXO N°2 1 IC de CHO según ANEXO N°2
Cereal	
Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros.)	
Carnes	
Fruta (1)	3 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2 1 IC de fruta cocida: 150-200 g según ANEXO N°2
Postre elaborado (2)	150 - 200 g de postre elaborado calientes.
Refresco	300 cc de infusión sin azúcar (Opción de 01 vaso extra)

Nota: Si es 1 ya no es 2. Siempre debe haber disponible agua hervida caliente e infusiones y café, además agua hervida caliente y fría a libre demanda.

8.2 DIETAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

El valor calórico total de los regímenes dietoterapéuticos dependerá de la prescripción médico - dietética para cada paciente. Existen diversificaciones de los regímenes dietoterapéuticos, el (la) Nutricionista responsable del Área de Nutrición y Dietética del HDAC determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo con las necesidades del paciente.

Los regímenes normales y dietoterapéuticos estarán acompañados por agua de la siguiente manera:

- Sin restricción: Líquidos a voluntad (LAV)
- Con restricción: Según volumen de agua indicado, por ejm: 500cc

4

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
LIC. NUT. MAYRA ARRIJATEGUI ELENA ARANZA

En los regímenes dietoterapéuticos, los líquidos están incluidos (independiente de la cantidad solicitada) en los costos de la ración porque forman parte de la prescripción dietética y serán solicitadas por el servicio o quien haga sus veces igualmente, esto regirá para los litros de infusión (bordo, te, 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 o quien haga sus veces.

Los regímenes normales y dietoterapéuticos se clasifican según el siguiente cuadro:

CLASIFICACIÓN	EJEMPLO	Abreviatura+
Régimen sin alteración	Régimen Normal / Régimen Completo	DC
Regímenes con modificación de consistencia	Régimen Blando	BL
	Régimen Atraumático	ATR
	Régimen Licuado	LIC
	Alimentación Complementaria	AC
	Líquidas (amplia, restringida y tolerancia oral)	LA, LR, TO
Regímenes con limitación de alimentos o nutrientes	Régimen Hipoglúcida	HGL
	Régimen Hipocalórico	HCAL
	Régimen Hipograso	HGR
	Régimen Hiposódico	HSD
	Régimen Renal	RENAL
	Régimen Hipoalergénico	ALER
	Régimen Blando severo	SEV
	Régimen Astringente	Ast
Suplemento de alimentos y/o nutrientes	Hiperproteico	HP
	Fibra	+ FIBRA
	Potasio	K+



8.2.1 DIETAS COMPLETAS O NORMALES

Definición: Es aquel régimen que aporta alimentos íntegros y suficientes que cubre los requerimientos energéticos; completa en su composición de macronutrientes, micronutrientes y fibra; y armónica en proporción de sus nutrientes.

Objetivo: Cubrir diariamente requerimientos energéticos, de macronutrientes, micronutrientes, fibra y agua de un paciente o de un individuo sano.

Indicaciones: Indicado para todo individuo sano o paciente que no tiene comprometido el tracto gastrointestinal, función metabólica.

Alimentos permitidos: Todos los grupos de alimentos y formas de preparación.

Alimentos no permitidos: Limitación de alimentos industrializados y derivados o preparaciones con grasas saturadas, sodio y azúcares simples en exceso.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:

5

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. NAYLA ARRINATEGUI ELENA AMALIA

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	2000-2500 kcal	12-15 %	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	65-90 g	56-83 g	275-400 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	2500-3000cc		1500-2000cc	

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

Esquema de alimentación

	DESAYUNO
Bebida	300 cc de bebida de cereal con o sin fruta + Azúcar al 5%
Fruta entera o picada	1 IC de LÁCTEO semidescremado según ANEXO N°2
Pan o equivalentes	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Entremés de los panes	2 unidades de pan de 30-35g c/u
	1 pan con entremés proteico y otro con entremés calórico graso (aceituna, palta, etc.) según ANEXO N°3

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

	ALMUERZO
Ensalada fresca, cocida o mixta	1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
	1 IC de grasa mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
Sopa (1)	Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2
	Pollo/ Carne/ huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
Entrada (2)	Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2
	Pollo/ Carne/ huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	3 IC de CHO según ANEXO N°2
	2 IC de CHO según ANEXO N°2
Fruta (3)	3.5 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2
Postre elaborado (4)	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Refresco	100 -150 g de postres (no incluye mazamorra)
	300 cc de refresco de frutas + azúcar al 5% (Opción de 01 vaso extra)

Nota: Si es 1 ya no es 2; si es 3 ya no es 4. En la programación presentada al área de Nutrición y Dietética deben estar intercalados de manera interdiaria el número 1 y 2 y, el 3 y 4. Las menestras deben considerarse al menos 2v/semana. Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

6

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. ALTE. NUTR. A. FERNANDEZ ELENA ANGELA

CENA	
Ensalada cocida o crema de verduras	1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
	1 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	3 IC de CHO según ANEXO N°2
Cereal	1 IC de CHO según ANEXO N°2
Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros.)	
Carnes	4 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2
Fruta (1)	1 IC de fruta cocida: 150-200 g según ANEXO N°2
Postre elaborado (2)	150 - 200 g de postre elaborado calientes.
Refresco	300 cc de infusión sin azúcar (Opción de 01 vaso extra)

Nota: Si es 1 ya no es 2. Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.

8.2.2 REGÍMENES DIETOTERAPÉUTICOS

A) DIETA BLANDA

Definición: Es un tipo de régimen dietoterapéutico que está constituido por líquidos y sólidos íntegros de consistencia suave y de fácil digestión, que incluye preparaciones poco condimentadas y con bajo contenido de grasa y fibra.

Objetivo: Facilitar la digestión del paciente y provocar escaso residuo.

Indicaciones: A todo paciente que no pueda ingerir un régimen normal o con patologías que comprometan el tracto gastrointestinal, además es utilizada como un régimen de progresión en el posoperatorio.

Alimentos permitidos:

- Lácteos: Descremados o semidescremados y sus derivados.
- Huevos: Pasados duros o batidos.
- Carnes: Aves, res (sin tejido conectivo).
- Pescado: Todos.
- Cereales y Legumbres: Refinados y sin fibra.
- Tubérculos y Raíces: Todos sancochados.
- Verduras y Hortalizas: Todas sancochadas.
- Frutas: blandas o sancochadas sin cáscaras, en mazamoras o compotas.
- Grasas y Oleaginosas: Aceite vegetal.
- Misceláneos: Azúcar, miel, gelatina.

Alimentos no permitidos: Frituras, condimentos, embutidos, cereales integrales, vegetales crudos o cocidos flatulentos, leguminosas (menestras), frutas crudas y con cáscara, frutos secos y bebidas carbonatadas.

Preparaciones permitidas: Guisos, homeados, planchas, al vapor, sancochados.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	2000-2200 kcal	12-15 %	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	60-83 g	56-73 g	275-357 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	

7

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MARTA CARRILATEGUI FLECHA AMALIA

Cantidad	2500-2800cc	1500-2000cc
Esquema de alimentación		
DESAYUNO		
Bebida	300 cc de bebida de cereal con o sin fruta + Azúcar al 5% IC de LÁCTEO semidescremado según ANEXO N°2	
Fruta cocida	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2	
Pan o equivalentes	2 unidades de pan de 30-35g c/u	
Entremés de los panes	1 pan con entremés proteico y otro con entremés simple (miel, mermelada etc.) según ANEXO N°3	
Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.		
ALMUERZO		
Ensalada cocida	1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2	
Sopa (1)	2 IC de grasa mono/poliinsaturada según ANEXO N°2 Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2 Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2	
Entrada (2)	Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2 Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2	
PLATO DE FONDO	Cereal Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros.) Carnes	2 IC de CHO según ANEXO N°2 1 IC de CHO según ANEXO N°2 3.5 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2
Fruta cocida	1 IC de fruta picada o entera según ANEXO N°2	
Refresco	300 cc de refresco de frutas + azúcar al 5% (Opción de 01 vaso extra)	
Nota: Si es 1 ya no es 2; si es 3 ya no es 4. En la programación presentada al área de Nutrición y Dietética deben estar intercalados el número 1 y 2. Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.		
CENA		
Ensalada cocida o crema de verduras	1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2 2 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2	
PLATO DE FONDO	Cereal Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros.) Carnes	3 IC de CHO según ANEXO N°2 1 IC de CHO según ANEXO N°2 3 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2
Fruta cocida (1)	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2	
Postre elaborado (2)	150 - 200 g de postre elaborado calientes.	
Refresco	300 cc de infusión sin azúcar (Opción de 01 vaso extra)	
Nota: Si es 1 ya no es 2. Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.		



B) DIETA ATRAUMÁTICA

Definición: Es aquel régimen dietoterapéutico modificado solo en textura para facilitar su masticación y deglución.

Objetivo: Facilitar la masticación, deglución y/o digestión en el paciente.

Entrada (2)		Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
		Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	Cereal	Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
	Guiso (Tubérculos, plátano, otros.)	2 IC de CHO según ANEXO N°2
Fruta	Carnes	1 IC de CHO según ANEXO N°2
		3.5 IC de CÁRNICO (peso neto) triturado/picado según ANEXO N°2
Refresco		1 IC de fruta picada/triturada según ANEXO N°2
		300 cc de refresco de frutas + azúcar al 5% (Opción de 01 vaso extra)

Nota: Si es 1 ya no es 2. En la programación presentada al área de Nutrición y Dietética deben estar intercalados el número 1 y 2. Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

CENA		
Ensalada cocida o crema de verduras		1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
		1 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	Cereal	2 IC de CHO según ANEXO N°2
	Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros.)	2 IC de CHO según ANEXO N°2
Fruta cocida (1)	Carnes	3 IC de CÁRNICO triturado (peso neto) según ANEXO N°2
		1 IC de fruta picada/triturada según ANEXO N°2
Postre elaborado (2)		150 - 200 g de postre elaborado caliente ANEXO N°2 de consistencia blanda
		300 cc de infusión sin azúcar (Opción de 01 vaso extra)
Refresco		

Nota: Si es 1 ya no es 2. Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.

C) DIETA LICUADA

Definición: Es aquel régimen dietoterapéutico de consistencia espesa, sin grumos y alto contenido de agua.

Objetivo: Facilitar la deglución y digestión en el paciente y provocar escaso residuo.

Indicaciones: Paciente edéntulo total, con disfagia, con enfermedades neurológicas y respiratorias

Alimentos permitidos:

- Lácteos: Enteros, descremados o semidescremados y sus derivados, Huevos: Como ingrediente dentro de los licuados.
- Carnes: Aves, res (sin tejido conectivo).
- Pescado: Todos.
- Cereales y Legumbres: Refinados y sin fibra colados para su consumo.
- Tubérculos y Raíces: Todos.
- Verduras y hortalizas: Todos.
- Frutas: Todos.
- Grasas y Oleaginosas: Aceite vegetal.
- Misceláneos: Azúcar, aceite, miel, espesantes.

Alimentos no permitidos: Alimentos duros o con cáscara que generen residuos.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:



10

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
LIC. NUT. MAX/TA A. PINATEGUI ELENA AMALIA

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	1500-1800 kcal	12-15 %	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	45-68 g	42-60 g	206-293 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	2500-2800cc		1500-2000cc	

Esquema de alimentación

DESAYUNO

Bebida	1 IC de LÁCTEO semidescremado según ANEXO N°2
Fruta	1 IC de fruta en papilla o puré según ANEXO N°2
Mazamorra	200 cc de mazamorra de cereal licuado con 0.5 IC de LÁCTEO según ANEXO N°2
Fuente de grasa	1 IC de GRASA aplastado/licuado según ANEXO N°2

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

ALMUERZO

Sopa licuada o crema de verduras 200cc	Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2 Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 1 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2 1 IC de VERDURAS según ANEXO N°2 2 IC de CHO según ANEXO N°2
PLATO DE Puré de cereal o tubérculo	
FONDO Carne licuada (300cc)	2 IC de CÁRNICO licuadas según ANEXO N°2
Fuente de grasa	1 IC de GRASA mono/poliinsaturado añadido a la sopa o al plato de fondo según ANEXO N°2
Fruta	1 IC de fruta en papilla, puré según ANEXO N°2
Refresco	300 cc de refresco de frutas + azúcar al 5%

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

CENA

Sopa licuada o crema de verduras 200cc	Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2 Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 1 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2 1 IC de VERDURAS según ANEXO N°2 2 IC de CHO según ANEXO N°2
PLATO DE Puré de cereal o tubérculo	
FONDO Carne licuada (300cc)	2 IC de CÁRNICO licuadas según ANEXO N°2
Fuente de grasa	1 IC de GRASA mono/poliinsaturado añadido a la sopa o al plato de fondo según ANEXO N°2
Fruta	1 IC de fruta en papilla, puré según ANEXO N°2
Refresco	300 cc de refresco de frutas + azúcar al 5%

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.



D) RÉGIMEN PARA Sonda NASOGÁSTRICA

Definición: Dieta enteral forzada, administrada por sonda, en caso de pacientes que no pueden usar la vía convencional de ingreso de nutrientes pero que tienen la función gastrointestinal normal o parcial que puede ser utilizada.

Objetivo: Cumplir requerimientos nutricionales en el paciente que no puede usar la vía oral.

Indicaciones: Paciente con trastorno de deglución con neoplasia de boca, faringe, laringe, esófago, con trastorno neurológico y otros.

Alimentos permitidos:

- Lácteos: Descremados o semidescremados y sus derivados, Huevos: Como ingrediente dentro de los licuados.
- Carnes: Pollo, hígado, pavo.
- Huevo: Sancochado
- Cereales y Legumbres: Arroz, quinua, harina de maíz, sémola, quinua, pan de molde sin corteza.
- Tubérculos y Raíces: Todos.
- Verduras y hortalizas: Cocidos y tamizados.
- Frutas: Naranja, papaya.
- Grasas y Oleaginosas: Aceite de oliva, mantequilla sin sal.
- Bebidas: Jugo de frutas, infusiones
- Misceláneos: Azúcar, miel.

Alimentos no permitidos: Carnes ahumadas, deshidratadas, conservas de verduras, frituras, productos de pastelería, condimentos, bebidas gaseosas, frutas crudas.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	1kcal/ml	12-15 %	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	45-68 g	42-60 g	206-293 g



El volumen de este régimen y el número de tomas dependerá de lo indicado en la historia clínica. Ejm: 1200 ml en 4 tomas.

La densidad energética será de 1kcal/ ml, el contratista puede enviar opciones de este régimen cumpliendo lo especificado líneas arriba.

E) ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I

Definición: Dieta complementaria a la lactancia materna, en la que se brindan alimentos ricos en macro y micronutrientes como el hierro.

Objetivo: Introducir al menor a la alimentación que complementa los nutrientes ofrecidos por la leche materna.

Indicaciones: Pacientes que se encuentran en el rango de edad de 6 y 8 meses.

Alimentos permitidos:

- o Lácteos: Yogurt natural y quesos.
- o Cárnicos o derivados: Pollo, sangrecita, pescado, hígado de pollo, bazo, yema de huevo.
- o Cereales: Arroz, quinua, chuño, maicena, sémola.
- o Tubérculos: Olluco, camote.
- o Vegetales: zapallo, zanahoria, espinaca,
- o Frutas: Plátano, manzana, granadilla, melocotón, pera y membrillo.
- o Grasas: Mantequilla o aceite vegetal,

12

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA XIRUNATEGUI ELENA AMALIA

- Misceláneos: Orégano, canela, clavo.

Alimentos no permitidos: Lácteos y derivados, menestras, cítricos, maní, sal, saborizantes artificiales, alimentos enlatados o instantáneos, azúcar, miel, panela o bebidas azucaradas. Tampoco se brindará sopas o caldos (sólo bajo indicación del nutricionista).

Consistencia de las preparaciones: Está permitido consistencias en forma de puré, mazamoras o papillas espesas o aplastadas, pero no licuados.

Las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	200-300 kcal	10-15 %	30-40 %	50-60 %
Cantidad	-	8-15 g	7-13 g	25-45 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	200-250cc		0 cc	

Esquema de alimentación (en cocido)

TIEMPO DE COMIDA Y DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	UNIDAD DE CONSUMO	GRUPOS DE ALIMENTOS
Desayuno (10 %)	2 cucharadas	Papillas o compota de frutas
Almuerzo (40 - 50%)	2 cucharadas	Cárnico aplastado
	2 cucharadas	Puré de cereal o tubérculo
	1 cucharada	Verduras sancochadas aplastadas
	1 cucharadita	Aceite vegetal
Cena (40 50%)	2 cucharadas	Cárnico aplastado
	2 cucharadas	Puré de cereal o tubérculo
	1 cucharada	Verduras sancochadas
	1 cucharadita	Aceite vegetal



F) ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA II

Definición: Dieta de progresión a la ACL

Objetivo: Permitir la progresión de alimentación en el menor en cuanto a consistencia, volumen y variedad de alimentos.

Indicaciones: Pacientes que se encuentran en el rango de edad de 9 a 11 meses.

Alimentos permitidos:

- Lácteos: Yogurt natural y quesos, cárnicos o derivados: Pollo, sangrecita, pescado hígado de pollo, huevo completo, carne de res.
- Cereales: Arroz, quinua, chuño, maicena, sémola, trigo, fideos, avena, maíz.
- Tubérculos: Papa, camote, yuca sin fibra, arroz, olluco.
- Legumbres o menestras.

13

HOSPITAL "DANIEL ALDÉS CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA ARSÉNATEGUI ELENAZANALIA

- Vegetales: zapallo, zanahoria, espinaca, beterraga, brócoli, acelga) vainitas, calgua, etc.
- Frutas: Plátano, manzana, granadilla, melocotón, pera, papaya, mango, naranja, mandarina, camucamu, maracuyá, etc.
- Grasas: Mantequilla o aceite vegetal.
- Misceláneos: Orégano, canela, clavo.

Alimentos no permitidos: Leche y derivados, maní, saborizantes artificiales, alimentos enlatados o instantáneos. Tampoco se brindará sopas o caldos (sólo bajo indicación del nutricionista).

Consistencia de las preparaciones: Está permitido preparaciones con alimentos picados. Las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	300 -400 kcal	10-15 %	30-40 %	50-60 %
Cantidad	-	11-20 g	18 g	17-60 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	400-500cc		0 cc	

Esquema de alimentación (en cocido)

TIEMPO DE COMIDA Y DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	UNIDAD DE CONSUMO	GRUPOS DE ALIMENTOS
Desayuno (10 %)	3 cucharadas	Fruta picada
Almuerzo (40 - 50%)	2 cucharadas	Cárnico triturado o desmenuzado
	3 cucharadas	Cereal, tubérculo picado o legumbres
	1 cucharada	Verduras picadas o trituradas
	1 cucharadita	Aceite vegetal
Media tarde (10%)	3 cucharadas	Fruta picada
Cena (40 50%)	2 cucharadas	Cárnico triturado o desmenuzado
	3 cucharadas	Cereal, tubérculo picado o legumbres
	1 cucharada	Verduras picadas o trituradas
	1 cucharadita	Aceite vegetal



G) ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III

14

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. VIVIANA PRUNATEGUI ELENA AMELA

Definición: Dieta de progresión a la ACIII iniciada a partir de los 12 hasta los 24 meses en los que se brindan alimentos ricos en macro y micronutrientes como el hierro los cuales son ofrecidos picados o en trozos pequeños.

Objetivo: Lograr la inserción del menor a la alimentación completa perteneciente a la olla familiar.

Indicaciones: Pacientes que se encuentran en el rango de edad 12 meses a 2 años.

Alimentos permitidos: Todos los alimentos incluidos en la alimentación complementaria I y II y los que puedan consumirse en un régimen blando.

Alimentos no permitidos: Limitación de alimentos industrializados, derivados o preparaciones con grasas saturadas, sodio y azúcares simples.

Consistencia de las preparaciones: Está permitido preparaciones de la olla familiar con alimentos enteros.

Las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	800-1000 kcal	10-15 %	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	20-38 g	22-33 g	110-162 g
Según líquidos	Volumen total de composición	Aporte total de agua		
Cantidad	800-1000cc	150-240 cc		

Esquema de alimentación (en cocido)

TIEMPO DE COMIDA Y DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	UNIDAD DE CONSUMO	GRUPOS DE ALIMENTOS
Desayuno (20 %)	150 cc	Cereal en bebida
	1 unidad	Pan blanco blando 30-35 g con entremés proteico según ANEXO 4
Media mañana (5 -10%)	1 unidad pequeña	Fruta
Almuerzo (30 -35%)	3 cucharadas	Cárnico
	4 cucharadas	Cereal, tubérculo picado o legumbres
	2 cucharadas	Verduras picadas o en ensalada
	1 cucharadita	Aceite vegetal
Media tarde (5 -10%)	1 unidad pequeña	Fruta
Cena (30- 35%)	3 cucharadas	Cárnico triturado o desmenuzado
	4 cucharadas	Cereal, tubérculo picado o legumbres
	2 cucharada	Verduras picadas o en ensalada cocida



15

	1 cucharadita	Aceite vegetal
--	---------------	----------------

H) LÍQUIDA AMPLIA

Definición: Es un régimen dietoterapéutico que proporciona alimentos líquidos y semilíquidos de escasa viscosidad a temperatura ambiente.

Objetivo: Favorecer la progresión de la respuesta del aparato digestivo a la introducción de alimentos sólidos, disminuyendo al mínimo el estímulo del tracto gastrointestinal.

Indicaciones:

Progresión del régimen dietoterapéutico líquida restringida. Pacientes en estudios especiales como cistografía, urografía y colonoscopia que necesitan un cambio en la textura de su dieta o una mínima estimulación gastrointestinal.

Las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	400-600 kcal	0-5 %	5-10 %	85-95 %
Cantidad	-	0-5 g	5-10 g	75-80 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	2000cc		1200 cc	

Esquema de alimentación

DESAYUNO

Cereal colado 200 cc
 Gelatina coagulada o mazamorra de infusión o de agua de frutas. 200 cc
 Infusión 200 cc

ALMUERZO

Caldo de verduras con fideos delgados colado 300 cc
 Gelatina coagulada o mazamorra de infusión o de agua de frutas 200 cc
 Infusión o agua de frutas 200 cc

CENA

Caldo de verduras con fideos delgados colado 300 cc
 Gelatina coagulada o mazamorra de infusión o de agua de frutas 200 cc
 Infusión o agua de frutas 200 cc

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría según indicación del nutricionista del HRDAC.

I) LÍQUIDA AMPLIA HIPOGLÚCIDA

Definición: Es un régimen dietoterapéutico que proporciona alimentos líquidos y semilíquidos de escasa viscosidad a temperatura ambiente para pacientes que requieran controlar los niveles de glucosa en sangre.

Objetivo: Favorecer la progresión de la respuesta del aparato digestivo a la introducción de alimentos sólidos, disminuyendo al mínimo el estímulo del tracto gastrointestinal.

Indicaciones:



16

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 LIC. NUT. MAYTA ARYATEGUI ELENA AMALIA

Progresión del régimen dietoterapéutico líquida restringida. Pacientes en estudios especiales como cistografía, urografía y colonoscopia que necesitan un cambio en la textura de su dieta o una mínima estimulación gastrointestinal.

Alimentos permitidos.*

- Cereales: Refinados y sin fibra, colados para su consumo.
- Tubérculos y Raíces: Incluido en las preparaciones.
- Verduras: De textura suave en caldos.
- Frutas: En refrescos

Misceláneos: Infusiones sin azúcar, gelatina sin azúcar.

Alimentos no permitidos: Evitar alimentos que generen un estímulo intenso del peristaltismo, que retarden el vaciamiento gástrico como cereales integrales, legumbres, verduras, frutas, carnes, pescados, preparaciones con altos contenidos de lípidos y proteínas.

Las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	400-600 kcal	0-5 %	5-10 %	85-95 %
Cantidad		0-5 g	5-10 g	75-80 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	2000cc		1200 cc	

Esquema de alimentación

DESAYUNO

Cereal colado sin azúcar	200 cc
Gelatina coagulada sin azúcar o mazamorra de infusión sin azúcar o de agua de frutas.	200 cc
Infusión sin azúcar	200 cc

ALMUERZO

Caldo de verduras con fideos delgados colado	300 cc
Gelatina coagulada sin azúcar o mazamorra de infusión sin azúcar o de agua de frutas.	200 cc
Infusión sin azúcar	200 cc

CENA

Caldo de verduras con fideos delgados colado	300 cc
Gelatina coagulada sin azúcar o mazamorra de infusión sin azúcar o de agua de frutas.	200 cc
Infusión sin azúcar	200 cc

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría según indicación del nutricionista del HRDAC.

J) LÍQUIDA RESTRINGIDA

Definición: Es aquel régimen que proporciona preparaciones líquidas para evaluar la tolerancia gastrointestinal.

Objetivo: Evaluar la tolerancia gastrointestinal, además de reducir al mínimo la estimulación del tracto gastrointestinal.



Indicaciones: Todo paciente para pre y post operatorio, reinicio de la alimentación vía oral, preparación para exámenes o intervenciones quirúrgicas a nivel del tracto gastrointestinal, pacientes con trastornos graves de en la función gastrointestinal.

Alimentos permitidos: Alimentos de consistencia líquida como agua, infusiones carminativas, gelatinas de color claro, caldo de verduras, azúcar.

Alimentos no permitidos: Todos los alimentos de textura sólida o semisólida, y algunos de textura líquida (leche y derivados, néctares, refrescos o zumos de frutas), cereales líquidos (avena, quinua, maca, kiwicha), alimentos con aderezos, alimentos con grasa.

Las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	300-400 kcal	0%	0 %	100 %
Cantidad	-	0 g	0 g	37-60 g
Según líquidos	Volumen total de composición	Aporte total de agua		
Cantidad	1200-1500 cc	1200 -1500 cc		

Esquema de alimentación

DESAYUNO
 Infusión con o sin azúcar 250 cc

ALMUERZO*
 Caldo de verduras colado 300 cc
 Infusión sin azúcar 250 cc

CENA*
 Caldo de verduras colado 300 cc
 Infusión sin azúcar 250 cc

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría según indicación del nutricionista del HRDAC.

K) RÉGIMEN HIPOGLÚCIDO

Definición: Es aquel régimen regulado en energía y fundamentalmente en carbohidratos, teniendo en cuenta la inclusión de alimentos de menor índice glicémico, generalmente su contenido de carbohidratos complejos oscila entre 100 y 250 gramos por día.

Objetivo: Aportar diariamente los requerimientos energéticos, macronutrientes, micronutrientes, fibra y agua de un paciente evitando tanto la hiperglicemia como la hipoglicemia.

Indicaciones: Indicado para todo paciente con diabetes mellitus tipo I o II, pacientes con diabetes gestacional; pacientes con sobrepeso u obesidad o desequilibrio de la glucosa.

Alimentos permitidos:

- Lácteos: Descremados o semidescremados y sus derivados.
- Huevos: Claras y yemas pasados duros o batidos.
- Carnes: Pollo, pavo, res (sin tejido conectivo).
- Pescado: Todos.
- Cereales y Leguminosas: Enteros en cantidad limitada, de origen integral.
- Tubérculos y Raíces: Todos sancochados, hervidos, asados, •Verduras y Hortalizas: Todas de preferencia frescas.

18

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA AGUIRRE ELENIA AVALLA
 AREA DE NUTRICION Y DIETETICA

- Frutas: En cantidad restringida de preferencia frescas.
- Grasas y Oleaginosas: Aceite vegetal.

Alimentos no permitidos: Preparaciones y productos industrializados con azúcares simples como dulces, chocolates, productos de pastelería, bebidas azucaradas, bebidas alcohólicas, alimentos fuente de grasas saturadas (frituras), frutas como mango plátano, guanábana, chirimoya uva, lúcumas e higos, las cuales se evitarán hasta no lograr no valores de glicemias adecuados. Así mismo se recomienda evitar técnicas culinarias como los licuados o extractos.

Preparaciones permitidas: Guisos, homeados, planchas, al vapor, sancochados.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	1200-1800 kcal	12-15%	30-35 %	50-60 %
Cantidad	-	36-68 g	40-70 g	150-270 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	2500 cc		1500 cc	

Esquema de alimentación

DESAYUNO

Bebida	300cc Cereal con fruta variada en bebida sin azúcar
Fruta	½ IC de fruta según ANEXO N°2
Pan o equivalentes (1)	1 unidad de pan integral de 30-35g c/u
Tubérculos (2)	1 intercambio de CHO según ANEXO N°2
Entremés del pan (3)	Entremés proteico + 1 IC GRASO según ANEXO N°3
Alimento proteico + verduras (4)	1 IC CÁRNICO o 1 huevo con verduras en forma de tortilla/revoltito, etc. Según ANEXO N°2
Huevo	1 huevo sancochado/revuelto/escalfado

Nota: Si es 1 ya no es 2; y, solo será 5 cuando sea 1. En la programación presentada al área de Nutrición y Dietética deben estar intercalados de manera interdiaria el número 1 y 2.

ALMUERZO

Ensalada cocida	IC de Verduras de 3 tipos diferentes (no flatulentos) según ANEXO N°2
	1 IC de grasa mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
Sopa o crema de verduras	IC de Verduras
Cereal (No flatulentos)	1 IC de CHO de baja carga glicémica según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	2 IC de CHO de baja carga glicémica según ANEXO N°2
Quiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros)	3 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
Carnes	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Fruta	300 cc de refresco de frutas sin azúcar
Refresco	

Nota: Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.

CENA

19

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA ARUNATEGUI ELENA RAMILLO

Ensalada cocida o crema de verduras	IC de Verduras de 3 tipos diferentes (no flatulentos) según ANEXO N°2
	1 IC de grasa mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
PLATO Cereal (No flatulentos)	1 IC de CHO de baja carga glicémica según ANEXO N°2
DE	
FONDO Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros)	1 IC de CHO de baja carga glicémica según ANEXO N°2
Carnes	3 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
Fruta cocida	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Refresco	300 cc de infusión sin azúcar

Nota: Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.

L) RÉGIMEN HIPOCALÓRICO

Definición: Es aquel régimen en el que existe restricción calórica diaria, conservando su aporte de micronutrientes, no está indicado a pacientes con enfermedades neoplásicas, cardiopatías, con antecedentes de trastornos de la conducta alimentaria, embarazo y lactancia.

Objetivo: Alcanzar un estado nutricional adecuado produciendo un balance energético negativo, en consecuencia, la pérdida de peso.

Indicaciones: Todo paciente adulto con restricción calórica.

Alimentos permitidos:

- Lácteos: Descremados y sus derivados.
- Huevos: Completo pasados duros.
- Carnes: De pollo, pavita, res (sin tejido conectivo).
- Pescado: Todos.
- Cereales y Leguminosas: Enteros en cantidad limitada, de origen integral.
- Tubérculos y Raíces: Todos sancochados, hornados, asados.
- Verduras y Hortalizas: Todas de preferencia frescas.
- Frutas: Todas de preferencia frescas.
- Grasas y Oleaginosas: Aceite vegetal.

Alimentos no permitidos: Limitación de alimentos industrializados, derivados o preparaciones con una cantidad excesiva de grasas saturadas, sodio y azúcares simples.

Preparaciones permitidas: Guisos, hornados, planchas, al vapor, sancochados.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	1500-1800 kcal	12-15%	30-35 %	50-60 %
Cantidad	-	45-68 g	50-78 g	188-300 g

20

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 UIC. RUIZ NAVIA ABUINATEGAY ELENA AMALIA
 JOTA 00 14

Según líquidos	Volumen total de composición	Aporte total de agua
Cantidad	2500-3000 cc	1500-2000 cc

Esquema de alimentación

DESAYUNO

Bebida	300 cc de cereal con fruta variada en bebida sin azúcar
Fruta	1 IC de FRUTA entera o picada según ANEXO N°2
Pan o equivalentes	2 unidades de pan de 30-35g c/u
Entremés del pan	1 pan con entremés proteico y otro con entremés graso según ANEXO N°3
Huevo	1 huevo sancochado, escalfado o revuelto con verduras.

Nota: Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.

ALMUERZO

Ensalada cocida	IC de VERDURAS de 3 tipos diferentes (no flatulentos) según ANEXO N°2
	1 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
Sopa o crema de verduras	IC de VERDURAS según ANEXO N°2
PLATO Cereal (No flatulentos)	2 IC de CHO según ANEXO N°2
DE Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros)	2 IC de CHO según ANEXO N°2
FONDO Carnes	3 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
Fruta	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Refresco	300 cc de refresco de frutas sin azúcar

Nota: Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.

CENA

Ensalada cocida o crema de verduras	IC de VERDURAS de 3 tipos diferentes (no flatulentos) según ANEXO N°2
	1 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
PLATO Cereal (No flatulentos)	1 IC de CHO según ANEXO N°2
DE Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros)	2 IC de CHO según ANEXO N°2
FONDO Carnes	3 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
Fruta cocida	1 IC de FRUTA entera o picada según ANEXO N°2
Refresco	300 cc de infusión sin azúcar

Nota: Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.

M) DIETA HIPOGRASA

Definición: Es aquel régimen con modificación en el contenido y/o calidad de los lípidos, siendo su principal fuente principal la grasa poliinsaturada, insaturadas y baja en colesterol, contiene un mayor aporte de fibra.

Objetivo: Reducir el aporte energético proveniente de las grasas totales.

Indicaciones: Destinado a todo paciente con alteración en el metabolismo de grasas con dislipidemias, enfermedades cardiovasculares, litiasis vesicular, coledocolitiasis,

21

colecistitis aguda o crónica, pancreatitis en remisión, cirrosis hepática, esteatorrea. Así mismo está indicado a pacientes con problemas de malabsorción de las grasas, debido a alteraciones en la estructura del intestino delgado (linfoma intestinal, enfermedad de Crohn enteritis actínica) y reducción de la superficie de absorción (síndrome de intestino corto) y también a pacientes con trastornos del drenaje linfático ocasionados por obstrucción y diversas lesiones (insuficiencia cardíaca congestiva)

Alimentos permitidos:

- Lácteos: Descremados y sus derivados.
- Huevos: Claras pasadas duras o batidas.
- Carnes: Pollo y pavo (sin tejido graso).
- Pescado: Carne blanca.
- Cereales y Leguminosas: Enteros.
- Tubérculos y Raíces: Todos sancochados, homeados, asados.
- Verduras y Hortalizas: Todas.
- Frutas: En su mayoría.
- Grasas y Oleaginosas: Aceite vegetal mínimo incluido en aderezos.
- Misceláneos: Limitación en azúcares.

Alimentos no permitidos: Alimentos fritos o gratinados, carnes de pato, cerdo, mariscos, vísceras en general y carnes en conservas, lácteos enteros y sus derivados, embutidos, frutas como el mango y coco, lúcumas, nueces, maní, pecanas, almendras.

Preparaciones permitidas: Guisos, horneados, planchas, al vapor, sancochados.

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	1800 - 2000 kcal	12-15 %	20- 25 %	55-65 %
Cantidad	-	54-75 g	42-53 g	261-308 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	2500-2800cc		1500-2000cc	



Esquema de alimentación

DESAYUNO	
Bebida	300 cc Cereal con fruta variada en bebida + azúcar al 5%
Fruta cocida	1 IC de FRUTA entera o picada cocida según ANEXO N°2
Pan o equivalentes	2 unidades de pan de 30-35g c/u
Entremés de los panes	1 pan con entremés proteico y otro con entremés simple (mermelada, miel, etc.) según ANEXO N°3
Huevo	2 claras de huevo sancochadas/ revueltas c/s verduras.
Nota: Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda.	

ALMUERZO	
Ensalada cocida	1 IC de VERDURAS de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
	1 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
Sopa (1)	Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2

22

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MARITA AGUIRREGUI ELENA AMALIA

Entrada (2)		Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
		Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	Cereal	Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
	Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros.)	2 IC de CHO según ANEXO N°2
	Carnes	1 IC de CHO según ANEXO N°2
Fruta cocida		3.5 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2
Refresco		1 IC de fruta picada o entera según ANEXO N°2
		300 cc de refresco de frutas + azúcar al 5% (Opción de 01 vaso extra)

Nota: Si es 1 ya no es 2. En la programación presentada al área de Nutrición y Dietética deben estar intercalados el número 1 y 2. Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

CENA

Ensalada cocida o crema de verduras		1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
		1 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	Cereal	2 IC de CHO según ANEXO N°2
	Guiso (Tubérculos, plátano, choclo, otros.)	1 IC de CHO según ANEXO N°2
	Carnes	4 IC de CÁRNICO (peso neto) según ANEXO N°2
Fruta cocida (1)		1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Postre elaborado (2)		150 - 200 g de postre elaborado calientes.
Refresco		300 cc de infusión sin azúcar (Opción de 01 vaso extra)

Nota: Si es 1 ya no es 2. Siempre debe haber disponible agua hervida caliente y fría a libre demanda



N) DIETA HIPOSÓDICA

Definición: Es aquel régimen con aporte controlado de sodio para mantener el estado de hidratación impedir la retención de líquidos.

Se clasifican en:

- **Leve:** Contiene 2000 miligramos de sodio (5 gramos de sal/día). Se limitará el uso de sal en las siguientes preparaciones: Sopa y arroz.
- **Moderado:** Contiene 1000 miligramos de sodio (2.5 gramos de sal/día). Se limitará el uso de sal en las siguientes preparaciones: Sopa, arroz y ensalada.
- **Severo:** Contiene 500 miligramos de sodio (1.5 gramos de sal/día). Se evitará el uso de sal en las todas las preparaciones: Sopa, arroz guiso y ensalada.

Objetivo: Reducir el aporte de sodio agregado proveniente de la alimentación según condición clínica con la finalidad de mantener dentro de los rangos normales la presión arterial, prevenir y controlar los edemas asociados a diferentes patologías, entre otros.

Indicaciones: Indicado a pacientes con edemas o cuando se desea prevenir su formación, pacientes con afecciones cardíacas o cirrosis con ascitis o hipertensión arterial, así como insuficiencia renal, glomérulo nefritis y nefrosis.

Alimentos permitidos:

- **Lácteos:** Fresca, evaporada y descremados y sus derivados.
- **Huevos:** Clara y yema pasadas duras o batidas.
- **Carnes:** Pollo, pavita, res (sin tejido graso).
- **Pescado:** Carne blanca.
- **Cereales y Leguminosas:** Enteros.

23

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 LIC. NUT. MARY ANTONIO TEJERA ELENA ARZALLA
 JCI

- **Tubérculos y Raíces:** Todos sancochados, hornados, asados.
- **Verduras y Hortalizas:** Todas
- **Frutas:** En su mayoría
- **Grasas y Oleaginosas:** Aceite vegetal, mantequilla sin sal.
- **Misceláneos:** Hierbas aromáticas.

Alimentos no permitidos: Sal de mesa, alimentos en conserva (aceitunas, atún), alimentos con adición de sal, charqui, chalonga, ahumados, encurtidos, mariscos, aguas minerales, polvo de hornear, glutamato monosódico y bicarbonato de sodio, dulces comerciales, quesos salados, lácteos condensados, cereales integrales.

- Esquema de alimentación

*** DESAYUNO**

Según esquema de alimentación de la dieta blanda pero adaptada según el tipo de dieta hiposódica.

ALMUERZO

Según esquema de alimentación de la dieta blanda pero adaptada según el tipo de dieta hiposódica.

CENA*

Según esquema de alimentación de la dieta blanda pero adaptada según el tipo de dieta hiposódica.

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

O) DIETA RENAL

Definición: Es aquel régimen que controla el aporte de proteínas, sodio, potasio y volumen de líquidos según indicación.

Objetivo: Proveer aporte adecuado de calorías y micronutrientes. Asimismo, controlar la ingesta de sodio y proteína, evitando posibles complicaciones y mantener normales los niveles de fósforo, calcio y potasio séricos.

Indicaciones: Todo paciente con insuficiencia renal sin hemodiálisis.

Alimentos permitidos:

- **Huevos:** Clara y yema pasadas duras o batidas.
- **Carnes:** Pollo, pavita, res (sin tejido graso).
- **Pescado:** Carne blanca.
- **Cereales y Leguminosas:** Enteros.
- **Tubérculos y Raíces:** Todos sancochados, hornados, asados.
- **Verduras y Hortalizas:** Cocidas y con bajo contenido de potasio.
- **Frutas:** Cocidas y con bajo contenido de potasio.
- **Grasas y Oleaginosas:** Aceite vegetal, mantequilla sin sal.
- **Misceláneos:** Orégano, canela, clavo.

Alimentos no permitidos: Sal de mesa (puede ser usada en mínima cantidad), alimentos en conserva (aceitunas, sardinas, aceitunas), alimentos con adición de sal, charqui, chalonga, ahumados, encurtidos, enlatados, mariscos, aguas minerales, polvo de hornear, glutamato monosódico, bicarbonato de sodio, dulces comerciales, quesos salados, lácteos condensados, cereales integrales, carnes rojas, menestras y frutos secos.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:



Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	1800-2000 kcal	5-15%	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	23-71 g	53-63 g	261-308 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	1000-1500 cc		700-1000 cc	

Esquema de alimentación

DESAYUNO	
Bebida	300 cc Cereal o derivados en bebida + Azúcar al 5%
Fruta	1 IC de fruta entera o cocida según ANEXO N°2
Pan	2 panes de 30-35g c/u
Entremés de los panes	1 pan con entremés proteico y 1 pan con entremés calórico graso según ANEXO N°3

ALMUERZO	
Ensalada cocida	1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
Sopa (1)	2 IC de grasa mono/poliinsaturada según ANEXO N°2 Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2 Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
Entrada (2)	Cereales/Tubérculos: 1 IC de CHO según ANEXO N°2 Pollo/ Carne/ Clara de huevo: 0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	2 IC de CHO según ANEXO N°2 2 IC de CHO según ANEXO N°2
Fruta cocida (3)	2 IC de SUSTITO DE CARNE según ANEXO N°2
Postre elaborado (4)	1 IC de fruta picada o entera según ANEXO N°2
Refresco	150 - 200 g de mazamorra 300 cc de refresco de frutas + azúcar al 5% (Opción de 01 vaso extra)

Nota: Si es 1 ya no es 2; si es 3 ya no es 4. En la programación presentada al área de Nutrición y Dietética deben estar intercalados el número 1 y 2. Siempre debe haber disponible agua hervida fría o caliente, el volumen será indicado por el nutricionista del HRDAC.

CENA	
Ensalada cocida o crema de verduras	1 IC de Verduras de 3 tipos diferentes según ANEXO N°2
	1 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N°2
PLATO DE FONDO	3 IC de CHO según ANEXO N°2 1 IC de CHO según ANEXO N°2
Fruta cocida (1)	3 IC de CÁRNICO según ANEXO N°2
Postre elaborado (2)	1 IC de fruta entera o picada según ANEXO N°2
Refresco	150 - 200 g de mazamorra 300 cc de infusión sin azúcar (Opción de 01 vaso extra)



25

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 LIC. NUT. MAYTA A. J. NUTEGUI ELENA ANAYA
 JCTA

Nota: Si es 1 ya no es 2. Siempre debe haber disponible agua hervida fría o caliente, el volumen será indicado por el nutricionista del HRDAC.

P) DIETA HIPOALERGÉNICA

Alimentos permitidos: Todos los grupos de alimentos, excepto alimentos potencialmente alergénicos.

Alimentos no permitidos: La exclusión del alimento dependerá de la determinación del agente alergénico.

- Lácteos: Leche, queso, yogurt.
- Huevos: Y todas las preparaciones que lo contengan,
- Carnes: Cerdo y los embutidos,
- Pescado: Todos.
- Cereales y Legumbres: Trigo y derivados,
- Verduras y Hortalizas: Tomate y productos a base de este.
- Frutas: Cítricas, mango, uva, higo.
- Grasas y Oleaginosas: maní y nueces, productos alimentarios con colorantes y preservantes.

Preparaciones permitidas: Guisos, hornados, planchas, al vapor sancochados.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	2000-2200 kcal	10-15%	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	50-83 g	56-73 g	275-358 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	2500-3000 cc		1500-2000 cc	



- Esquema de alimentación

DESAYUNO

Según esquema de alimentación de la dieta blanda, pero excluyendo los alimentos potencialmente alérgenos.

ALMUERZO

Según esquema de alimentación de la dieta blanda, pero excluyendo los alimentos potencialmente alérgenos.

CENA

Según esquema de alimentación de la dieta blanda, pero excluyendo los alimentos potencialmente alérgenos.

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

Q) DIETA BLANDA SEVERA

Definición: Es aquel régimen dietoterapéutico constituido por alimentos de fácil digestión de bajo contenido de excitantes gástricos.

Objetivo: Proveer alimentos de fácil digestión y escaso residuo.

Indicaciones: Se indica en pacientes con estenosis esofágica, pacientes Pre y Post-operados de tracto gastrointestinal, con trastornos en la motilidad intestinal, con enfermedades inflamatorias intestinales.

Alimentos permitidos:

- Huevos: Clara y yema pasadas duras o batidas.
- Carnes: Pollo, pavita.
- Pescado: Carne blanca.
- Cereales: Pastas refinadas.
- Tubérculos y Raíces: Todos sancochados, hornados, asados.
- Verduras y Hortalizas: Cocidas.
- Frutas: Cocidas.
- Grasas y Oleaginosas: Aceite vegetal.

Alimentos no permitidos: Se debe limitar el consumo de carnes no magras, embutidos, cereales integrales, vegetales crudos, vegetales flatulentos, menestras, frutas crudas y con cáscaras, frutas secas y frituras.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	1500-1700 kcal	12-15%	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	48-71 g	42-57 g	206-277 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	
Cantidad	1700-2000 cc		1200-1800 cc	

Esquema de alimentación

		DESAYUNO
Bebida		200 cc de cereal en bebida colado + azúcar al 5% + 1 IC de GRASA
Fruta		1 IC de FRUTA en mazamorra o compota
Pan o equivalentes		2 unidades de pan de 30-35g c/u
Entremés de los panes		1 pan con entremés proteico + 1 IC de grasa mono/polinsaturado y otro con entremés simple (mermelada, miel, etc.) según ANEXO N°3
Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.		

		ALMUERZO
Caldo		250 cc de caldo colado con fideos o arroz
Cereal		2 IC de CHO según ANEXO N°2
Tubérculos en puré		2 IC de CHO según ANEXO N°2

27

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA ARRILLAGUEGUI ELENA AMALIA
 MSc. en NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PLATO DE FONDO

Carnes

Fruta

Refresco

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

1 IC de VERDURAS según ANEXO N°2
 2 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N° 2
 3 IC de CÁRNICO según ANEXO N° 2
 1 IC de FRUTA en mazamorra o compota según ANEXO N° 2

CENA

Cereal

PLATO DE FONDO

Tubérculos, otros.

Carnes.

Fruta

Refresco

Nota: Siempre debe haber disponible a agua hervida caliente y fría a libre demanda.

2 IC de CHO según ANEXO N° 2
 2 IC de CHO según ANEXO N° 2
 2 IC de GRASA mono/poliinsaturada según ANEXO N° 2
 1 IC de VERDURAS según ANEXO N° 2
 3 IC de CÁRNICO según ANEXO N° 2
 1 IC de FRUTA en mazamorra o compota ANEXO N° 2
 200 cc de infusión sin azúcar

R) DIETA ASTRINGENTE (SIN LÁCTEOS Y SIN RESIDUO)

Definición: Es aquel régimen constituido por alimentos líquidos y sólidos pobres en fibra, grasas y lácteos.

Objetivo: Reducir el volumen y frecuencia de evacuaciones intestinales mejorando consistencia.

Indicaciones: Todo paciente que necesite ser preparado para exploraciones del tracto digestivo bajo, pacientes con gastroenteritis aguda, carcinomatosis intestinal, diverticulitis, agua, fistulas en el colon.

Alimentos permitidos:

- **Huevos:** En toda preparación.
- **Carnes:** Magras.
- **Pescado:** Todos.
- **Cereales:** Refinados.
- **Tubérculos y Raíces:** Todos.
- **Frutas:** En compotas, sin cáscara y semillas (plátano membrillo, manzana).
- **Grasas:** Con moderación, en aderezos.
- **Misceláneos:** Azúcar, té, panela.

Alimentos no permitidos: Lácteos, verduras, legumbres, cereales integrales, carnes altas en grasa, evitar técnicas culinarias que usen grandes cantidades de aceites.

Considerando como mediana, a una persona de 70 kg de peso, las características nutricionales serían:

Macronutrientes	Energía	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Distribución calórica	1700-1900 kcal	12-15%	25-30 %	55-65 %
Cantidad	-	54-71 g	47-63 g	233-308 g
Según líquidos	Volumen total de composición		Aporte total de agua	

28

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MARÍA AFRILATEGUI ELENA AMPLIA
 JUN 2024

Cantidad	2200-2500 cc	1200-1800 cc
Esquema de alimentación		
DESAYUNO		
Bebida	200 cc de cereal en bebida colada + azúcar al 5%	
Mazamorra	200cc de mazamorra de infusión o de agua de fruta	
Pan o equivalentes	1 unidades de pan de 30-35g c/u	
Entremés de los panes	1 pan con entremés proteico según ANEXO N°3	
Huevo	2 claras de huevo sancochadas/ revueltas c/s verduras.	
ALMUERZO		
Caldo	250 cc de caldo colado con fideos o arroz	
PLATO DE FONDO	Cereal	0.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N° 2
	Guiso de tubérculos sin verduras	2 IC de CHO según ANEXO N° 2
	Verduras	2 IC de CHO según ANEXO N° 2
	Carnes	1 IC de GRASA según ANEXO N° 2
Postre	3.5 IC de CÁRNICO según ANEXO N° 2	
Refresco	200 g de mazamorra de agua de fruta o infusión	
	200cc de agua de manzana, membrillo o té sin azúcar	
CENA		
PLATO DE FONDO	Cereal	2 IC de CHO según ANEXO N° 2
	Guiso de tubérculos sin verduras	2 IC de CHO según ANEXO N° 2
	Verduras	
	Carnes	3 IC de CÁRNICO según ANEXO N° 2
Postre	200 g de mazamorra de agua de fruta o infusión	
Refresco	200cc de agua de manzana, membrillo o té sin azúcar	

S) SUPLEMENTO HIPERPROTEICO

Definición: Es una preparación que aporta una cantidad adicional de proteínas a la basal.

Objetivo: Suplementar el aporte de proteínas en cualquier régimen de acuerdo con el requerimiento nutricional.

Indicaciones: Todo paciente con desnutrición calórica — proteica, puérperas y gestantes con riesgo, enfermedades hematológicas, politraumatismos, con infecciones, úlceras por presión, quemaduras, hepatopatías sin encefalopatías, cáncer o VIH.

Características nutricionales: Se recomienda un aporte de 7-10g de proteínas adicionales por colación.

Alimentos permitidos:

- **Lácteos:** Todos.
- **Huevos:** En todas las preparaciones
- **Carnes:** Todas.
- **Pescado:** Todos.
- **Fórmulas** modulares proteicas.

Alimentos no permitidos: Limitación de alimentos industrializados y derivados o preparaciones con grasas saturadas, sodio y azúcares simples en exceso.

Ejm de colación como suplemento hiperproteico:

- Papa con huevo sancochado
- Brochetas de pollo
- Smoothie de durazno
- Yogurt descremado
- Batido hiperproteico
- Carlota



T) SUPLEMENTO DE FIBRA

Definición: Alimentos y/o preparaciones que aportan fibra soluble e insoluble.

Objetivo: Suplementar con fibra cualquier régimen normal o dietoterapéutico.

Indicaciones: Todo paciente con disminución de la motilidad intestinal, con dificultad en la formación de heces fecal y con alteración en la respuesta insulínica y metabolismo de la glucosa.

Aporte adicional de Fibra: Se recomienda un aporte de 10-15g de fibra adicionales por día.

Alimentos permitidos:

- Cereales y Legumbres: Integrales.
- Verduras y Hortalizas: Todas de preferencia frescas.
- Frutas: Todas de preferencia frescas.

Alimentos no permitidos: Bebidas como té, gaseosa, alcohol, carnes rojas y vísceras, membrillo, cereales refinados, anís, canela.

Ejm de colaciones como suplemento de fibra:

- Ensalada de fruta con chía
- Jugo de papaya con higos
- Yogurt con linaza y salvado de trigo

U) SUPLEMENTO DE POTASIO ALIMENTARIO

Definición: Son Alimentos o preparaciones que aportan potasio adicional al que ofrece un régimen basal.

Objetivo: Incrementar el aporte de potasio en la dieta del paciente.

Indicaciones: Hipocalcemia de origen renal, digestivo, medicamentoso, hiperaldosteronismo con función renal normal.

Aporte de Potasio Alimentario: Se recomienda un aporte de 200 - 400 mg de potasio adicional por día.

Alimentos permitidos:

- Lácteos: Todos.
- Carnes: Todas.
- Tubérculos: Todas.
- Verduras y Hortalizas: Brócoli, col, calabaza, verduras de color verde y tomate, calabaza.
- Cereales y legumbres: Todas.
- Frutas: Palta, plátanos, naranja, kiwi, papaya, mango, granada.
- Grasas y oleaginosas: Nueces y semillas.

Alimentos no permitidos: Limitación de alimentos industrializados y derivados o preparaciones con grasas saturadas, sodio y azúcares simples en exceso.

Ejm de colaciones como suplemento de potasio:

- Pan con palta
- Batido de plátano con leche
- Jugo de naranja



30

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
LIC. RUTH MAYER RIVERA, CATEGORÍA ENFERMERA

8.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos para utilizarse en la elaboración de las preparaciones deberán cumplir las especificaciones del CODEX ALIMENTARIO (STAN) además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidas 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 aceptan 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 desechará en el momento productos cuyos envases presenten abolladuras, grietas, deterioros, cuyas fechas de vencimiento haya caducado o no cuenten con registro sanitario vigente.

8.3.1 Respecto a los insumos

El contratista contará con un registro de sus proveedores y control periódico sanitario de los productos que abastecen. Las mismas que deberán contar con las evidencias correspondientes y serán solicitadas por el Área de Nutrición y Dietética cuando se requiera.

a) Cárnicos

Las carnes que se consideren para las preparaciones deberán ser adquiridos de centros de abastecimiento autorizados que cumpla con las especificaciones de higiene y salubridad, que acredite ser de primera calidad e inocuidad correspondientes, tanto para carnes (pollo, res, cerdo, cordero) y vísceras. Para el caso de aves y huevos deberán contar con registro sanitario, fecha de vencimientos y N° de lote.

Para los productos hidrobiológicos: pescado fresco y truchas, deberán ser adquiridos de centros de abastecimiento autorizados que cumpla con las especificaciones de higiene y salubridad, e ingresen en forma oportuna con su certificado sanitario correspondiente. En caso de pescado y mariscos congelados deberán contar con registro sanitario, fecha de vencimiento y N° de lote.



b) Productos lácteos (leche, queso, yogur y mantequilla, entre otros).

Deberán ser productos envasados que cuenten con fecha de vencimiento, registro sanitario y número de lote.

c) Las frutas, legumbres, verduras tubérculos y/o raíces serán de categoría extra.

d) Los viveres secos (incluye menestra) deberán ser de calidad extra (sin excepción) y contar con registro sanitario.

e) 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.

f) Los condimentos a usar serán envasados y deberán de contar con su correspondiente rotulado y envasado. Las hierbas aromáticas con propiedades medicinales destinadas a la dotación de infusiones para pacientes y personal de guardia deberán ser utilizadas solo en presentación de filtrantes.

8.3.2 Respecto a la frecuencia de uso de los alimentos dentro de la programación:

- ✓ Fruta de estación (variado) : 4 veces por semana (*)

31

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
L.C. NUT. MAYRA ARRIUNATEGUI ELENA AMALIA

✓ Fruta cítrica	: 2 veces por semana (*)
✓ Verduras	: Diario
✓ Tubérculos	: Diario
✓ Menestra	: 2-3 vez por semana (normales, renal)
✓ Cereales	: Diario
✓ Harinas	: Según preparaciones
✓ Cárnicos	: Según ANEXO N° 04 Frecuencia de Cárnicos para Almuerzo y la Comida.

Considerados entre desayuno, almuerzo y comida para los regímenes normal, y los regímenes dietoterapéuticos, de acuerdo con las necesidades del paciente establecidas por el servicio.

9. SOBRE LA PRESTACION DEL SERVICIO

9.1 TAREAS

- El contratista proporcionará con siete días de anticipación la planificación mensual variada de los menús en caso de la dieta completa y, de los Regímenes Dietoterapéuticos, en ambos casos, debe incluir la dosificación y cálculo nutricional en base a una ración, a fin de que el Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO pueda efectuar la elaboración y realizar las correcciones necesarias y finalmente dar su aprobación como correspondiente, una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación, ni autorización del Área de Nutrición y Dietética. Dichas preparaciones podrán ser modificadas (hasta un máximo de dos 02 veces por semana), en coordinación con el área usuaria.
- El contratista deberá cumplir con la dosificación entregada al servicio para la preparación de los diferentes regímenes propuestos. La dosificación según su preparación debe ajustarse a la tabla del Ministerio de Salud.
- El contratista preparará (sopa, "mazamorra de la dieta blanda" y gelatina que permita atender a los pacientes en condiciones de alta.
- Al finalizar el mes deberá presentar su informe de actividades, incluyendo los KARDEX de alimentos y control de calidad en la recepción de alimentos e insumos a almacenamiento, en coordinación con el área de nutrición y dietética, todo actualizado mensualmente.
- El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales en fechas específicas.
- El contratista debe entregar oportunamente y garantizar durante todo el proceso de distribución de preparaciones (desde la recepción hasta a la entrega y/o servicio), la temperatura adecuada de los alimentos destinados a pacientes hospitalizados y personal de guardia para su consumo según reglamento.
- El contratista es el encargado del recojo de la vajilla utilizada inmediatamente terminada atención (sin excepción) tantas veces amerite y sea necesario y la disposición de desperdicios. El contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo del personal y pacientes.
- El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales en fechas específicas (Navidad, Año Nuevo, 28 de Julio, Aniversario de la Institución, los cuales serán



32

HOSPITAL DANIEL A. CARRION
 LIC. NUT. MARTA AZULINATEGUI ELENA AMALIA
 ALFARO M.

coordinados con la jefatura de área de Nutrición y Dietética) tanto para el personal de guardia y pacientes, las mismas que por su clasificación no representarán costo alguno adicional a la nutrición, tendrá el siguiente esquema:

EJEMPLO DE DESAYUNO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO

- ✓ 01 tajada de panetón (peso mínimo de 80 gramos)
- ✓ Taza de chocolatada (volumen 250 cc)
- ✓ Jugo de fruta o fruta natural (volumen 300 cc)

EJEMPLO DE COMIDA DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO

- ✓ Plato de fondo con pechuga de pavo (150 gramos)
- ✓ Guarnición
- ✓ Ensalada navideña (125 gramos)
- ✓ Postre (durazno en almíbar, coctel de frutas o ensalada de frutas)

- i) El contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentos a los pacientes que tengan algún procedimiento y se queden en ayunas (procedimientos, exámenes especiales, post quirúrgicos, etc.) igualmente, al personal de guardia en los comedores respectivos.

Se solicitará 20 minutos de tolerancia al término del servicio si por causas ajenas al HDAC, se hubiese producido retraso durante la producción de preparaciones o en el horario del inicio en la atención. Respecto a la atención de las raciones para el personal asistencial que labora en áreas críticas (sala de operaciones, emergencia etc.) se podrá requerir tolerancia para la atención alimentaria fuera del horario establecido por un tiempo prudente.

**Los horarios de inicio de atención está sujetos a modificaciones en función de eventualidades que pudieran acontecer y/o casos contingenciales.*

- j) El horario de "recepción" por el Área de Nutrición y Dietética de las preparaciones, para el control respectivo de cada preparación será:
- Desayuno : 7:00 am
 - Refrigerio : 09:45 am
 - Almuerzo : 11:30 am
 - Refrigerio : 03:00 pm
 - Comida : 04:30 pm
- k) El servicio de atención a los pacientes y personal de guardia en el Hospital Daniel Alcides Carrion - Pasco será:

Para personal asistencial

- Desayuno : 07:30 – 9:00 am
- Almuerzo : 12:30 – 2:30 pm
- Comida : 07:00 – 9:00 pm

Para pacientes hospitalizados

- Desayuno : 07:30 am
- Refrigerio : 10:30 am
- Almuerzo : 12:30 pm
- Refrigerio : 03:30 pm
- Comida : 05:30 pm



33

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
LIC. NUT. MARTA ASSUNATE GUTIERREZ ANALLA
2024.07.10

- l) El personal profesional Nutricionista del contratista, encargado del Área de Producción estará asignado en funciones en el área de cocina (preparación de alimentos) y será responsable de controlar, supervisar y permanecer durante todo el proceso de producción desde la requisición, recepción, elaboración, distribuir de alimentos a los coches y de vigilar a su personal durante el cumplimiento de sus funciones en todas las etapas y en todos los horarios. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.

- m) El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO, podrá rechazar las preparaciones que no cumplan con las características organolépticas y sensoriales adecuadas; y deberán ser repuestas oportunamente sin costo adicional a la institución, dándole un tiempo de subsanación prudente al contratista sin que perjudique el horario de atención al personal de guardia y pacientes.

El término "prudente" se refiera a los siguientes tiempos.

- Para el desayuno se dará hasta 45 minutos.
- Para el refrigerio se dará hasta 15 minutos.
- Para el almuerzo se dará 60 minutos.
- Para la comida se dará hasta 60 minutos.

- n) De ser necesario el HDAC será abastecido con preparaciones, provenientes de otros centros de producción del mismo contratista utilizando los mecanismos convenientes según criterio del Área de Nutrición y Dietética y de acuerdo con las normas vigentes a bioseguridad y código sanitario con relación a la manipulación y transporte de alimentos.

10. CANTIDADES

- a) 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 0.23 de ración
- Media mañana 0.07 de ración
- Comida 0.40 de ración
- Media tarde 0.07 de ración
- Cena 0.23 de ración

Para el cálculo de las raciones líquidas los factores de ponderación serán:

- Desayuno 0.30 de ración
- Almuerzo 0.40 de ración
- Comida 0.30 de ración

- b) Para los casos no señalados se aplicará, además, las UTRAS establecidas por el HDAC - PASCO. Las cantidades de las raciones alimenticias pueden variar, por encima o debajo de las cantidades referenciales, en función a las necesidades del centro asistencial. El precio unitario no cambiará por este concepto, además no podrá superarse el monto de la propuesta económica.

- c) Para las raciones del personal asistencial y pacientes hospitalarios, la facturación se efectuará en relación con la cantidad de raciones solicitadas y/o atendidas por el Área de Nutrición y Dietética.

34

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA APRIJATE GUERRA AMALIA
 JLS

- d) Se brindará apoyo alimentario a los familiares de los pacientes, que según evaluación del Área de Trabajo Social lo ameriten, previa presentación de dicho informe al área de Nutrición y Dietética. Dichas dietas, también serán contabilizadas dentro de las raciones atendidas por el Área de Nutrición y Dietética y por ende, se facturarán.
- e) Las cantidades de las raciones alimenticias no pueden exceder el 20% por debajo de las cantidades referenciales, el contratista deberá atender los pedidos si hubiera exceso o asumiendo el riesgo si hubiera disminución. El precio unitario no cambiará por este concepto.

11. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- a) El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO supervisará el cumplimiento de las normas instituciones emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de alimentación y nutrición.
- b) El contratista deberá coordinar permanente y obligadamente a través de su Nutricionista con el Área de Nutrición y Dietética, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- c) El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO o quien haga sus veces supervisará directamente la calidad y cantidad de los insumos para la prestación de los regímenes en la recepción como alimento crudo, lo cual permitirá su aceptación o rechazo.
- d) El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO, supervisará en conjunto con el Nutricionista del contratista la calidad y cantidad de los viveres (frescos y secos) y cármicos de acuerdo con el cronograma de ingreso presentado previamente por el contratista, el mismo que será presentado de forma quincenal. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.
- e) Personal profesional del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO o quien haga sus veces, verificará y realizará control de calidad de "las preparaciones y/o alimentos" elaboradas antes de su distribución. Para ello el contratista proporcionará una fracción de ración de cada tipo de dieta sin costo alguno a la institución en cada tipo de comida, de lunes a domingo.
- f) El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados acatará las indicaciones del nutricionista del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO, durante la distribución y procedimientos de atención.



12. CONDICIONES BÁSICAS PARA GARANTIZAR LA PRESTACION DEL SERVICIO

Cumpliendo con el manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) que comprende a los principios generales de higiene de Codex Alimentarius (PGH), se determinó que el servicio de alimentación debe aplicar y cumplir dichos principios, establecidos en el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por decreto supremo N° 007-98 SA modificatorias, principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), en concordancia con lo preceptuado en los artículos 89° y 95° de la ley general de salud, respecto de la condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios del establecimiento para la producción de alimentos elaborados destinados al consumo humano, de acuerdo a la certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius.

35

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
LIC. NUT. MAYRA ARIJUNATEGUI ELENA AMILLA

El servicio de alimentación en el establecimiento de salud HDAC debe mantener las condiciones sanitarias en las cuales cuenta con la certificación de Principios Generales de Higiene de Codex Alimentarius (PGH), durante el ejercicio de su producción.

Se levantará un acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos. Dicha acta deberá ser firmada por la jefatura de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO y del contratista del servicio.

Para garantizar el servicio adecuado, la entidad brindará al contratista los servicios básicos como son: energía eléctrica, agua, gas, etc.

El contratista es el único responsable ante el HDAC - PASCO del cumplimiento de la prestación del servicio contratado, que le son adjudicados en las condiciones establecidas por los términos de referencia, no pudiendo transferir esas responsabilidades a otras entidades o terceros en general. El contratista asume plena autonomía técnica y la responsabilidad para el desarrollo de sus actividades. El HDAC - PASCO podrá disolver el contrato conforme lo establecido en el art. 135 del reglamento de la ley contrataciones cuando haya llegado a acumular el monto máximo de la penalidad por mora en la ejecución de la prestación a su cargo, en el marco de la ley de Contrataciones y su Reglamento.

Los participantes deberán presentar una declaración jurada en la presentación de sus ofertas de forma obligatoria que, los potenciales postores no cuenten con antecedentes que se les haya resuelto y/o rescindido la relación contractual por incumplimiento de contrato, imputables a los mismos; todo ello con la finalidad de garantizar que se cuente con postores impecables y que van a garantizar un buen servicio de calidad a favor de la entidad.

Los trabajadores destacados al HDAC - PASCO para la prestación de los servicios no mantendrán vínculo laboral con éste, sino con el contratista. En esa medida, el pago de las remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales y otorgamiento de los beneficios sociales será de acuerdo con el Régimen en la cual el contratista se encuentre; siendo responsabilidad exclusiva del contratista.

12.1 EQUIPOS Y MATERIALES

- a) El contratista proporcionará el menaje y enseres adecuados solicitados por el Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO para la atención de pacientes hospitalizados y personal asistencial (usuario del comedor), la cantidad se basa en el número de usuarios.
- b) Para el transporte de alimentos en los coches térmicos se usarán accesorios de acero (soperas, jarras, bandejas, etc.) las mismas que no deberán estar expuestas a la intemperie, deberán tener su cobertor respectivo para el tránsito a través de las diferentes áreas del hospital y hasta llegar a su destino.
- c) Respecto al personal asistencial de guardia que percibe alimentación, el menaje será de loza y los cubiertos de acero inox; en caso contingenciales (pandemias y otros) deberá la empresa usar envases descartables de material biodegradable los cuales el costo de estos descartables será asumido por el contratista, garantizando las medidas de bioseguridad en las áreas o servicios que se requiera.
- d) La reposición de los utensilios y vajillas deteriorados se realizará de forma inmediata, comunicando al Área de Nutrición y Dietética.
- e) Para la atención de pacientes en el "servicio de emergencia y aquellos con enfermedades infectocontagiosas e inmunodeprimidos", se utilizarán: envases descartables diversos de material biodegradable y/o eco amigable (que garanticen su integridad y calidad de los alimentos a altas temperaturas) con tapa cubiertos descartables (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo) del mismo material y calidad (protegidos y embolsados), en la cantidad determinada por el Área de Nutrición y Dietética. Asimismo, todo incremento de uso de envases descartables en casos contingenciales (pandemia y otros) el costo deberá ser asumida por el contratista.



36

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"

LIC. AUT. MAYTA ARRUNATEGUI ELENA AMALIA
ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- f) La atención de dietas desde las unidades Periféricas de Nutrición hacia las salas de hospitalización se realizará empleando coches térmicos de distribución, los cuales deben ser conectados en cada área de hospitalización con el fin de mantener la temperatura adecuada hasta el final del reparto.
- g) Para el calentamiento de las dietas en el horno microondas, se usará loza o pirex refractario.
- h) Para la atención de colaciones, 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 el alimento deberá ser descartable y biodegradable, este costo será asumido por el CONTRATISTA.
- i) Para la conservación de alimentos destinados a la atención de pacientes y personal se usará accesorios de acero inoxidable, los cuales deberán estar debidamente protegidos.
- j) El contratista proporcionará paños de felpa, detergente, lavavajilla de uso hospitalario, lejía, etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y del menaje.
- k) El contratista proporcionará mantelería para el comedor, el mismo que será cambiado 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.
- l) El contratista hará entrega al inicio del contrato los uniformes completos y adecuados para el personal (02 juegos completos con logotipo como mínimo por trabajador durante la vigencia del contrato) según estación y zona geográfica, estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia de este.
- m) Para la atención de pacientes con enfermedades altamente infectocontagiosas o con riesgo, proporcionará equipos de protección personal, material descartable y juego completo por trabajador; los cuales serán reemplazados diariamente, también, proporcionará mascarilla desechable con filtro (mínimo de 5 capas, filtración \geq al 95 %), en casos contingenciales pandemias y otros la empresa deberá garantizar la entrega de equipos de protección (EEP) a su personal en la cantidad y calidad respectiva para cumplir con las medidas de bioseguridad y que deberá estar incluida dentro del costo del servicio.
- n) El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar, será según lo establecido en la normatividad correspondiente dada por El MINSA.
- o) El contratista mantendrá en buen estado los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones, higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación; asimismo se deberá contar con una constancia y/o certificado de visita técnica, firmado por el administrador (la presentación será obligatoria en la propuesta técnica), todo ello se requiere para que el postor conozca la infraestructura, los equipos y materiales en cesión de uso, y tenga conocimiento del tipo de servicio a realizar.
- p) El contratista instalará y mantendrá operativo cada equipo solicitado en el hospital y planta física durante la vigencia del contrato (extintores, cocinas, entre otros).
- q) El HDAC - PASCO para la prestación del servicio mediante el área de patrimonio asignará al contratista en cesión de uso y bajo inventario los bienes y muebles.



BIENES DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA		
B3 – S116 COCINA CENTRAL		
2	UNIDAD	Lavaderos de acero inoxidable de dos pozas cada uno
2	UNIDAD	Lavaderos de manos de acero inoxidable
1	UNIDAD	Mesa de acero inoxidable de 1.5 * 80
1	UNIDAD	Refrigerador marca LG
1	UNIDAD	Microondas marca Samsung
1	UNIDAD	Horno

37

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA AVALOS GONZALEZ
 JEFE DE SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2	UNIDAD	Marmitas de presión
1	UNIDAD	Sartén volcable
4	UNIDAD	Carros auxiliares de acero inoxidable
3	UNIDAD	Carros a baño maría acero inoxidable
1	UNIDAD	Plancha freidora de acero inoxidable
1	UNIDAD	Cocina de acero inoxidable de tres hornillas
2	UNIDAD	Cocinas de acero inoxidable de cuatro hornillas
1	UNIDAD	Lavadora de platos industrial

12.2 INFRAESTRUCTURA

El HDAC - PASCO dispone para uso de la empresa contratista las siguientes instalaciones de infraestructura según el área de Patrimonio.

ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INFRAESTRUCTURA PERTENECIENTE AL ÁREA

Comedor	1
Cocina	1
Ambientes de Almacenamiento	3
Almacén de secos	1
Vestidores y/o ss.hh.	2
Almacén	1
Oficina Equipada	1
Área de Residuos sólidos	1

El contratista se hará cargo de las reparaciones, refacciones o reposición (si fuera el caso) de las instalaciones, equipos y mobiliario, asignado a la ejecución del servicio y mantendrá en buenas condiciones de funcionamiento y estado.



12.3 HIGIENE DE SALUBRIDAD

- El contratista al inicio de la ejecución del servicio debe presentar al HDAC - PASCO el certificado del EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL del personal profesional, técnico y/o auxiliar, para ejecutar el servicio. Los certificados deberán ser expedidos por organismos públicos y/o privados (Autorizados por el órgano competente), manteniendo vigente dicha documentación.
- El contratista deberá presentar el respectivo carnet de sanidad de su personal (profesional, técnico, y/o auxiliar) emitido por un órgano competente, asimismo mantendrá vigente dicha documentación durante la vigencia del contrato.
- Se solicitará al inicio de la ejecución del mismo: El Plan de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) adecuándose y/o modificándose a los contextos inmediatos (como pandemias u otros) que se puedan presentar durante la vigencia del contrato, el cual deberá cumplir y certificar (por una entidad correspondiente); asimismo presentará la certificación PGH (Principios Generales de Higiene), en un plazo no mayor a 03 meses máximo luego del inicio del contrato.
- El contratista debe presentar al inicio de la ejecución del contrato su Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el HDAC - PASCO materia del presente contrato, que incluya procedimientos detallados por

38

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA ARIUNATEGUI ELENA ARANDA
 JEFA

- alimento y en base a la última "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética" el mismo que deberá cumplir y ejecutar durante la vigencia del contrato.
- El contratista deberá contar al inicio de la ejecución del contrato con su Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 Área Nutrición y Dietética.
 - El contratista al inicio de la ejecución del contrato debe presentar y ejecutar un Protocolo de Protección de Alimentos, 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).
 - El contratista debe ejecutar la fumigación del área de producción, comedor, otros ambientes que le sean asignados, una (01) vez cada tres meses según esquema de fumigación, así como desinfección y desinsectación; asimismo desratización de manera trimestral, u otros que garanticen la eficacia del control de plagas o según requerimiento del área usuaria, los cuales deberán estar incluidos en su PHS. El contratista debe presentar el certificado de forma mensual al Área de Nutrición y Dietética la certificación respectiva otorgada por una empresa acreditada.
 - El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad, reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza correspondiente de manera diaria y una vez a la semana se programará la limpieza profunda del ambiente de cocina, así como el área de almacén la cual será verificada por el personal Nutricionista del HDAC - PASCO, y se evidenciará con un formato colocado en un lugar visible del ambiente de la cocina.
 - El contratista en relación a los residuos de alimentos cautelará que: los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte, y los residuos de alimentos bio-contaminados serán colocados en bolsas rojas en tachos o depósitos con tapa, en el área de dietas.
 - El personal del contratista no deberá vaciar residuos sólidos (sobras de comidas, empaques, etc.) a través de los sumideros de los lavaderos ni por las rejillas de las canalatas.



12.4 RESPONSABILIDADES

- a) El contratista asumirá el servicio de alimentación a todo costo.
- b) El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado a la UPSS de Nutrición, servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del HDAC - PASCO y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de su contrato, no realiza la reparación o reemplazo, el HDAC - PASCO descontará automáticamente, el valor de la reparación y 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.
- c) El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el HDAC - PASCO.
- d) El contratista es responsable del pago oportuno de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes que, por el pago de las remuneraciones por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos establecidos; debiendo cumplir de acuerdo al Régimen en la cual legalmente se encuentre.

- e) El HDAC - PASCO no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o de terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia de este. El HDAC - PASCO no tendrá responsabilidad ante la intoxicación y/o envenenamiento constatado a causas de las raciones servidas a pacientes.
- f) La empresa deberá proporcionar a su personal designado para las instalaciones del hospital un Carnet de identificación o fotocheck para el ingreso al HDAC - PASCO.
- g) El contratista está obligado a suministrar a su personal, un mínimo de detergentes, hipoclorito, desengrasantes y demás agentes químicos (Que cuenten con Ficha Técnica, Hoja de Seguridad y R.D. otorgados por DIGESA y/o DIGEMID), guantes para limpieza y lavado de las vajillas, esponjas, secadores y otros materiales de limpieza y desinfección que se requieran de manera continua y sin desabastecimiento según normas vigentes.
- h) El contratista asumirá por cuenta propia el servicio de limpieza como sigue:
Limpieza general de ambientes, materiales y equipos en todas las áreas asignadas de manera diaria después de cada procedimiento o las veces que sea necesario. La limpieza profunda será una vez a la semana o las veces que sea necesario que incluyan pisos, puertas, paredes, ventanas, vidrios, etc. Con respecto a los almacenes, la limpieza profunda se efectuará una vez a la semana o según requerimiento.
- i) El contratista deberá contar con los resultados de análisis microbiológicos y/o bromatológicos (dentro de los parámetros permitidos) de manera trimestral los cuales serán tomados por un laboratorio que cumpla las normativas y certificado por INACAL, el contratista debe presentar en su informe mensual al Área de Nutrición y Dietética la certificación respectiva, asimismo los costos serán cubiertos por el contratista.

12.5 CAPACITACIÓN

El contratista al inicio del contrato presentará al Área de Nutrición y Dietética su cronograma de capacitación a todo su personal encargado de las diferentes áreas. Estas actividades se desarrollarán una vez al mes y en coordinación con el área usuaria, debiendo asumir el costo de dichas capacitaciones, y dar las facilidades necesarias para la verificación de la ejecución de dichas capacitaciones. Comunicarán al área usuaria con las evidencias que acrediten su buen desarrollo; asimismo deberán evaluar el conocimiento y desempeño a su personal trimestralmente.



12.6 OBLIGACIONES LABORALES

- a) La remuneración mensual de cada trabajador no debe ser inferior a S/. 1025.00 (Mil veinticinco soles) y será abonada por el contratista en concordancia a la normatividad laboral vigente. La empresa cumplirá con efectuar dicho pago oportunamente, a fin de demostrar previsión y evitar que el servicio pueda presentar deficiencias generados por estas causas.
- b) En este sentido, se precisa que durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno, salvo que el Supremo Gobierno apruebe el incremento de la remuneración mínima vital, en estos casos El HDAC - PASCO, reconocerá la parte directamente relacionada a la remuneración mínima vital que sean directamente afectados de acuerdo a ley, siempre que el contratista lo acredite debidamente y presente la respectiva estructura de costos.

12.7 ACREDITACIÓN PARA LA ADMISIÓN

Se detalla a continuación:

El número máximo de integrantes que deberá conformar un Consorcio es de dos (02) consorciados, debiendo acreditar con la copia de la promesa de consorcio.

40

HOSPITAL "DANIEL ALFONSO CARRION"
LIC. NUT. NANCY FERNANDEZ ELENA ASALIA
A.T. - NUTRICION Y DIETETICA

12.8 SEGUROS

El contratista debe mantener vigente durante el plazo de ejecución del servicio pólizas de seguro emitida por compañías de seguro autorizadas por las SBS.

- ✓ Póliza de Seguro de Accidentes Personales o Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de Salud, al personal activo a la fecha y que prestará el servicio, posterior a la suscripción del contrato.
- ✓ Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Contractual por daños materiales y personales causados involuntariamente a terceros, que además incluya la responsabilidad civil patronal que cubra a la entidad, posterior a la suscripción de contrato por el monto de \$ 2000.00 (dos mil dólares americanos).
- ✓ Póliza de Deshonestidad, la que deberá incluir daños y perjuicios mientras realicen su trabajo en el hospital, posterior a la suscripción del contrato por el monto de \$ 2000.00 (dos mil dólares americanos).

12.9 CONFIDENCIALIDAD

EL contratista se obliga a guardar confidencialidad y reserva absoluta de toda información relacionada con pacientes y trabajadores del servicio que tenga acceso, por lo que queda terminantemente prohibido de revelar dicha información a terceros.

12.10 MEDICIÓN DE LOS RESULTADOS

La jefatura del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO evaluará si:

- a) La calidad del servicio es óptima y concordante con las condiciones establecidas en el contrato suscrito.
- b) El servicio se proporciona con el personal, equipo y materiales ofertado y aceptado.
- c) La cantidad correspondiente a los requerimientos pactados.
- d) La prestación del servicio se ajusta al horario, periodicidad, plazos y lugares fijados aceptados por las partes.
- e) La cantidad de los equipos de protección personal corresponde a los requerimientos pactados.

La conformidad y recepción no invalida el reclamo posterior por parte del HDAC - PASCO, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables; por lo cual se elaborará un acta de supervisión inopinada con el servicio o personal responsable que se asigne a la empresa.

12.11 PERSONAL PROPUESTO

El contratista para la realización del servicio deberá contratar el siguiente personal; los seis primeros cargos u ocupación son considerados como personales claves y los últimos cuatro cargos u ocupación son personales no clave; pudiendo ser distribuidos de acuerdo a su necesidad, sin afectar la finalidad y el objetivo de la contratación.

CARGO U OCUPACION	REQUISITOS MÍNIMOS
ADMINISTRADOR GENERAL (1)	Formación Académica: Lic. en Administración o Lic. en Nutrición Experiencia: No menor a 12 meses como ADMINISTRADOR en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos en hospitales y/o clínicas.



41

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
LIC. NUT. MAYTA ARBUNATEGUI ELENA ANALLA
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**NUTRICIONISTA GENERAL
(1)**

CAPACITACIÓN:

- Especialización en: GERENCIA DE LOGISTICA Y OPERACIONES, Mínimo 120 horas lectivas.
- Curso en: GESTIÓN INTEGRADA ISO'S (9001, 14001, 22000) ESPECIALIZADO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA, SISTEMAS HACCP, POES, BPM, GLOBAL GAP. Mínimo 120 horas lectivas.
- Curso en: Alimentación humana y nutrición clínica. Mínimo 120 horas lectivas.

Formación Académica:

Título profesional en Nutrición y Dietética o Licenciado en Nutrición.

Experiencia:

No menor a 12 meses como Nutricionista en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos en hospitales y/o clínicas.

CAPACITACIÓN:

- Especialización en: Alimentación humana y nutrición clínica. Mínimo 120 horas lectivas.
- Capacitación en: Gestión alimentaria, nutrición y dietética. Mínimo 120 horas lectivas.
- Capacitación en: Control de calidad, higiene, conservación y manipulación de alimentos. Mínimo 120 horas lectivas.

Formación Académica:

Cheff o Cheff Profesional y/o técnico en Gastronomía y Arte Culinario (Título y/o Certificado de egresado y/o Certificado de culminación de estudios y/o Diploma); con conocimientos en Gastronomía hospitalaria.

Experiencia:

No menor a 18 meses como JEFE DE PRODUCCIÓN o JEFE DE COCINA o MAESTRO DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.

CAPACITACIÓN:

- Microbiología de alimentos y su relación con la salud del consumidor. Mínimo 120 horas lectivas.
- Capacitación en: Alimentación humana y nutrición clínica. Mínimo 120 horas lectivas.

Formación Académica:

Cheff o Cheff Profesional o Técnico en Gastronomía y Arte Culinario (Título y/o Certificado de egresado y/o Certificado de culminación de estudios y/o Diploma); con conocimientos en Gastronomía hospitalaria.

Experiencia:

No menor a 18 meses como JEFE DE PRODUCCIÓN o JEFE DE COCINA o MAESTRO DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.

CAPACITACIÓN:

- Microbiología de alimentos y su relación con la salud del consumidor. Mínimo 120 horas lectivas.

**CHEF / JEFE DE
PRODUCCIÓN I (1)**

**CHEF / JEFE DE
PRODUCCION II (1)**



42

HOSPITAL "DANIEL ALVAREZ CARRION"
 DR. NUT. NAYLA ARRIBATEGUI ELENA AMALIA
 JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA

	<p>- Capacitación en: Alimentación humana y nutrición clínica. Mínimo 120 horas lectivas.</p> <p>Formación Académica: Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p>Experiencia: No menor a 12 meses como COCINERO o MAESTRO DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p> <p>CAPACITACIÓN: - Capacitación en: GESTIÓN INTEGRADA ISO'S (9001, 14001, 22000) ESPECIALIZADO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA, SISTEMAS HACCP, POES, BPM, GLOBAL GAP. Mínimo 120 horas lectivas.</p>
COCINERO (2)	
DIETISTA (2)	<p>Formación Académica: Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p>Experiencia: No menor a 12 meses como COCINERO y/o DIETISTA en servicios de alimentación en hospital o concesionaria de alimentos.</p> <p>CAPACITACIÓN: - Capacitación en: Nutrición y Dietética. Mínimo 120 horas lectivas.</p>
AUXILIAR PARA ATENCIÓN (3)	<p>Formación Académica: Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p>Experiencia: No menor a 06 meses como AUXILIAR PARA ATENCIÓN en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p>
AUXILIAR DE NUTRICIÓN EN HOSPITALIZACIÓN (4)	<p>Formación Académica: Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p>Experiencia: No menor a 06 meses como AUXILIAR PARA NUTRICIÓN</p>
RESPONSABLE DE ALMACEN (1)	<p>Formación Académica: Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p>Experiencia: No menor a 12 meses como ASISTENTE ADMINISTRATIVO o ASISTENTE LOGÍSTICO o ALMACENERO en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p>
AUXILIAR DE LIMPIEZA (2)	<p>Formación Académica: Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p>Experiencia: No menor a 06 meses como OPERARIO DE LIMPIEZA o PERSONAL DE LIMPIEZA.</p>



43

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 LIC. NELY MAYTA ARCE, INTEGRA EN AREA AMALIA
 JEFE DE LA UNIDAD DE ATENCION

12.12 PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- a) El contratista presentará ante la jefatura del Área de Nutrición y Dietética el currículo vitae (que incluya nombre, apellidos, profesión y/o especialidad y/o cargo) de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución del respectivo contrato.
- b) 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 de cambio del personal deberá obligatoriamente ser canalizados y comunicados al área de Nutrición, sustentando currículo vitae con iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazados.
- c) El personal (profesional, técnico y auxiliar), a cargo del servicio, no deberá registrar antecedentes policiales ni penales (presentar certificado y/o Declaración Jurada) al iniciar contrato; asimismo los personales claves y no claves deberán ser presentados de forma obligatoria en la presentación de ofertas de los postores.
- d) El personal responsable del servicio vestirá uniforme de acuerdo con la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Nutrición y Dietética.
 - d.1. Personal profesional del área de producción (nutricionista y administrador): gorro y mascarilla descartable, chaqueta y pantalón y zapatos antideslizantes.
 - d.2. Personal del área de producción: gorro y mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable, guantes descartables, zapatos antideslizantes.
 - d.3. Personal auxiliar de las áreas de Hospitalización: gorro y mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, guantes descartables, delantal de material no inflamable color blanco, zapatos antideslizantes. Además, de ser necesario, deberá usar otros equipos de protección contemplados en la normativa.
 - d.4. Auxiliar para Atención y/o Línea: gorro y mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, guantes descartables, delantal de material no inflamable, zapatos antideslizantes. Además, de ser necesario, deberá usar otros equipos de protección contemplados en la normativa.
 - d.5. Personal encargado del almacén: gorro y mascarilla descartable de color blanco, casaca y pantalón, zapatos de seguridad antideslizantes.
- e) El cambio de la vestimenta será realizado las veces que sea necesario. Las provisiones para la dotación de la vestimenta estarán a cargo del contratista.
- f) Los Auxiliares de Nutrición estarán destinados a efectuar la distribución de alimentos a pacientes hospitalizados, este personal destacado deberá estar a cargo del área para cumplir con las funciones inherentes a su cargo.
- g) La jefatura de administración, podrá solicitar la medida disciplinaria dentro de la cual puede incluir del cambio del personal, cuando éste incurra en la falta a las normas establecidas y/o normas disciplinarias de la institución. El contratista remitirá previamente al Área de Nutrición y Dietética copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.
- h) El cambio del personal indicado se debe realizar en el plazo de (48) cuarenta y ocho horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad del HDAC - PASCO.
- i) El personal del contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen para el cumplimiento de las funciones establecidas.
- j) El personal del contratista deberá observar las siguientes normas de conducta: Pulcritud y orden personal en todo momento, Puntualidad y Confiabilidad, Respeto y Cortesía, uniforme impecable.
- k) El personal propuesto debe acreditar el tiempo de experiencia o conocimiento en la especialidad para cuyo efecto deberá presentar las constancias o certificados debidamente documentado en su hoja de vida.



44

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
LIC. NUT. MARÍA ARY VATEGUI ELENA ANALLA

- l) La empresa contratista está obligada a proporcionar en forma mensual a su personal el material de escritorio necesario para el control y supervisión de su personal (partes de asistencia, cuadernos para el inventario de equipos, lapiceros etc.).
- m) La empresa contratista proporcionará fotocopia del legajo del personal que prestará servicios al Área de Nutrición. El personal disponible que cubrirá permisos particulares, licencias, faltas, descanso médico y/o vacaciones también deberá contar con la experiencia del caso previa presentación de la documentación alcanzada.

12.13 LUGAR DE PRESTACION DE SERVICIO

El Servicio de Alimentación y Nutrición se realizará en el hospital Daniel Alcides Carrión de Pasco.

13. DOCUMENTO PARA ENTREGAR Y SU DESCRIPCION DE SER EL CASO

Informe de servicios realizados de forma mensual para la conformidad de la jefatura del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO.

14.1 PLANO O DISEÑO, DE SER EL CASO

No corresponde

14.2 AFECTACION PRESUPUESTAL

Recursos ordinarios - 00

15. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos Periódicos Mensuales, dentro de los 10 días calendarios siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, en concordancia con el artículo 171 del reglamento de la ley de contrataciones.

Cada monto para pagar se efectuará por (1/24) del monto total estipulado y/o de acuerdo a la cantidad de raciones entregadas (Precios Unitarios) al HDAC - PASCO, siempre y cuando el servicio durante el periodo mensual se haya prestado según lo estipulado en estos términos de referencia.

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

- Informe de la jefatura del Área de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad.
- Consolidado de raciones atendidas.
- Copia del Resultados microbiológicos y/o bromatológicos emitidos por un laboratorio certificado por INACAL.
- Copia del certificado de fumigación de desinfección, desinsectación y desratización.
- Copia simple de Ficha Técnica, Hoja de Seguridad y R.D. de los productos químicos utilizados.
- Copia simple del Registro Sanitario de los insumos y/o víveres utilizados.
- Pólizas de Responsabilidad Civil y Deshonestidad.
- Copia simple de la asistencia del personal.
- SCTR del personal.
- Copia simple del Examen Médico Ocupacional del personal.
- Copia simple del Carnet de Sanidad del personal.

Asimismo, en la oficina de logística se adjuntará en el expediente de pago:

- Copia fedateada de la orden de servicio y/o contrato.

45

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
LIC. NUT. NAYLA FERNANDEZ ELENA AMALIA
JEFE DE AREA NUTRICION Y DIETETICA

- Acta de conformidad emitido por el encargado de la jefatura del Área de Nutrición y Dietética.
- Factura del mes a cobrar.

Pago del primer mes de servicio:

Adicionalmente para el pago del primer mes de servicio, se requerirá al Contratista la presentación de los siguientes documentos:

- Copia fedateada del contrato suscrito con la entidad.
- Copia simple de los contratos suscritos con los trabajadores destacados al HDAC.
- Relación del personal que cambiará o reemplazará (de ser el caso) para ser tomado en cuenta en la prestación del servicio del siguiente mes.

Pago a partir del segundo mes de servicio:

A fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales por parte del Contratista, deberá adjuntar la siguiente documentación para el trámite de pago:

- Copia de las boletas de pago o boletas electrónicas del mes anterior de todos los trabajadores destacados al HDAC - PASCO, debidamente firmados por el trabajador y depósito bancario que acredite el pago.
- Copia de la Planilla Mensual de Pagos - PLAME cancelado del mes anterior.
- Copia de la Planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior.
- Copia del documento que acredite el pago CTS y gratificaciones, cuando corresponda.

16. PENALIDADES POR MORA

En caso de retraso injustificado del Contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad aplicará una penalidad por mora, de acuerdo a lo estipulado en el ART. 162 del reglamento de la ley de contrataciones del estado N°30225.

a. OTRAS PENALIDADES

Cada incumplimiento de lo estipulado en los diversos numerales de las especificaciones técnicas resumido en el formato de evaluación del servicio de nutrición tercerizado (formato N°06) será penalizado con un equivalente del 1% de U.I.T. por cada ocurrencia, hasta por un monto máximo equivalente al 10% de U.I.T. por cada ocurrencia. El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO comunicará a la oficina de logística para la aplicación de la penalidad, en caso de incurrir en los supuestos del ANEXO N° 05.



17. SUPERVISION Y CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad y supervisión de la prestación del servicio será otorgada por la jefatura del Área de Nutrición y Dietética

a. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCION

- a) 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. El plazo para levantar las observaciones si hubiese, será otorgado por el Área de Nutrición y Dietética, cuando por la naturaleza de dicha observación corresponda subsanar.

La evaluación de la programación de los diferentes regímenes lo determinarán de acuerdo a la programación semanal, los mismos que serán aprobados por el Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO.

46

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
LIC. NUT. MARIA CARRIATEGUI ELENA AMALIA
2024.01.17

- b) La evaluación de la calidad será por el Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO, aplicando los criterios que se citan a continuación:

b.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 alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.).

b.2. La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO.

b.3. La dotación oportuna de raciones corresponde al horario y periodicidad fijados por el Área de Nutrición y Dietética HDAC - PASCO.

Estos aspectos estarán contemplados en el Acta de Conformidad del Servicio.

- c) El contratista realizará de forma trimestral el control microbiológico y/o bromatológico de los alimentos según el siguiente detalle:

Las muestras serán tomadas por laboratorios acreditados por INACAL, por la autoridad sanitaria correspondiente para realizar tomas de muestras microbiológicas de los alimentos con tratamiento térmicos, superficies vivas y superficies inertes se adecuará al siguiente detalle:

c.1. Estas muestras deberán ser extraídas en presencia del nutricionista del área usuaria y/o representante del contratista.

c.2. Serán considerados muestras que deberán ser todas directamente de dos muestras de preparaciones alimentarias, 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.).

c.3. Los resultados microbiológicos y/o bromatológicos serán remitidos al Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO. El costo de estas pruebas será asumido por el contratista.

c.4. Los alimentos preparados devueltos por el área usuaria por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación o adquisición de terceros.

c.5. Igualmente, las raciones incompletas son sujetas a descuento en mención.

c.6. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del HDAC - PASCO, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables y documentadas.

c.7. El control de calidad y conformidad de recepción del mes, se hará utilizando el FORMATO DE EVALUACION DEL SERVICIO DE NUTRICION TERCERIZADO (ANEXO N° 05) La evaluación mensual utilizando este formato estará a cargo del nutricionista responsable del HDAC - PASCO.



HOSPITAL DANIEL A. CARRION
U.C. NUT. MRS. CARRUNATEGUI ELENA AMALIA
JEFA C/

ANEXO N° 01

MODELO DE VALORIZACION NUTRICIONAL DE PREPARACIONES

[illegible]

52

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 U.E. N.º 1, VÍA DE ACCESOS AL PUERTO DE LA AVANALIA

ANEXO N°02 INTERCAMBIOS

1 INTERCAMBIO DE CÁRNICO EQUIVALE

	ALIMENTO	PESO CRUDO	PESO COCIDO	TAMAÑO DE PORCIÓN
ALIMENTOS PROTEICOS MAGROS E: 34 Kcal, Prot:7g, Gr:0.5g, CHO:0g	Pescado tilapia cruda	35 g	25	1/3 filete mediano
	Pescado trucha rosada cruda	35	25	1/3 filete mediano
	Pollo, carne pulpa cruda	35	25	1/3 filete mediano
	Res, carne pulpa cruda	35	25	1/3 filete mediano
	Cerdo, carne magra cruda	35	25	1/3 filete mediano
ALIMENTOS PROTEICOS MEDIA GRASA I E:48 kcal, Prot:7g, Gr:2g, CHO:0g	Gallina, carne cruda sin piel	35	25	1/3 filete mediano
	Pescado atún, enlatado en aceite	-	30	2 cucharadas colmadas
	Pescado bonito, carne cruda	35	25	1/3 filete mediano
	Pescado caballa, fresco crudo	35	25	1/3 filete mediano
	Res, carne molida cruda	35	30	2 cucharadas llenas
ALIMENTOS PROTEICOS MEDIA GRASA II E:46 kcal, Prot:7g, Gr:5g, CHO:0g	Res cuadril, churrasco	35	25	1/3 filete mediano
	Huevo de gallina crudo	50	50	1 unidad mediana
	Huevo de gallina frito	52	49	1 unidad mediana

1 INTERCAMBIO DE FRUTA EQUIVALE

E*	PROT	GR	CHO	
64 Kcal	1 gr	0 gr	15 gr	
ALIMENTO	PESO	TAMAÑO DE PORCIÓN		
Aguaymanto	120 gr	23 unidades		
Chirimoya	80 gr	½ unidad pequeña		
Granadilla	200 gr	2 unidades medianas		
Fresa	200 gr	17 unidades medianas		
Mandarina	220 gr	2 unidades medianas		
Mango	100 gr	½ unidad pequeña		
Manzana	110 gr	1 unidad pequeña		
Melón	300 gr	1 tajada mediana		
Uvas	90 gr	19 unidades medianas		
Naranja	180 gr	1 unidad pequeña		
Papaya	230 gr	1 tajada Mediana		
Pera	140 gr	1 unidad pequeña		
Plátano	80 gr	1 unidad pequeña		
Piña	180 gr	1 rodaja pequeña		
Sandía	270 gr	1 ½ tazas		



53

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 LIC. NUT. MAYRA ABRILATEGUI ELENA AMALIA
 JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1 INTERCAMBIOS DE GRASA EQUIVALE			
E°	PROT	GR	CHO
49 Kcal	1 gr	5 gr	0 gr
ALIMENTO	PESO	TAMAÑO DE PORCIÓN	
Aceite de olivo	5 g	1 cucharada	
Aceituna botija	16 g	4 unidades pequeña	
Sacha inchi tostado	10 g	2 cucharadas	
Grasas Monounsaturadas	Semilla de ajonjolí/ ajonjolí negro	10 g	1 cucharada ras
	Nueces	8 g	3 medias mitades
	Palta	40 g	¼ unidad pequeña
	Almendra	8 g	6 unidades
Grasas Poliinsaturadas	Chía	12 g	1 cucharada colmada
	Linaza	10 g	1 cucharada colmada
	Aceite de girasol/soja	5 g	1 cucharada

1 INTERCAMBIO DE CEREALES Y TUBÉRCULOS EQUIVALE			
E°	PROT	GR	CHO
77 Kcal	2 gr	1 gr	15 gr
ALIMENTO	PESO CRUDO	PESO COCIDO	TAMAÑO DE PORCIÓN
Arroz Blanco	20 gr	48 gr	2 cucharadas llenas crudas ó 1/3 taza cocida
Avena	12 gr	240 gr	1 cucharada colmada o 1 taza de avena líquida
Fideos	20 gr	48 gr	1/3 taza cocida
Maiz, choclo	60 gr	63 gr	2/3 mazorca o 1/3 taza cocido
Maiz, Harina	22 gr		2 Cucharadas llenas
Quinoa Blanca	25 gr	48 gr	2 cucharadas llenas cruda ó 1/3 taza cocida
Camote	75 gr	75 gr	½ unidad pequeña
Papa	80 gr	80 gr	3/ de unidad pequeña

1 INTERCAMBIO DE VERDURA EQUIVALE			
E°	PROT	GR	CHO
29 Kcal	2 gr	0.5 gr	4 gr
ALIMENTO	PESO CRUDO	TAMAÑO DE PORCIÓN	
Coliflor sin tallo y sin hojas	200 gr	2 tazas	
Lechuga americana	300 gr	3 tazas	
Rabanito	200 gr	2 tazas	
Tomate	150 gr	1 taza	
Vainitas cocidas	105 gr	1 taza	
Zanahoria	120 gr	1 taza	
Verduras mixtas crudas		1 taza	
Verduras mixtas cocidas		½ taza	

1 INTERCAMBIO DE SUSTITUTOS DE CARNE	
ALIMENTO	TAMAÑO DE PORCIÓN
Legumbres cocidas	½ taza
Tofu	½ taza



54

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 LIC. ROSA MATA ALFONTEGUA ELENA AMALIA
 RTA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ANEXO N° 3 ENTREMESES PROTEICO (7g de proteína)

ENTREMÉS (*)	PESO ENTREMES	FRECUENCIA
QUESO FRESCO PASTEURIZADO	40 gramos	4 v/mes
QUESO ANDINO/PARIA	30 gramos	4 v/ mes
QUESO EDAM	20 gramos	4 v/mes
<u>MIXTO</u>		
QUESO FRESCO	20 gramos	
MORTADELA Y/O		4 v/mes
JAMONADA	20gramos	
POLLO	30 gramos	12 v/mes
HUEVO (unidad mediana)	50 gramos	8 v/mes
ATUN	30 gramos	2 v/mes
CERDO	30 gramos	8 v/mes
EMBUTIDOS (hot dog de pollo y pavita)	50 gramos	1 v/mes
EMBUTIDOS (jamón del país)	30 gramos	1 v/mes
RES	30 gramos	8 v/mes

(*) Dosificación de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva - INS - CENAN-2005.

ANEXO N° 04 FRECUENCIA DE CONSUMO DE CÁRNICOS PARA EL ALMUERZO Y LA COMIDA

PRODUCTO	NORMALES	REGÍMENES DIETOTERAPÉUTICOS
	31 DIAS	31 DIAS
CARNE DE CARNERO		
Fresco y de calidad extra o primera	1	-
CARNE DE RES (pulpa)		
Fresco y de calidad extra o primera	13	14
CARNE DE CERDO (pulpa)		
Fresco y de calidad extra o primera	8	-
PESCADO (blanco)		
Fresco (NO CONGELADO)	4	2
TRUCHA		
Fresco	4	6
CARNE DE POLLO		
Fresco	17	26
CARNE DE PAVITA (pulpa)		
Fresco (Medallón de pecho)	10	10
VISCERAS		
	2	-
CARNE DE GALLINA		
HUEVOS (*)	2	2
Frescos, integros y limpios	-	2

(*) Equivalente a la cantidad de gramos de proteína según régimen dietético

(*) Dosificación de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva - INS - CENAN - 2005.



55

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 LIC. NUTRISTA PERINATECA ELENA AMALIA
 JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA

ANEXO N° 05

FORMATO DE EVALUACION DEL SERVICIO DE NUTRICION TERCERIZADO

AREA USUARIA: _____ FECHA: _____
 CONTRATISTA : _____ HORA : _____

CONTROL	ITEM	S C	N C	CO	OBSERVACIONES
8. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS					
Cumple con proporcionar en las preparaciones, la composición nutricional según especificaciones técnicas mínimas de los alimentos.	8.1				
	8.2				
	8.3				
9. SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
Cumple con la presentación de la Planificación de regímenes normales y dietas con siete días de anticipación (dosificación nutricional).	a				
Cumple con la dosificación de ingredientes propuesto y aprobado por el área de nutrición.	b				
Cumple con proporcionar fracciones de ración para atender a los pacientes de alta.	c				
Cumple al finalizar el mes presentar su informe de actividades, según lo establecido en los términos de referencia.	d				
El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales.	e				
Entrega oportunamente y a temperatura adecuada, la alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en los comedores respectivos hasta el término de atención.	f				
Cumple con el recojo y lavado de la vajilla según lo establecido en los términos de referencia.	g				
Atiende los requerimientos de dietas especiales en fechas específicas previa coordinación con la Jefatura del Área de Nutrición y Dietética.	h				
El profesional Nutricionista del contratista cumplió con controlar, supervisar y permanecer durante todo el proceso de producción.	i				
Repone oportunamente las preparaciones que no cumplen con las características organolépticas y sensoriales adecuadas.	m				
11. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO					
El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados acata las indicaciones del profesional Nutricionista al servicio.	a				
El contratista provee el abastecimiento de víveres en sus almacenes de calidad y cantidad necesaria.	d				
12.1. EQUIPOS Y MATERIALES					
Proporciona menaje y enseres adecuados para la atención de pacientes y personal asistencial.	a				
Mantiene en buenas condiciones de funcionamiento los equipos y mobiliario ofertados en la ejecución del servicio.	o				



56

HOSPITAL "DANIEL A. CARRION"
 LICENCIADA EN NUTRICION Y DIETETICA
 ELENIA AMALIA
 AREA DE NUTRICION Y DIETETICA

Proporciona equipo y/o vestimenta de protección a su personal para la atención de pacientes con enfermedades altamente infectocontagiosos o con riesgo.	m
Mantiene equipo operativo dentro de las instalaciones.	p
12.3. HIGIENE Y SALUBRIDAD	
Presenta certificados de examen médico ocupacional (otorgado por entidades públicas y/o privada) del personal Profesional, técnico y auxiliar destacado para ejecutar el servicio.	a
El contratista presenta el respectivo carnet de sanidad vigente de su personal.	b
Cumple con presentar al inicio de la ejecución del servicio su Manual BPM, Programa de Higiene y Saneamiento, Manual de Seguridad y Salud en el trabajo, Protocolo de protección de alimentos para que ingresen los viveres al área de producción, asimismo la certificación en PGH (Principios Generales de Higiene), en un plazo no mayor a 03 meses.	c
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos contenidos en el Programa de Higiene y Saneamiento.	d
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos contenidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).	d
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos contenidos en su Manual de Seguridad y Salud en el trabajo.	e
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos del Protocolo de protección de alimentos para que ingresen los viveres al área de producción.	f
Efectuar la fumigación y desratización del área de producción, comedor y otros ambientes de manera trimestral, a su vez cumple con la desinfección y desinsectación.	g
El contratista cumple con la limpieza, lavado y desinfección de los equipos y materiales utilizados en el servicio.	h
El Contratista se encarga de depositar en recipientes con tapa los residuos sólidos generados durante la prestación del servicio.	i
12.4. RESPONSABILIDADES	
El personal cuenta con su respectivo carnet de identificación o fotocheck conforme a los "Términos de referencia".	f
Cuenta con resultados de análisis microbiológico y/o bromatológico, de acuerdo a los términos de referencia.	i
12.5. CAPACITACIÓN	
El contratista cumple con la capacitación mensual a su personal de acuerdo a su cronograma e informa al Servicio de Nutrición del centro asistencial oportunamente.	12.5
12.12. PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO	
Presentan oportunamente el Currículo Vitae del personal según el perfil solicitado.	a
El personal propuesto por el Contratista ejecuta el servicio contratado. En caso de cambio, es reemplazado por otro	b



57

HOSPITAL "DANIEL ALFONSO CARRION"
 DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
 JEFE DE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

con igual o mejor experiencia, lo cual se acredita con la presentación del Currículo Vitae.

El personal responsable del servicio viste el uniforme correspondiente: gorro, mandiles según la función que realice, deberá cambiar de ropa las veces como su presentación lo requiera.

d

El personal del contratista cumple con las normas de conducta detallada en los "Términos de Referencia".

l

El reemplazo de personal se realiza en el plazo de 48 horas previamente evaluado por la Jefatura de Nutrición.

m

El personal Nutricionista y técnico del contratista tiene amplio conocimiento de las actividades que le competen y cumple las funciones establecidas.

n

17.1. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCION

La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas.

b.1.

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

b.2.

La dotación oportuna de raciones corresponde al horario y periodicidad fijados.

b.3.

Los resultados de los análisis microbiológicos y/o bromatológicos se encuentran realizados por laboratorios autorizados y certificados por INACAL.

c

Los alimentos devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos si los hubiera, para el consumo de pacientes y personal de guardia son repuestos oportunamente por el Contratista.

c.4.

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 salas de hospitalización o comedor de personal.

c.6.



SC: SI CUMPLE

NC: NO CUMPLE

CO: CANTIDAD DE OCURENCIAS

**JEFE DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y
DIETETICA
HDAC - PASCO**

EMPRESA CONCESIONARIA

58

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"
 LIC. NUT. AMYTA APUJATEGUI ELENA AMALIA
 JEFA DEL AREA DE NUTRICION Y DIETETICA

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de intermediación laboral – RENEEL. En dicha constancia se debe(n) detallar la(s) actividad(es) de concesionario de alimentos, servicios de alimentación y/o similares. • Certificación vigente de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) para servicios de alimentación a hospitales y/o clínicas emitido por la autoridad sanitaria correspondiente. <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia de la constancia vigente de estar inscrito en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de intermediación laboral RENEEL, expedida por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. NOTA: La Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de intermediación laboral RENEEL, debe estar autorizado en el ámbito geográfico donde se desarrollara el servicio.¹² • Copia simple de Resolución vigente de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) para servicios de alimentación a hospitales y/o clínicas emitido por la autoridad sanitaria correspondiente.¹³

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 02 Línea de servicio. • 01 Congeladora. • 01 Licuadora Industrial • 02 Licuadoras domésticas • 02 Portabandeja INOX • 01 Picadora industrial • 02 Mesas de trabajo INOX • 04 Anaqueles para almacenamiento. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Importante</p>

¹² Se actualiza en mérito al cuestionamiento N°8 del pliego absolutorio.

¹³ Se actualiza en mérito al cuestionamiento N°4 del pliego absolutorio.

	<p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Oficina administrativa y/o técnica dentro de la ciudad, para las coordinaciones oportunas, entre el área usuaria y el postor ganador.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida, adjuntando su licencia de funcionamiento en el rubro del servicio, asimismo, adjuntar recibo de agua o luz.¹⁴</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lic. en Administración o Lic. en Nutrición o Nutrición Humana o Nutrición y Dietética del personal clave requerido como ADMINISTRADOR GENERAL.¹⁵ Lic. en Nutrición y Dietética o Licenciado en Nutrición o Nutrición Humana del personal clave requerido como NUTRICIONISTA GENERAL.¹⁶ Cheff o Cheff Profesional y/o técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Egresado de carrera técnica en Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana y/o Técnico en Cocina del personal clave requerido como CHEFF / JEFE DE PRODUCCIÓN I.¹⁷ Cheff o Cheff Profesional y/o técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Egresado de carrera técnica en Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana y/o Técnico en Cocina del personal clave requerido como CHEFF / JEFE DE PRODUCCION II. Secundaria completa del personal clave requerido como COCINERO (Cantidad 2 personales). Secundaria completa del personal clave requerido como DIETISTA (Cantidad 2 personales). <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título 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 título 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> <p>Copia de Título y/o Certificado de egresado y/o Certificado de culminación de estudios y/o Diploma de Cheff o Cheff Profesional y/o técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Egresado de carrera técnica en Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana y/o Técnico en Cocina del personal clave requerido como CHEFF / JEFE DE PRODUCCIÓN I y CHEFF / JEFE DE PRODUCCION II.</p> <p>Copia de Certificado de estudios o Declaración Jurada de haber culminado sus estudios secundarios</p>

¹⁴ Se actualiza en merito al cuestionamiento N°3 del pliego absolutorio.

¹⁵ Se actualiza en merito al cuestionamiento N°21 del pliego absolutorio.

¹⁶ Se actualiza en merito al cuestionamiento N°26 del pliego absolutorio.

¹⁷ Se actualiza en merito al cuestionamiento N°31 del pliego absolutorio

	del personal clave requerido como COCINERO y DIETISTA.
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>ADMINISTRADOR GENERAL:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 120 horas lectivas, ESPECIALIZACIÓN en GERENCIA DE LOGISTICA Y OPERACIONES del personal clave requerido como ADMINISTRADOR GENERAL. - Mínimo 120 horas lectivas, CURSO en GESTIÓN INTEGRADA ISO'S (9001, 14001, 22000) ESPECIALIZADO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA, SISTEMAS HACCP, POES, BPM, GLOBAL GAP del personal clave requerido como ADMINISTRADOR GENERAL. - Mínimo 120 horas lectivas, CURSO en Alimentación humana y nutrición clínica del personal clave requerido como ADMINISTRADOR GENERAL. <p><u>NUTRICIONISTA GENERAL:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 120 horas lectivas, ESPECIALIZACIÓN en ALIMENTACIÓN HUMANA Y NUTRICIÓN CLÍNICA del personal clave requerido como NUTRICIONISTA GENERAL. - Mínimo 120 horas lectivas, Curso en GESTIÓN ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA del personal clave requerido como NUTRICIONISTA GENERAL. - Mínimo 120 horas lectivas, Curso en CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE, CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS del personal clave requerido como NUTRICIONISTA GENERAL. <p><u>CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN I:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 120 horas lectivas, Curso en MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SALUD DEL CONSUMIDOR del personal clave requerido como CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN I. - Mínimo 120 horas lectivas, Curso en ALIMENTACIÓN HUMANA Y NUTRICIÓN CLÍNICA del personal clave requerido como CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN I. <p><u>CHEF / JEFE DE PRODUCCION II:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 120 horas lectivas, Curso en MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SALUD DEL CONSUMIDOR del personal clave requerido como CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN II. - Mínimo 120 horas lectivas, Curso en ALIMENTACIÓN HUMANA Y NUTRICIÓN CLÍNICA del personal clave requerido como CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN II. <p><u>COCINERO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 120 horas lectivas, Curso en GESTIÓN INTEGRADA ISO'S (9001, 14001, 22000) ESPECIALIZADO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA, SISTEMAS HACCP, POES, BPM, GLOBAL GAP del personal clave requerido como COCINERO. <p><u>DIETISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 120 horas lectivas, Curso en NUTRICIÓN Y DIETÉTICA del personal clave requerido como DIETISTA. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de Constancias y/o Certificados.</p> <div style="border: 1px solid black; 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></p> <p><u>ADMINISTRADOR GENERAL:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - No menor a 12 meses como Administrador y/o Jefe de Operaciones en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos de hospitales y/o clínicas del personal clave requerido como ADMINISTRADOR GENERAL.¹⁸ <p><u>NUTRICIONISTA GENERAL:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - No menor a 12 meses como en Nutricionista en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos en hospitales y/o clínicas del personal clave requerido como NUTRICIONISTA GENERAL. <p><u>CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN I:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - No menor a 18 meses como en jefe de Producción o jefe De Cocina o Maestro de Cocina en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos del personal clave requerido como CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN I. <p><u>CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN II:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - No menor a 18 meses como en jefe de Producción o jefe de Cocina o Maestro de Cocina en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos del personal clave requerido como CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN II. <p><u>COCINERO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - No menor a 12 meses como COCINERO o MAESTRO DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos del personal clave requerido como COCINERO (Cantidad 2 personales). <p><u>DIETISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - No menor a 12 meses como COCINERO y/o DIETISTA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos del personal clave requerido como DIETISTA (Cantidad 2 personales). <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> <p>Importante</p> </div>

¹⁸ Se actualiza en merito al cuestionamiento N°01 del pliego absolutorio.

	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. 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.
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 3,500,000.00 (Tres millones quinientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, 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: servicios de alimentación en hospitales y/o clínicas.</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 pago¹⁹, 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</p>

¹⁹ 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".

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.

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.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a 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".*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

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		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).		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: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <i>i</i> = Oferta <i>P_i</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i> = Precio <i>i</i> <i>O_m</i> = Precio de la oferta más baja <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio
		[75] puntos

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN		[25] puntos
C. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con dos (2) práctica de sostenibilidad ambiental o social En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.		(Máximo 5 puntos) Acredita una (2) de las prácticas de sostenibilidad 5 puntos No acredita ninguna práctica en sostenibilidad 0 puntos
C.1 Práctica: Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo acorde con la norma ISO 45001:2018, o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 45001:2018) o norma que la sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere SERVICIO DE ALIMENTOS, COMEDORES, CONSESIONARIO DE ALIMENTOS . ^{20 21} El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con		

²⁰ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo la contratación de servicios de limpieza que, por la particularidad del mismo, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico en el alcance. Así, se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

²¹ El postor en su oferta podrá acompañar el certificado con documentación complementaria emitida por la misma Entidad certificadora para precisar el alcance de su certificación; la cual debe corresponder a la sede que efectuará la prestación.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[25] puntos
<p>reconocimiento internacional.²²</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación²³, y estar vigente²⁴ a la fecha de presentación de ofertas.</p>	
<p>C.2 Práctica:</p> <p>Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014²⁵.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el “Social Accountability Accreditation Services” (SAAS).</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación²⁶, y estar vigente²⁷ a la fecha de presentación de ofertas.</p>	
<p>C.3 Práctica:</p> <p>Certificación del sistema de gestión ambiental.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con la norma ISO 14001:2015 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 14001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación considere SERVICIO DE ALIMENTOS, COMEDORES, CONSESIONARIO DE ALIMENTOS.^{28 29}</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional³⁰.</p>	

²² Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

²³ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

²⁴ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

²⁵ Entre las certificaciones voluntarias más difundidas mundialmente, referidas al desempeño social en aspectos de la responsabilidad social en los lugares de trabajo, se encuentra la correspondiente al estándar SA 8000, propuesto por la Social Accountability International (SAI). La certificación bajo este estándar refiere que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) que cumple con sus requisitos en los siguientes aspectos: Trabajo infantil, trabajo forzoso o bajo coacción, salud y seguridad, libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva, discriminación, prácticas disciplinarias, horas de trabajo y remuneración.

²⁶ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

²⁷ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

²⁸ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo la contratación de servicios de limpieza que, por la particularidad del mismo, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico en el alcance. Así, se pueden considerar términos como: “limpieza de instalaciones en la ciudad de...”, “limpieza de centros educativos en las ciudades de...”, “limpieza de edificaciones en la provincia de...”, “limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...”, “limpieza de centros educativos en la Región de...”, “limpieza de instalaciones a nivel nacional”, entre otros.

²⁹ El postor en su oferta podrá acompañar el certificado con documentación complementaria emitida por la misma Entidad certificadora para precisar el alcance de su certificación; la cual debe corresponder a la sede que efectuará la prestación.

³⁰ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[25] puntos
El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación ³¹ , y estar vigente ³² a la fecha de presentación de ofertas.	
<p>C.4 Práctica:</p> <p>Responsabilidad hídrica</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del "Programa Huella Hídrica" (http://www.ana.gob.pe/certificado_azul).</p>	
<p>C.5 Práctica:</p> <p>Certificación del sistema de gestión de la energía</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un SGE acorde con la norma ISO 50001:2018 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP ISO 50001) o norma que le sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere SERVICIO DE ALIMENTOS, COMEDORES, CONSESIONARIO DE ALIMENTOS.^{33 34}</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.³⁵</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación³⁶, y estar vigente³⁷ a la fecha de presentación de ofertas.</p>	
E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.³⁸</p>	<p>(Máximo 5 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 5 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

³¹ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

³² Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

³³ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo la contratación de servicios de limpieza que, por la particularidad del mismo, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico en el alcance. Así, se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

³⁴ El postor en su oferta podrá acompañar el certificado con documentación complementaria emitida por la misma Entidad certificadora para precisar el alcance de su certificación; la cual debe corresponder a la sede que efectuará la prestación.

³⁵ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

³⁶ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

³⁷ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

³⁸ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[25] puntos
<p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación³⁹, y estar vigente⁴⁰ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	
H. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>1. Capacitación al personal asistencial del Hospital Daniel Alcides Carrión, en el tema de inocuidad alimentaria.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada y adjuntando curriculum vitae del profesional especialista y/o capacitador en control de calidad (Ingeniería de Industrias alimentarias y/o ingeniería industrial).</p> <div data-bbox="316 882 1018 1545"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad. En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como el compromiso de que durante la ejecución del contrato se verifiquen condiciones de igualdad de género o de inclusión laboral de personas con discapacidad; el uso de equipos energéticamente eficientes o con bajo nivel de ruido, radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; la implementación de medidas de ecoeficiencia; el uso de insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; la utilización de productos forestales de fuentes certificadas, orgánicos o reciclados, el manejo adecuado de residuos sólidos, entre otros. </div>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Mejora 1: 10 puntos</p>
I. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado⁴¹ acorde con ISO 9001:2015⁴² o Norma Técnica</p>	<p>(Máximo 5 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 9001 5 puntos</p>

for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

³⁹ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

⁴⁰ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

⁴¹ La Certificación implica que un organismo de certificación independiente garantiza la conformidad de los productos/ servicios/procesos o sistemas de una organización, frente a los requisitos de una norma establecida.

⁴² Entre las certificaciones más difundidas mundialmente, y que es aplicable a todas las organizaciones independientemente de su actividad o sector, referidas a la implementación de un sistema de gestión de la calidad, se encuentra la correspondiente a la norma internacional ISO 9001, propuesto por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO). La certificación

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[25] puntos
<p>Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere SERVICIO DE ALIMENTOS, COMEDORES, CONSESIONARIO DE ALIMENTO⁴³.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional⁴⁴. El referido certificado debe estar a nombre del postor⁴⁵ y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación⁴⁶, y estar vigente⁴⁷ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>No presenta Certificado ISO 9001 0 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos⁴⁸

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

de la norma ISO 9001 confirma que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, y con ello su capacidad para proporcionar regularmente productos o servicios que satisfagan los requisitos de esa Norma Internacional, del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, así como su compromiso por aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz y mejora continua del sistema.

⁴³ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

⁴⁴ Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

⁴⁵ En caso que el postor se presente en consorcio, para obtener el puntaje respectivo, todos sus integrantes deben acreditar que cuentan con las certificaciones vigentes con el alcance requerido, siempre que, de acuerdo con la promesa de consorcio, se hubieran comprometido a ejecutar obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria.

⁴⁶ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

⁴⁷ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

⁴⁸ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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 N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] 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 N° [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 PAGO⁴⁹

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,

⁴⁹ 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 ÚLTIMO 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 ACCESORIAS⁵⁰

“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 ÚLTIMO 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

⁵⁰ 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 CONTROVERSIAS⁵¹

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 N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁵².

⁵¹ 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).

⁵² 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 N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

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 ⁵³				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 servicios⁵⁴

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.

⁵³ 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.

⁵⁴ 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° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

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 ⁵⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ⁵⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ⁵⁷		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.

⁵⁵ 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.

⁵⁶ Ibídem.

⁵⁷ 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 servicios⁵⁸

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.

⁵⁸ 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 N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO
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 N° 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 N° 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 N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

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 N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO
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° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

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] [%]⁵⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]⁶⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%⁶¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

⁵⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁶⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁶¹ 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.

Importante para la Entidad

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO
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]".*

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO
Presente.-

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

CONCEPTO	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

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- 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].

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el esquema mixto de suma alzada y precios unitarios incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

]

Presente.-

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

OFERTA A PRECIOS UNITARIOS DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO
Monto del componente a precios unitarios			

OFERTA A SUMA ALZADA DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
Monto del componente a suma alzada	

Monto total de la oferta	
--------------------------	--

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

- El postor debe consignar en su oferta los precios unitarios de los componentes previstos para este sistema en el presente anexo y por un monto fijo integral de los componentes previstos a suma alzada.*

- *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].

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base a porcentajes incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

Presente.-

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

CONCEPTO	OFERTA
Porcentaje ofertado ⁶²	%
Monto Total Ofertado	

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

- *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].

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas.

⁶² De conformidad con la Opinión N° 202-2016/DTN, corresponde al porcentaje del monto total a cobrar o recuperar.

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base a honorario fijo y comisión de éxito incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

Presente.-

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

CONCEPTO	MONTO
(A) Honorario Fijo	
(B) Comisión de éxito ⁶³	
Precio de la Oferta (A) + (B)	

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

- *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].

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas

⁶³ De conformidad con la Opinión N° 011-2017/DTN: "El postor formula su oferta contemplando un monto fijo y un monto adicional como incentivo que debe pagársele en caso consiga el resultado esperado".

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa⁶⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

⁶⁴ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

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 ⁶⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁶⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁶⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁶⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁶⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁷⁰
1										
2										
3										
4										

⁶⁵ 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.

⁶⁶ 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.

⁶⁷ 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"*.

⁶⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁶⁹ 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.

⁷⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁶⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁶⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ⁶⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ⁶⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁶⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁷⁰
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° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

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/rnp/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.

Importante para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando la contratación del servicio va a ser prestado fuera de la provincia de Lima y Callao y el monto del valor estimado de algún ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00) debe considerarse el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ITEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que el domicilio de mi representada se encuentra ubicado en la provincia o provincia colindante donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, verifica el domicilio consignado por el postor en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que el postor pueda acceder a la bonificación, debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

Importante

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

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO
Presente.-

Mediante el presente el que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que los domicilios de todos los integrantes del consorcio se encuentran ubicados en la provincia o provincias colindantes donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, verifica el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.*

Nota para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 11

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 002-2024-CS/HDAC-PASCO

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

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° 002-2024-CS/HDAC-PASCO
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.