

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

**CONCURSO PÚBLICO N°  
11-2024-DIRIS LN**

**CONTRATACIÓN DE  
SERVICIO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS  
PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA  
HOSPITALARIA DE LOS CENTROS MATERNOS  
INFANTILES DE LA DIRIS LIMA NORTE**



## 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](http://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 Digitales<sup>1</sup>). 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*

<sup>1</sup> 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-emitir-cartas-fianza>).*

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

## 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

## 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

## 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



**CAPÍTULO I**  
**GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Norte  
RUC N° : 20602217508  
Domicilio legal : Calle A Mz. 02 Lote 03 Asoc. Victor Raul Haya de la Torre -  
Independencia  
Teléfono: : 201-1352 Anexo 117  
Correo electrónico: : Procesosdirisln24@gmail.com

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del SERVICIO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DE LOS CENTROS MATERNOS INFANTILES DE LA DIRIS LIMA NORTE.

N° DE ITEM	DENOMINACION
01	Contratación de una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva que brinde el servicio de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil ANCON (RIS PUENTE PIEDRA-SANTA ROSA-ANCON) de la DIRIS Lima Norte
02	Contratación de una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva que brinde el servicio de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles Laura Rodríguez Dulanto y Santa Luzmila II (RIS Comas) de la DIRIS Lima Norte
03	Contratación de una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva que brinde el servicio de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil TAHUANTINSUYO BAJO (RIS INDEPENDENCIA) de la DIRIS Lima Norte
04	Contratación de una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva que brinde el servicio de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil Juan Pablo II (RIS LOS OLIVOS) de la DIRIS Lima Norte

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Formato N° 02 de Aprobación de Expediente N° 163-2024-DIRIS.LN/DA** de fecha **27 de noviembre de 2024**.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

RECURSOS ORDINARIOS (RO)  
DONACIONES Y TRANSFERENCIAS (DyT)

**Importante**

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio de raciones alimentarias dará inicio el día de la suscripción del acta de inicio del servicio y tendrá una duración de dieciocho (18) meses y/o hasta agotar los montos contratados.

### 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la Oficina de Tesorería y recabarlos en la Oficina de Abastecimiento, ubicadas en Calle A Mz 02 Lt 03 Asoc Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia.

Importante
------------

<i>El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.</i>
--

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante "la Ley".
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27444- Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 29344, Ley Marco del Aseguramiento Universal en Salud.
- Decreto Supremo N° 013-2006-SA que aprueba el Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
- Decreto Supremo N° 014-2011-SA, que aprobó el Reglamento de Establecimientos Farmacéuticos, en su artículo N° 30 y sus modificatorias.
- Código Civil.
- Directivas del OSCE

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 documentos<sup>2</sup>, 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 – PIDE<sup>3</sup> 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**)

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> 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**)<sup>4</sup>
- 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:**

**Ítem N° 01 y 04**

- a) *Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°11).*

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

<sup>4</sup> 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.

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 – PIDE<sup>5</sup> 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 <sup>6</sup> (Anexo N° 12).

#### 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.

- i) Número telefónico o de celular y correo electrónico del CONTRATISTA y del/la nutricionista del mismo  
j) Propuesta de programación de menú mensual, la cual debe contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (platos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, firmada por el/la nutricionista y chef del CONTRATISTA, la cual deberá ser revisada y aprobada por el área usuaria.  
k) Metodología y programación del CONTRATISTA para efectuar las fumigaciones, limpieza y mantenimiento del ambiente que será cedido por la entidad.  
l) Metodología para el control de atención de raciones diarias por parte del CONTRATISTA.  
m) Metodología del CONTRATISTA, para el cumplimiento de los Horarios de Atención establecidos en las Bases.  
n) Metodología para la sustitución o reemplazo del personal designado por El CONTRATISTA, incluyendo el procedimiento para lograr un tiempo de respuesta mínimo ante la falta de personal imprevista.  
o) Relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al médico jefe del Centro

<sup>5</sup> 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/>

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

Materno Infantil.

- p) Cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- q) Copia de la certificación sanitaria de Principios Generales de higiene (PGH) o contar con el informe técnico favorable sobre la verificación del cumplimiento de los principios Generales de Higiene, emitido por la autoridad sanitaria nacional.
- r) Carnet de sanidad de todos los trabajadores asignados al contratista con una vigencia no menor a 06 meses.
- s) Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos de cada uno de los trabajadores destacados para el servicio, emitido por una entidad pública o privada, con una cantidad no menor de cuatro (04) horas académicas.
- t) Certificado de aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, emitida por una entidad pública o privada, expedida a nombre de la razón social del CONTRATISTA.
- u) Certificados de salud de todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, los que deben encontrarse clínicamente aptos.

#### Importante

- *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 Haya<sup>7</sup>.*
- *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 de la DIRIS LIMA NORTE sito en CALLE A MZ A. 2 LOTE. 3 A.V. HAYA DE LA TORRE /INDEPENDENCIA en horario de 08:00 a 16:00 horas.

#### Importante

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del **CONTRATISTA** en PAGOS PARCIALES en base a las atenciones mensuales realizadas.

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

- Informe técnico de la cantidad de raciones alimentarias atendidas emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Comprobante de pago (FACTURA).
- Planillas originales de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello del médico jefe del Centro Materno Infantil
- Se debe considerar que el Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contar con el visto bueno de la Oficina de Intervenciones Sanitarias y de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- En caso, el médico jefe del Centro Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o periodo vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias de la DIRIS Lima Norte.
- Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Calle A Mz 02 Lt. 03 Asoc. Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia.

### 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

##### ITEM N° 01

**“Contratación de una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva que brinde el servicio de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil ANCON (RIS PUENTE PIEDRA-SANTA ROSA-ANCON) de la DIRIS Lima Norte”**

#### 1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar una empresa del rubro de servicio de alimentación colectiva que cumpla con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente, para que abastezca de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad para los pacientes hospitalizados y personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil **ANCON (RIS PUENTE PIEDRA-SANTA ROSA-ANCON)** de esta manera garantizar la continuidad de los servicios de salud que se brindan a la población.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente servicio tiene la finalidad de contratar una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva para proveer de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad, que contribuyan a evitar posibles daños en la salud de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil **ANCON (RIS PUENTE PIEDRA-SANTA ROSA-ANCON)** de la DIRIS Lima Norte.

#### 3. ALCANCE

El servicio de las raciones alimentarias tendrá como alcance a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil **ANCON (RIS PUENTE PIEDRA-SANTA ROSA-ANCON)** de la DIRIS Lima Norte. Las cantidades de raciones alimentarias solicitadas son estimadas de acuerdo al historial de consumo reportado y se detallan a continuación:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A) RACIONES PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	
Desayuno	2957
Almuerzo	3604
Cena	2960
B) RACIONES PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS	
Desayuno normal y/o blanda	353
Almuerzo normal y/o blanda	320
Cena normal y/o blanda	343
<b>TOTAL DE RACIONES REQUERIDAS</b>	<b>10537</b>

#### 4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

#### 5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

##### 5.1 DE LA UBICACIÓN

El **CONTRATISTA** atenderá la demanda de raciones alimentarias en el Centro de Salud Materno Infantil **ANCON (RIS PUENTE PIEDRA-SANTA ROSA-ANCON)** de la DIRIS Lima Norte, en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I. Ancón	Ancón	Si	Jr. Loa 595



## 5.2 DE LA INFRAESTRUCTURA

- 5.2.1. La Entidad facilitará al **CONTRATISTA** un ambiente donde se realizará la preparación y servicio de las raciones alimentarias, en función de la disponibilidad que pueda ofrecer la infraestructura del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.
- 5.2.2. Será responsabilidad del **CONTRATISTA** la adecuación y acondicionamiento del ambiente para usarlo como área de preparación de alimentos, para lo cual deberá implementarlo y equiparlo a fin de que reúna las condiciones sanitarias según R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DICESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.
- 5.2.3. El consumo de los servicios básicos (luz y agua) será costeadado por la Entidad, así como la depreciación de la infraestructura, debiéndose estos NO ser considerados en la valorización de la estructura de costos del contratista.
- 5.2.4. El **CONTRATISTA** deberá velar por el mantenimiento de la infraestructura brindada por la **ENTIDAD**, los que deberán ser de carácter preventivo y correctivo, en caso la infraestructura sufra desperfecto durante el tiempo de contratación el **CONTRATISTA** deberá asumir la reparación del mismo.

## 5.3 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN LOS CENTROS MATERNOS INFANTILES CON INFRAESTRUCTURA ADECUADA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 5.3.1. El Contratista deberá instalar los siguientes equipos y menaje, debiendo ser estos de primer uso y/o seminuevos, en óptimo estado de funcionamiento y conservación:

### DE LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS MINIMOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN

DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	CANTIDAD
Cocina semiindustrial de acero inoxidable de 04 hornillas con horno incorporado	01
Licuada doméstica para preparaciones saladas	01
Licuada doméstica para preparaciones dulces	01
Campana extractora de acero inoxidable	01
Refrigeradora industrial de 400 litros	01
Congeladora de 200 litros	01
Horno microondas de 20 litros	01
Mesa de trabajo de acero inoxidable 1.20x0.60m con repisa	01
Mesa de trabajo de acero inoxidable 1.20x0.60m	01
Estante de 1.80x0.70x1.60m	03
Balanza electrónica	01
Balanza gramera	01
Parihuela	02
Botiquín, abastecido correctamente.	01
Extintor de acetato de potasio de 6 k, con fecha de vencimiento vigente	01
Extintor pqs de 6 k, con fecha de vencimiento vigente.	01

Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes, con un tiempo de fabricación o compra no menor de 5 años (se sustentará con boletas de venta o factura).

### DEL MENAJE MINIMO NECESARIO PARA EL SERVICIO

Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas, entre otros.) según la necesidad del servicio.

Los utensilios usados en la prestación del servicio contratado deberán ser de **acero inoxidable**, resistente al calor, **quedando prohibida la utilización de menaje de aluminio, de material plástico, madera, material descartable o similar**, no está permitido el uso de utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.

- 5.3.2. El **CONTRATISTA** garantizará que las instalaciones de producción y servicio así como equipos y mobiliario se encuentren y mantengan en buenas condiciones de funcionamiento y conservación durante el tiempo que dure el contrato, para lo cual debe implementar y aplicar el programa de higiene y saneamiento de los mismos.

**5.3.3.** El **CONTRATISTA** deberá realizar el cambio de utensilios y/o menajes deteriorados las veces que sea necesario y a solicitud del área usuaria cuando se considere necesario.

**5.3.4.** No se permitirá la instalación de equipos deteriorados, tampoco se permitirá la utilización de utensilios u otros materiales en mal estado de mantenimiento y conservación.

#### **5.4 VAJILLA Y MENAJE PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA**

**5.4.1** El Contratista está obligado a utilizar vajilla hotelera color blanco, vasos de vidrio, cubiertos de acero inoxidable y porta cubiertos con tapa para el guardado de cubiertos, con las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Treinta (30) Tazas de loza de 250 cc de capacidad.
- Veinte (20) vasos de vidrio para jugos de 250 cc.
- Veinte (20) Platos de loza para entradas.
- Veinte (20) Juegos de Cubiertos (cucharita).
- Veinte (20) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Veinte (20) vasos de vidrio para refresco de 250 cc.
- Veinte (20) Platos de loza para entradas.
- Veinte (20) Platos de loza para plato de fondo.
- Veinte (20) Platos de loza hondo para sopa.
- Veinte (20) Juegos de Cubiertos (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo).
- Veinte (20) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración

**5.4.2** En caso que el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil se encuentre atendiendo una emergencia durante la hora programada del servido de las raciones, el **CONTRATISTA** deberá contar con envases descartables que aseguren la conservación y eviten la contaminación de la ración completa de desayuno, almuerzo o cena, además estas deberán ser almacenadas en un envase isotérmico ubicado en la estación de emergencias para conservar los alimentos dentro de la temperaturas optimas y respetando la cadena temperatura mayores a 60 ° C. El mantenimiento y limpieza del isotérmico estará a cargo del contratista.

**5.4.3** El **CONTRATISTA** se encargará de mantener en buen estado de conservación e higiene las vajillas y menajes, utilizados para la atención del personal de salud del Centro Materno Infantil.

**5.4.4** Todos los recipientes y menaje descartable, serán almacenados y protegidos de la contaminación en un ambiente adecuado, en recipientes seguros que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.

**5.4.5** Al término de Vida Útil de los equipos y utensilios, deberá ser repuesto inmediatamente por otro de la misma característica, no se deberá hacer uso de equipos y/o utensilios en mal estado de conservación (rotos, despostillados, rajados, etc.).

**5.4.6** El **CONTRATISTA** deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento de las normas de higiene, como: Surtidores de jabón líquido, gel desinfectante o alcohol, servilletas, papel toalla en los lavaderos para el lavado de manos, tachos de basura con tapa oscilante.

**5.4.7** El **CONTRATISTA** deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento del programa de higiene y saneamiento de los ambientes, equipos, menaje, vajilla y otros enseres, como: paños absorbentes, detergente, lavavajilla, lejía, esponja verde, escoba, recogedor, detergente para pisos, trapeadores y todos los utensilios e insumos necesarios para reducir el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias. No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico).

#### **5.5 VAJILLA Y UTENSILIOS PARA LA ATENCION DE PACIENTES**

**5.5.1.** El **CONTRATISTA** utilizará vajilla de acero inoxidable en cantidad suficiente, de acuerdo al siguiente detalle:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Treinta (30) tazas de acero inoxidable de 250 cc.

- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 CC.
- Quince (15) Juegos de cubiertos (cucharitas).

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de cinco (05) compartimentos de acero inoxidable.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 cc
- Quince (15) Juegos de cubiertos (tenedor, cuchara, cucharita y cuchillo).

**5.5.2. El CONTRATISTA** proveerá diariamente agua hervida a los pacientes hospitalizados en jarras con tapa y vaso de material inocuo y seguro.

## 6. DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

### 6.1. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

**6.1.1.** El/la nutricionista o en caso de no encontrarse el/la nutricionista el responsable de turno de guardia hospitalaria determinará el tipo de régimen para los pacientes hospitalizados, pudiendo ser régimen blando o régimen normal, en caso sea necesario **se podrá solicitar dieta hiperproteica u otro régimen dietoterapéutico**, esta información **será remitida al CONTRATISTA vía correo electrónico y/o llamada telefónica con un mínimo de cuatro (04) horas de antelación.**

#### 6.1.2. Dieta normal o completa:

Es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para **cubrir las necesidades energéticas del paciente hospitalizado**, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares. Deben limitarse la utilización de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, el aporte nutricional deberá de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO	FIBRA DIETARIA
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal	
	75 g	67 g	275 g	25 a 30 g/día

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### A. DESAYUNO

1. **1 taza de bebida de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola u otro cereal o leguminosa, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.
2. **1 taza de bebida ligera (infusión de hierbas no filtrantes) ligeramente endulzada.**
3. **1 unidad de pan con entremés fuerte (proteico):** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, huevo, tortilla, jamón de pavia, entre otros.
4. **1 unidad de pan con entremés ligero (no proteico):** aceitunas, palta, queso, mermelada, manjar blanco, entre otros.
5. **1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

**Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de 3 a 4 veces a la semana.
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

## B. ALMUERZO

1. **Entrada**, se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
- Entrada cocida, horneada o fría.

2. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico.
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

3. **Postre**, se podrá optar entre:

- Fruta: entera o picada
- Mazamorra de frutas o compota
- Postre horneado

4. **Refresco de fruta (no infusiones) bajo en azúcar.**

### Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:

- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, kétchup, mayonesa).

## C. CENA

1. **Entrada**, se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas

2. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

3. **Infusión baja en azúcar (2 vasos) o café.**

### Observaciones a considerar durante la atención del cena:

- Las preparaciones de la cena deberán ser diferentes a las del almuerzo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de tres (03) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- No se incluirán menestras en las preparaciones.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, kétchup, mayonesa).

### 6.1.3. Dieta blanda:

Es un tipo de régimen dietoterapéutico constituido por alimentos líquidos y sólidos de fácil digestión, en el que se permite el uso de los siguientes alimentos cubriendo el aporte calórico normal:

PROTEÍNAS	Lácteos y derivados descremados, huevos, carnes magras (sin tejido conectivo) y pescados.
CEREALES REFINADOS	Arroz, semola, fideos, pan francés, maicena, chuño, <i>harina de trigo, trigo</i> .
TUBÉRCULOS	Papa, yuca, camote (sancochados), <i>olluco</i> .
AZÚCARES	Azúcar, mermeladas, gelatinas, <i>miel</i> .
VERDURAS	Solo verduras cocidas
FRUTAS	Solo frutas cocidas, mazamorra, compotas, <i>gelatina</i> .

Deberán evitarse la utilización de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, verduras crudas, frutas crudas y con cáscara, alimentos flatulentos, menestras con cáscara, frutos secos, aderezos irritantes, ajíes y frituras.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal
	75 g	67 g	275 g

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### A. DESAYUNO

1. **1 taza de bebida ligera:** infusión (no filtrante) sin azúcar
2. **1 taza de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinoa, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola, u otro cereal o leguminosa acompañado de leche descremada, sin azúcar.
3. **1 unidad de pan con entremés fuerte:** Pollo, atún, huevo, tortilla, jamón de pavita, entre otros. (no frituras)
4. **1 unidad de huevo cocido**
5. **1 unidad de fruta cocida, mazamorra o compota de frutas.**

##### Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se requiera se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- No se utilizará leche o derivados lácteos enteros
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### B. ALMUERZO

1. Entrada, se podrá optar entre
  - Sopa o crema de verduras.
  - Verduras cocidas o al vapor
2. **Plato de fondo,** debe contener lo siguiente
  - Una ración de un producto cárnico (no frituras ni preparaciones con abundante aceite).
  - Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinoa, kiwicha, entre otros).
  - Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).
3. **Postre,** se podrá optar entre:
  - Fruta cocida
  - Mazamorra de frutas o compota de frutas.
4. **Refresco de fruta bajo en azúcar (2 vasos), no infusiones.**

##### Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:

- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, pescado o huevo, no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.

- No está permitido frituras, preparaciones condimentadas con ajíes y/o alientos irritantes.
- No está permitido el uso de lácteos enteros.
- No está permitido incluir menestras.
- La frecuencia de la fruta cocida será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.

### C. CENA

#### 1. Entrada, se podrá optar entre

- Sopa o crema de verduras.
- Verduras cocidas o al vapor

#### 2. Plato de fondo, debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

#### 3. Infusión bajo en azúcar (2 vasos).

##### Observaciones a considerar durante la atención del cena:

- Las preparaciones de la cena serán diferentes al almuerzo.
- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, pescado o huevo, no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.
- No está permitido frituras, preparaciones condimentadas con ajíes y/o alientos irritantes.
- No está permitido el uso de lácteos enteros.
- No está permitido incluir menestras.

**6.1.4. La dieta hiperproteica** es aquel **régimen** dietoterapéutico normal con un mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. En caso de requerir dieta hiperproteica se solicitará **la inclusión de un huevo cocido, leche, yogurt u otro alimento de origen animal al régimen normal, sin costo adicional.**

**6.1.5.** Se podrá solicitar **otro tipo de régimen dietoterapéutico** para los pacientes hospitalizados, cuando su estado de salud lo amerite y con la validación del/la nutricionista y la autorización del jefe de guardia con un mínimo de cuatro (04) horas de anticipación previo al consumo, **ello no significará costo adicional al menú y deberán cumplir con la composición y descripción detallada anteriormente.**

**6.1.6.** Se considerarán las proteínas derivadas del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe), de preferencia un alimento de origen animal rico en hierro. En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje descrito en el numeral 6.3.

**6.1.7.** El **CONTRATISTA** garantizará el cumplimiento con el aporte de nutrientes y fibra dietaria descritos para cada tipo de régimen acuerdo al menú programado.

**6.1.8.** El **CONTRATISTA** garantizará que cada una de las preparaciones cumpla con el gramaje descrito en el numeral 6.3

### 6.2. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

**6.2.1.** El médico jefe o responsable de personal del establecimiento enviará al **CONTRATISTA** la programación de guardia mensual, con un plazo no mayor a siete (07) días de anticipación y se notificará con un plazo no menor a cuatro (04) horas modificaciones.

#### 6.2.2. Dieta normal o completa:

Es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades energéticas del personal guardia hospitalario, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares, deben limitarse la utilización de grasas saturadas, grasas trans, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO	FIBRA DIETARIA
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal	
	75 g	67 g	275 g	25 a 30 g/día

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
TOTAL	100%	2000	75 g.

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### A. DESAYUNO

1. **1 taza de bebida de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola u otro cereal o leguminosa, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.
2. **1 taza de bebida ligera (infusión de hierbas no filtrantes) ligeramente endulzada.**
3. **1 unidad de pan con entremés fuerte (proteico):** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, huevo, tortilla, jamón de pavia, entre otros.
4. **1 unidad de pan con entremés ligero (no proteico):** aceitunas, palta, queso, mermelada, manjar blanco, entre otros.
5. **-1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

##### Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de 3 a 4 veces a la semana.
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### B. ALMUERZO

1. **Entrada**, se optará por una opción entre:
  - Sopa o crema de verduras
  - Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
  - Entrada cocida, horneada o fría.
2. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente
  - Una ración de un producto cárnico.
  - Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
  - Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).
3. **Postre**, se podrá optar entre:
  - Fruta: entera o picada
  - Mazamorra de frutas o compota
  - Postre horneado
4. **Refresco de fruta (no infusiones) bajo en azúcar.**

##### Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:

- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

#### C. CENA

1. **Entrada**, se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
- 2. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente
- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).
- 3. **Infusión baja en azúcar (2 vasos) o café.**

**Observaciones a considerar durante la atención del cena:**

- Las preparaciones de la cena deberán ser diferentes a las del almuerzo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de tres (03) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.**
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- No se incluirán menestras en las preparaciones.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

6.2.3. En caso se solicite régimen tipo “dieta” deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

**A. DESAYUNO**

1. **1 taza de bebida de cocimiento de cereal:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.
2. **1 taza de bebida ligera:** infusión (no filtrante), leche descremada, cocoa, café, ligeramente endulzada.
3. **1 unidad de pan con entremés proteico:** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, tortilla, queso, jamón de pavita, entre otros, acompañado de verduras.
4. **1 unidad de huevo cocido**
5. **1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

**Observaciones a considerar durante atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen fresca, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la fresca del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de mínima 3 veces a la semana.
- No se permite el uso de margarina, mantequilla, mermelada, manjar blanco.

**B. ALMUERZO**

1. **Entrada**, se optará por una opción entre:
  - Sopa o crema de verduras
2. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente
- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros o tubérculos, menestras, raíces, entre otros.
- Una ración de guarnición de ensalada de verduras frescas, cocidas y/o salteadas.
3. **Postre**, se podrá optar entre:
  - Fruta: entera o picada
4. **Refresco de fruta bajo en azúcar (2 vasos), no infusiones.**

**Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- No está permitido el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No se permitirán frituras.
- Para las ensaladas se deberán considerar 3 verduras diferentes como mínimo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- Solo aliños o vinagretas bajas en aceite, que irán por separado de las ensaladas
- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, huevo, queso., no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y patas.
- La frecuencia de las menestras será de tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).



### C. CENA

1. **Entrada**, se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras

2. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, tubérculos, raíces, entre otros.
- Una ración de guarnición de ensalada de verduras cocidas o salteadas.

3. **Infusiones o café sin azúcar.**

*Observaciones a considerar durante la atención de la cena:*

- Las preparaciones de la cena serán diferentes al almuerzo.
- No está permitido el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No se permitirán frituras.
- Para las ensaladas se deberán considerar 3 verduras diferentes como mínimo.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso., no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y patas.
- Solo aliños o vinagretas bajas en aceite, que irán por separado de las ensaladas.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

6.2.4. El personal de guardia hospitalaria podrá requerir otro **régimen dietoterapéutico** cuando su estado de salud lo amerite y con la autorización documentada por médico jefe y del nutricionista del Centro Materno Infantil, con un mínimo de 24 horas de anticipación previo al consumo, el que deberá cumplir con la composición e indicaciones previamente descritas; ello no significará costo adicional al menú. -

6.2.5. El **CONTRATISTA** garantizará que cada una de las preparaciones cumpla con el gramaje descrito en el numeral 6.3

### 6.3. CUADRO DE GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS.

N°	ALIMENTOS	PESO CRUDO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA POR COMIDA
1	Carne de res (sin hueso) Carne de res (sopa)	140g 30g a 40g	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carente de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte.	1-2 veces por semana.
2	Carne de pollo (presa) Carne de pollo (sopa) Carne de pollo (entremés) Carne de pollo (pulpa)	180g a 200g 30g a 40 g 60 g 150 g	Contar con Registro sanitario vigente, producto nacional, fresco, sin golpes, con hueso según corte. No se usarán pescuezos, ni rabadillas, ni piernas.	4-5 veces por semana.
3	Carne de cerdo. (sin hueso)	150 g	Pulpa de primera calidad, producto nacional, contar con Registro Sanitario vigente, Autorización de Senasa, fresco	1-2 veces al mes.
4	Carne de pescado (filete sin hueso)	120g	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco (no tollo azul ni perico), fresco.	Pescado 2-3 veces por semana.
5	Carne de Pavita	150 g	Contar con Registro Sanitario vigente, producto nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de Senasa	1-2 veces por mes.
6	Vísceras (mondongo, corazón, bofe, hígado).	130g	Con Registro Sanitario vigente, producto nacional. Fresco.	1 vez quincenalmente
7	Queso fresco.	30g	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado con Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos.
8	Pan francés o ciabatta	30g a 40g	Fresco, presentación característica, olor y sabor característico.	Diario.
9	Atún.	50g	Filete o lomito, envase de hojalata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, marca conocida	Alternar la programación.
10	Menestra.	60g	Grano entero, nacional, de primera calidad. Con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	3 veces por semana.
11	Huevos.	62 g	Limpios, sin impurezas, con registro de procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	Alternar en la programación.

12	Arroz (sopa)	60g	Libre de impurezas, grano entero, con Registro Sanitario vigente	Diario.
13	Arroz (plato fuerte)	180 g a 200g	Envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
	Fideos (sopa)	60g		
14	Fideos (plato fuerte)	240g	Presentación lata, con Registro Sanitario y fecha vencimiento vigentes, dilución 1/1.	Diario.
	Leche evaporada.	125 a 150cc		
15	Azúcar.	Cantidad suficiente	Rubia, granulada, no húmeda y sin impurezas, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	Diario.
16	Frutas naturales seleccionadas.	200g	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	Diario.
17	Manzana.	200g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
18	Durazno	120 g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
19	Naranja de postre.	200g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
20	Plátano de la isla o seda.	140g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación
21	Mandarina	150g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
22	Mango	150g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullada	Alternar en la programación
23	Melón	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
24	Pera	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
25	Sandía	200g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
26	Uvas, ciruelas, fresas	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
27	Fruta picada	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
28	Tubérculos o raíces.	100g a 120g	Primera calidad, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación, sin brotes.	Para guarnición de acuerdo a la programación.
29	Verduras frescas Verduras cocidas	250 g 200g	No presentar maduración excesiva, no golpeadas, sin ataques de insectos y de primera calidad.	Diario y/o según la preparación
30	Postres cocidos: compotas, arroz zambito, arroz con leche, budín, mazamorras, crema volteada, flan, gelatina, postres cocidos., peso mínimo cocido.	160 g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad.	Máximo 1 vez a la semana
31	Postres horneados	60 a 80 g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Máximo 1 vez a la semana
32	Entradas	200g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	

- Los cereales (fideos, sémola, avena, arroz, quinua, kiwicha, otro cereal) serán envasados, de calidad superior, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, no se aceptará reetiquetado o sobre etiquetados.
- Todos los alimentos deberán ser de calidad superior e inocua.
- Todas las frutas y verduras serán de calidad superior e inocua.
- Se presentaran certificados de calidad todas las veces que ingresen productos al establecimiento.

**6.4. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS VIGENTES DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:**

**a) CARNE DE RES**

- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- **No ingresará carne congelada.**
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico.

**b) PESCADOS**

- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras.
- Deben presentar agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico
- El tipo de pescado podrá ser: tollo de leche, jurel, caballa, bonito, tilapia u otro de calidad similar con aprobación del área de control.
- **No ingresará pescado congelado.**

**c) POLLO**

- El peso del pollo debe ser entre 1900 y 2000 g, peso libre de vísceras.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.
- **No ingresará pollo congelado.**

**d) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBÉRCULOS:**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas, jvas plásticas, no ingresará en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Las verduras, hortalizas, tubérculos y legumbres se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, brotes, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

**e) FRUTAS**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.

**f) CEREALES Y GRANOS**

- Los productos deben ser de primera calidad,
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**g) PRODUCTOS ENLATADOS**

- Sin abolladuras
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**h) VÍVERES SECOS:**

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.

- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**i) CONDIMENTOS:**

- Si el alimento ha sido procesado; deberá contar registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero, en buenas condiciones y sin pelar.

**j) YOGURT y QUESOS**

- Envasado y sellado herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.
- Solo se permitirá el ingreso de queso fresco pausterizado (No quesos madurados y grasos)

**k) ACEITE VEGETAL:**

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**l) CONDICIONES GENERALES:**

- Los alimentos a distribuir deberán mantenerse protegidos de la contaminación.
- Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas tendrán protector de alimentos (papel poligraso), que será retirado por el mismo paciente al momento de su consumo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El protector de alimentos (papel poligraso) debe ser adquirido por distribuidores formales. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán las latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpos extraños (piedras, astillas, heces de roedores, grapas, tierra, cualquier material o sustancia no propia de la composición del grano envasado), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios. El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas, sin presencia de humedad e insectos.

**7. DE LAS CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

**7.1.** El **CONTRATISTA** garantizará la calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimentarias, de acuerdo a las normativa sanitaria vigente, **conforme a la Ley de Salud N°26842, R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud” y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, del mismo modo la Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N°034-2008-AG, Decreto Ley N°1062-20008 y afines.** La supervisión, vigilancia y/o cumplimiento de las normas mencionadas se realizará de **manera inopinada**, a fin de asegurar la inocuidad, la calidad fisicoquímica y características organolépticas de las raciones alimentarias, estará a cargo del responsable de nutrición del Centro Materno Infantil, así también dichas supervisiones podrán ser realizadas por el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de la Dirección Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), que deberá constar en informes de supervisión con sus respectivas ACTAS, en donde se recogerá la información de forma objetiva y de ser necesario se adjuntará evidencia fotográfica y/o audiovisual, del cumplimiento o no cumplimiento las obligaciones del **CONTRATISTA**.

**7.2.** El control del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias se efectuará mediante de la técnica de pesado directo, la que se llevará a cabo de manera inopinada haciendo uso del muestreo aleatorio por la/el Nutricionista encargado/a del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, para lo cual el **CONTRATISTA** ofrecerá una ración al responsable de la supervisión sin costo adicional.

- 7.3. El responsable de nutrición del Centro Materno Infantil realizará como mínimo dos (02) a supervisiones de carácter sanitario e inocuidad y/o de control de calidad nutricional inopinadas, de manera mensual. Las faltas encontradas debidamente informadas y con evidencias, serán penalizadas según la clasificación de sanciones descritas en el acápite 21.
- 7.4. El **CONTRATISTA** garantizará su participación durante las supervisiones realizadas por el/la nutricionista de raciones del Centro de Salud Materno Infantil por y/o por el/la nutricionista de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de DIRIS Lima Norte, para lo que designará a un representante que participe de las supervisiones.
- 7.5. Las raciones alimentarias atendidas serán de consumo exclusivo del personal de guardia hospitalaria y los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil y deberán ser consumidos dentro de las instalaciones del establecimiento.
- 7.6. El costo de servicio de alimentación para el personal de guardia hospitalaria y los pacientes del Centro Materno Infantil, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 7.7. El **CONTRATISTA** deberá dotar a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación y servido de raciones alimentarias como camisa, pantalón, delantal de acuerdo a las funciones que realicen, como mínimo dos (02) juegos al año.
- 7.8. El **CONTRATISTA** deberá dotar a su personal de equipo de protección como gorros descartables, mascarillas quirúrgicas y guantes de látex, las veces que sea necesario durante la preparación y servido de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y los pacientes del Centro Materno Infantil.
- 7.9. Es responsabilidad del **CONTRATISTA** el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, EsSalud, SNP, seguros; así como cualquier otro beneficio o concepto que por Ley se disponga y de la remuneración de su personal.
- 7.10. El **CONTRATISTA** deberá coordinar de forma permanente con el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 7.11. El **CONTRATISTA** se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurra en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

## 8. DE LA PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 8.1. El **CONTRATISTA** debe garantizar que la programación de menú mensual a aprobar deberá contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (platos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, la que **será elaborada y firmada por el personal nutricionista y chef del mismo**.
- 8.2. La programación detallada y calorizada debe ser enviada vía correo electrónico con quince (15) días calendario de antelación a el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, con copia al correo del/la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, para la evaluación del cumplimiento de los términos de referencia.
- 8.3. De encontrarse observaciones el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, emitirá un correo electrónico numerado con las observaciones vía correo electrónico al **CONTRATISTA** en un plazo no mayor de cuatro (04) días calendario.
- 8.4. El **CONTRATISTA** tendrá un plazo no mayor de tres (03) días calendario para la subsanación de las observaciones, remitiendo la información a los/las nutricionistas responsables del Centro Materno Infantil, vía correo electrónico.
- 8.5. La programación aprobada por el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, deberá ser socializada y publicada en un lugar visible del establecimiento para su posterior supervisión y control.
- 8.6. La programación del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, podrá ser modificada por la **ENTIDAD** previa validación y autorización del/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, para lo que se notificará al **CONTRATISTA** con un mínimo de tres (03) días calendario de antelación mediante comunicación escrita y/o vía correo electrónico antes al **CONTRATISTA**, en caso el **CONTRATISTA** solicite

cambio de programación esta deberá ser solicitada vía correo electrónica a el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil con plazo máximo de veinticuatro (24) hora de antelación y para hacerse efectivo deberá ser aprobado por el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil.

8.7. El **CONTRATISTA** deberá preparar menús mejorados para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, los que no tendrán costo adicional, en los siguientes días festivos durante el periodo que dure la contratación:

- Día de la Madre (almuerzo)
- Día del Padre (almuerzo)
- Fiestas Patrias (28 de julio: almuerzo)
- Navidad (24 de diciembre: Cena, 25 de diciembre: Desayuno y almuerzo)
- Año Nuevo (31 de diciembre: Cena, 01 de enero: Desayuno y almuerzo)

8.8. El horario de atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil será de lunes a domingo incluyendo feriados, el horario establecido es el siguiente:

PACIENTES	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	19:00 horas
PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	19:00 horas

8.9. El Centro Materno Infantil podrá solicitar el cambio de atención, previa coordinación con el **CONTRATISTA**.

## 9. DE LA ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE ATENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

9.1 El responsable de personal del Centro Materno Infantil deberá elaborar la planilla de atención del personal de guardia hospitalaria, para los tres turnos de atención (Desayuno, almuerzo y cena) de manera diaria y deberá facilitar la información al **CONTRATISTA**.

9.2 El responsable de personal del Centro Materno Infantil deberá enviar el rol de guardia hospitalaria mensual mediante correo electrónico al **CONTRATISTA**, con diez (10) días hábiles de antelación.

9.3 La cantidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria, será enviada por el médico jefe del Centro Materno Infantil o responsable designado, vía correo electrónico de manera semanal o mensual al **CONTRATISTA**.

9.4 La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el médico jefe del Centro Materno Infantil o responsable designado mandará una comunicación escrita y/o vía correo electrónico al **CONTRATISTA** con un mínimo de cuatro (04) horas antes del horario de distribución establecido.

9.5 Es responsabilidad del establecimiento reportar de manera oportuna el requerimiento de raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria al **CONTRATISTA**, con el fin de evitar desabastecimiento.

9.6 El **CONTRATISTA** deberá verificar para cada turno de atención la cantidad de las raciones alimentarias solicitadas y de ser el caso realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.

9.7 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidad solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá para lo cual deberá constar en acta y/o informe elaborado del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

## 10. DE LA ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE ATENCIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

- 10.1 El responsable del área de internamiento/ hospitalización del Centro Materno Infantil deberá elaborar la planilla de atención de los pacientes hospitalizados, para los tres turnos de atención (desayuno, almuerzo y cena) de **manera diaria**.
- 10.2 La cantidad de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, será comunicada antes de cada turno de atención, mediante llamada telefónica y/o correo electrónico por el responsable del área de internamiento/hospitalización del Centro Materno Infantil al **CONTRATISTA** de forma inmediata.
- 10.3 La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el responsable del área de internamiento/ hospitalización comunicará mediante llamada telefónica y/o correo electrónico al **CONTRATISTA** con un mínimo de cuatro (04) horas antes del horario de distribución establecido.
- 10.4 Es responsabilidad del establecimiento reportar de manera oportuna el requerimiento de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados al **CONTRATISTA**, con el fin de evitar desabastecimiento.
- 10.5 El **CONTRATISTA** deberá verificar para cada turno de atención la cantidad de las raciones alimentarias solicitadas y de ser el caso realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.
- 10.6 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidad solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá para lo cual deberá constar en acta y/o informe elaborado del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

## 11. DEL CONTROL DE SALUBRIDAD

- 11.1 El **CONTRATISTA** deberá implementar **Programa de Higiene y Saneamiento** al inicio de cada servicio de manera frecuente (todos los días) y de manera profunda una vez a la semana, por lo que brindará información documentada sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, vehículos de transporte de raciones, utensilios, infraestructura y recipientes de transporte y de todo equipo y utensilios que se requieren en la cadena productiva y de transporte, así también de los ambientes de elaboración y servido de las raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil; todo la documentación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento se presentará las veces que la supervisión le solicite.
- 11.2 Los recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para el uso exclusivo de alimentos entre crudos, cocidos, salados y dulces), los que deben ser repuestos cuando presenten señales de deterioro.
- 11.3 El personal responsable del servicio vestirá uniforme representativo de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, según la función que realice como: mascarillas, guantes descartables, redecillas, botas de jebe, gorros.
- 11.4 El personal de limpieza utilizará dos (02) uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera; un uniforme para la limpieza en el área de producción, un mandil y botas distintas a las que utiliza en el área de servicio, como lo indica R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.
- 11.5 El **CONTRATISTA** garantizará que el personal encargado de la limpieza de los ambientes, por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia hospitalaria.
- 11.6 El **CONTRATISTA** proveerá a su personal con insumos para el lavado de manos: jabón líquido sin triclosan con registro sanitario vigente, papel toalla doble hoja color blanco, dispensadores de alcohol gel y alcohol en gel.

## 12. DE LA SUPERVISIÓN Y/O VIGILANCIA SANITARIA Y DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 12.1 Las supervisiones sanitarias serán realizadas por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de

Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), las que tendrán carácter inopinado.

- 12.2 El médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil designará a un profesional nutricionista para la realización de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional del servicio de raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil.
- 12.3 Las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo bajo los lineamientos conforme la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud” y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, en cada supervisión se aplicará la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, incluida en la mencionada Norma Técnica.
- 12.4 La supervisión de calidad nutricional de las raciones alimentarias (control del gramaje, calidad y composición) se efectuará mediante un muestreo aleatorio por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- 12.5 El **CONTRATISTA** se compromete a garantizar la presencia y/o asignar un responsable que participe desde el inicio hasta el final de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, así también firmar el acta de supervisión.
- 12.6 Las observaciones encontradas en la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias realizadas por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o de DIRIS Lima Norte, serán informadas de manera inmediata el mismo día de la supervisión por correo electrónico al **CONTRATISTA** adjuntando la evidencia de lo encontrado.
- 12.7 El/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil ejecutará como mínimo dos (02) supervisiones sanitarias y/o de calidad nutricional de las raciones alimentarias de manera mensual (de ser necesario se podrán realizar un mayor número supervisiones), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil.
- 12.8 Por cada supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil se deberá emitir un informe en el que se incluirán: la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud o acta de supervisión y las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las observaciones encontradas.
- 12.9 El informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil será remitido al médico jefe del Centro Materno Infantil, el que deberá remitir dicho informe a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte.
- 12.10 El **CONTRATISTA** garantizará que su personal nutricionista coordinará de manera constante con el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil y con el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o de DIRIS Lima Norte, siendo necesario remita la información que se solicite.

### 13. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 13.1 El **CONTRATISTA** garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente. La **ENTIDAD** elegirá la empresa que realizará la toma de muestra y es **EL CONTRATISTA** el que se hará responsable de los gastos pertinentes al proceso a realizar.
- 13.2 El **CONTRATISTA** garantizará que la realización del primer examen microbiológico de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, se efectuará en un plazo no menor a los tres meses de iniciada la ejecución del contrato.



13.3 Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos, serán enviados a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, por escrito y/o correo electrónico.

#### 14.DE LAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

14.1 El **CONTRATISTA** es responsable directo de su personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con la DIRIS Lima Norte.

14.2 El **CONTRATISTA** debe contar con el personal suficiente para la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias para una correcta atención al personal del Centro Materno Infantil.

14.3 El **CONTRATISTA** debe garantizar la seguridad e inocuidad durante la preparación de las raciones alimentarias, con la intervención de su personal nutricionista, durante todo el proceso de producción y servicio de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, el cual deberá supervisar como mínimo tres veces a la semana.

14.4 El **CONTRATISTA** es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.

14.5 El **CONTRATISTA** debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de cada Centro materno Infantil, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del **CONTRATISTA** y sello del representante legal.

14.6 Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, así como la disposición y eliminación de los residuos se hará diariamente, la eliminación de estos será asumida por el **CONTRATISTA**.

14.7 A la entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de los daños de los trabajadores de la empresa contratada.

14.8 El **CONTRATISTA** deberá mostrar un botiquín de emergencia, correctamente abastecido, en lugar visible en el área de preparación de las raciones alimentarias.

14.9 El **CONTRATISTA** deberá contar con un extintor de clase K y un extintor de clase F, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible.

#### 15.DE LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

15.1 El **CONTRATISTA** para la ejecución de la prestación del servicio, deberá contar con personal suficiente para garantizar el correcto abastecimiento de las raciones alimentarias; además, se debe contar con personal de reemplazo debido a temas de salud, permisos y día de descanso, debiendo garantizar el siguiente personal: un (01) chef, un (01) asistente de limpieza a tiempo completo y un (01) nutricionista que se encuentre supervisando la preparación de las raciones como mínimo tres (03) vez a las semana, para atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.

15.2 El cambio del personal, se deberá realizar con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de anticipación, previa notificación al médico jefe del Centro Materno Infantil. En todo caso el **CONTRATISTA** está en la obligación de reemplazar al personal por otro que cumpla como mínimo el tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.

15.3 El personal del **CONTRATISTA** deberá observar las siguientes normas y valores:

- Pulcritud y orden personal en todo momento.
- Cabello corto
- Cabello cubierto con gorro protector
- Afeitado
- Uñas limpias y cortas
- No usar esmaltes de uñas
- No usar maquillaje mientras manipula alimentos
- No usar joyas, ni accesorios
- Baño diario
- Puntualidad y confiabilidad.

- Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
- Utilizar el uniforme de la empresa en forma impecable y decorosa.
- Amplio conocimiento de las actividades y tareas que le competen.

**15.4** La entidad podrá solicitar la sanción y/o el cambio de personal, cuando incurran en faltas o las normas de higiene y disciplinarias o no reúna la experiencia solicitada, previo informe realizado por el/la nutricionista de la Entidad o del Centro Materno Infantil, dentro de un periodo no mayor a siete (07) días.

**15.5** El médico jefe del Centro Materno Infantil garantizará que el personal del establecimiento no maltrate, hostigue y/o acose a los trabajadores del **CONTRATISTA**.

## **16.DE LA RECEPCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

**16.1** La conformidad de la recepción de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados, será realizada por el responsable de turno y/o médico jefe del Centro Materno Infantil.

**16.2** Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados, el responsable de turno y/o el médico jefe del Centro Materno Infantil deberán emitir las planillas de los pacientes hospitalizados. La mencionada relación, deberá contener los datos completos del paciente (apellidos, nombres y DNI) y firma (evitando errores, correcciones y/o borrones). Las planillas deberán ser selladas y firmadas por el responsable de turno dando fe de la prestación del servicio.

**16.3** Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias del personal de guardia, el médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil deberán emitir las planillas del personal de guardia hospitalaria. La mencionada relación deberá contener los datos completos del personal médico de guardia (apellidos, nombres y DNI) y firma (evitando errores, correcciones y/o borrones). Las planillas deberán ser selladas y firmadas por el personal responsable de turno dando fe de la prestación del servicio.

**16.4** Es responsabilidad del personal de guardia hospitalaria el correcto firmado de las planillas de atención de raciones alimentarias, los que firmarán de manera personal la recepción de las raciones alimentarias.

**16.5** Es responsabilidad del encargado de la guardia el correcto firmado de las planillas de atención de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados.

**16.6** Es responsabilidad del **CONTRATISTA** verificar el correcto llenado de las planillas de atención, no se permitirán subsanaciones posteriores por pérdida o errores que invaliden el documento.

## **17.CONFORMIDAD DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**17.1** La conformidad de servicio será elaborada, firmada, sellada y remitida por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contener el número y fecha del informe técnico de supervisiones sanitarias y calidad nutricional y del informe técnico de cantidad de raciones alimentarias atendidas:

- Informe técnico de supervisiones sanitarias y/o calidad nutricional: emitido por el /la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, se realizará en base a los informes y actas de las supervisiones efectuadas durante el mes de atención, deben contener fecha, hora y lugar de la supervisión, nombres y apellidos completos, identificación, firma y sello de la nutricionista; nombres y apellidos completos, identificación, firma del representante que designe el **CONTRATISTA**, en caso que el personal se niegue a firmar se indicará en los motivos; en el informe se debe indicar de forma objetiva, clara y a detalle las evidencias de cumplimiento o de no cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA** contenidas en el TDR, que tendrán sustento con las fichas de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, actas de supervisión y evidencia fotográfica.
- Informe técnico de la conformidad de la atención del servicio de raciones alimentarias atendidas: emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
- Planillas originales de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados debidamente firmadas (evitar errores, correcciones y/o borrones) con sello y firma del responsable de logística y médico jefe del Centro Materno Infantil.

17.2 El acta de conformidad emitida por el médico jefe del Centro Materno Infantil; será visada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias y por la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.

## 18. DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN

La prestación del servicio de raciones alimentarias dará inicio tras la suscripción del acta de inicio del servicio y tendrá una duración de dieciocho (18) meses y/o hasta agotar los montos contratados.

## 19. DE LOS ENTREGABLES

19.1. Las raciones alimentarias se entregarán en base al rol de guardia hospitalario presentado por el responsable de personal, las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados se entregarán en base al petitorio del responsable de guardia hospitalaria de los Centro de Salud Materno Infantil. **El CONTRATISTA deberá verificar diariamente esta programación previa a la entrega del servicio y realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.**

19.2. Raciones estimadas para pacientes hospitalizados:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Ancón	2957	3604	2960

19.3. Raciones estimadas para el personal de guardia hospitalaria:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Ancón	353	329	343

## 20. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del **CONTRATISTA** en PAGOS PARCIALES en base a las atenciones mensuales realizadas.

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

- Informe técnico de la cantidad de raciones alimentarias atendidas emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
- Comprobante de pago (FACTURA).
- Planillas originales de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello del médico jefe del Centro Materno Infantil
- Se debe considerar que el Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contar con el visto bueno de la Oficina de Intervenciones Sanitarias y de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- En caso, el médico jefe del Centro Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o periodo vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias de la DIRIS Lima Norte.
- Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Calle A Mz 02 Lt. 03 Asoc. Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia.

## 21. FALTAS Y SANCIONES.

TIPIFICACION DE LAS FALTAS		SANCION A APLICAR
I. FALTAS MODERADAS		
Previas a la preparación del alimento:		
a. Utilización de insumos y alimentos que no cumplan con las características solicitadas, de acuerdo al acápite 6.4		10 % de una (01) UIT
b. Presencia de plagas en la planta de producción.		10 % de una (01) UIT
c. Presencia de alimentos almacenados en malas condiciones (malogrados, aplastados, podridos, con hongos, fermentados, con exceso de maduración.).		10 % de una (01) UIT
d. Alimentos preparados almacenados en refrigeración y/o congelación sin rotulación.		10 % de una (01) UIT
e. Incumplimiento de las buenas prácticas de manipulación.		10 % de una (01) UIT
f. Incumplimiento en la aplicación del programa de higiene y saneamiento.		10 % de una (01) UIT
g. Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas durante los procesos de producción y distribución de las preparaciones.		10 % de una (01) UIT

h. Inadecuado lavado y desinfección de vajillas y enseres de cocina.	10 % de una (01) UIT
i. Falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.	10 % de una (01) UIT
j. Equipos, menaje y utensilios relacionados al proceso de preparación y servicio de alimentos con inadecuadas condiciones de mantenimiento e higiene.	10 % de una (01) UIT
k. Inadecuado registro de la aplicación del programa de higiene y saneamiento.	10 % de una (01) UIT
l. Incumplimiento de cualquier punto estipulado en la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.	10 % de una (01) UIT
<b>Del alimento terminado:</b>	
a. Cambio de programación de menú sin previa autorización del/la nutricionista responsable de las raciones del Centro Materno Infantil.	10 % de una (01) UIT
b. Incumplimiento en el horario de la atención de las raciones alimentarias de acuerdo al punto 8.9.	10 % de una (01) UIT
c. Incumplimiento en la cantidad de raciones alimentarias solicitadas, generando desabastecimiento de raciones para los pacientes y/o personal de guardia hospitalaria.	10 % de una (01) UIT
d. Entrega incompleta de los componentes del menú a pacientes y/o personal médico.	10 % de una (01) UIT
e. Entrega de raciones alimentarias con calidad deficiente (aplastados, derramados, fríos.)	10 % de una (01) UIT
f. Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales.	10 % de una (01) UIT
g. Trasgresión de las indicaciones dietéticas (aporte energético y proteico, gramaje, volumen, temperatura, textura, concentración).± 20	10 % de una (01) UIT
h. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).	10 % de una (01) UIT
<b>Del personal del CONTRATISTA:</b>	
a. Negarse a participar en las supervisiones y/o a firmar el acta de supervisión.	10 % de una (01) UIT
b. No contar con el personal clave solicitado para la atención de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
c. Personal sin fotocheck de identificación.	10 % de una (01) UIT
d. Personal sin el uniforme representativo de la empresa de acuerdo a lo estipulado en la normativa vigente.	10 % de una (01) UIT
e. Incumplimiento del uso de equipo de protección personal de acuerdo a la normativa vigente.	10 % de una (01) UIT
f. Ausencia de la participación del personal nutricionista del <b>CONTRATISTA</b> .	10 % de una (01) UIT
g. Personal de limpieza realizando actividades correspondientes a la elaboración de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
h. Personal sin capacitación para desarrollar las actividades de elaboración de alimentos.	10 % de una (01) UIT
i. Personal con carnet sanitario vencido.	10 % de una (01) UIT
j. Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.	10 % de una (01) UIT
<b>II. FALTA GRAVE</b>	
a. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física e imagen del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del <b>CONTRATISTA</b> y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.	100% de una (01) UIT
b. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, cualquier cuerpo extraño no correspondiente a la composición de la ración alimentarias; sólo necesitará la evidencia física e imagen con la verificación de un personal de la Entidad y personal del <b>CONTRATISTA</b> , con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes, en caso de no ser firmado por el <b>CONTRATISTA</b> se indicará en el documento.	100% de una (01) UIT
c. Que un trabajador de la empresa <b>CONTRATISTA</b> , se encuentre laborando teniendo heridas o padezca alguna enfermedad respiratoria o diarreica.	100% de una (01) UIT
d. En el caso de probarse que el alimento suministrado ha afectado nocivamente al 10% de la población comensal (Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo).	100% de una (01) UIT
e. Adulteración de firmas y/o sellos en las planillas de atención del personal de guardia hospitalaria y/o pacientes hospitalizados.	100% de una (01) UIT
<b>MEDIO DE VERIFICACION:</b>	

- Informes y/o actas de supervisión del/la nutricionista responsable de las raciones del Centro Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de la DIRIS Lima Norte, realizadas en las visitas inopinadas
- Informes y/o actas de ocurrencias y/o quejas del personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.
- La documentación que sustente las falta cometidas deberán incluir evidencia fotográfica y/o audiovisual de lo ocurrido y estar visadas por el médico jefe del Centro Materno Infantil.

## 22.DE LAS SANCIONES

Las sanciones que se impongan serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que hubiere lugar, **la Subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes.**

### Sanciones por falta moderada.

- Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará 10 % de una U.I.T.
- Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 20 % de una U.I.T.
- Por 03 (tres) a más faltas moderadas en un mes, se considerará como una falta grave y se descontará el 100% de una U.I.T.

### Sanciones por falta grave.

- Por cada falta grave se descontará el 100 % de una U.I.T.

## 23.REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El **CONTRATISTA** deberá presentar lo siguiente:

- Número telefónico o de celular y correo electrónico **del CONTRATISTA y del/la nutricionista del mismo**
- Propuesta de programación de menú mensual, la cual debe contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (plátanos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, **firmada por el/la nutricionista y chef del CONTRATISTA, la cual deberá ser revisada y aprobada por el área usuaria.**
- Metodología y programación del **CONTRATISTA** para efectuar las fumigaciones, limpieza y mantenimiento del ambiente que será cedido por la entidad.
- Metodología para el control de atención de raciones diarias por parte del **CONTRATISTA.**
- Metodología del **CONTRATISTA**, para el cumplimiento de los Horarios de Atención establecidos en las Bases.
- Metodología para la sustitución o reemplazo del personal designado por El **CONTRATISTA**, incluyendo el procedimiento para lograr un tiempo de respuesta mínimo ante la falta de personal imprevista.
- Relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al médico jefe del Centro Materno Infantil.
- Cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- Copia de la certificación sanitaria de Principios Generales de higiene (PGH) o contar con el informe técnico favorable sobre la verificación del cumplimiento de los principios Generales de Higiene, emitido por la autoridad sanitaria nacional.
- Carnet de sanidad de todos los trabajadores asignados al contratista con una vigencia no menor a 06 meses.
- Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos de cada uno de los trabajadores destacados para el servicio, emitido por una entidad pública o privada, con una cantidad no menor de cuatro (04) horas académicas.
- Certificado de aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, emitida por una entidad pública o privada, expedida a nombre de la razón social del **CONTRATISTA.**
- Certificados de salud de todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, los que deben encontrarse clínicamente aptos.

## 24.ACTA DE INICIO DE SERVICIO

La suscripción del acta de inicio de servicio se llevará a cabo en un plazo máximo de hasta 72 horas, contabilizado tras la suscripción del contrato, con el fin de realizar las coordinaciones necesarias para dar inicio al servicio, la fecha y hora en la que se dará la suscripción del acta de inicio de servicio la determinará el área usuaria y se comunicará al **CONTRATISTA** mediante correo electrónico, la cual no podrá ser postergada, la suscripción del acta de inicio de servicio se llevará a cabo en las instalaciones

del establecimiento o de la DIRIS Lima Norte en presencia del Médico Jefe del establecimiento, un representante del **CONTRATISTA** y un representante del área usuaria.

Para la suscripción del acta de inicio de servicio El **CONTRATISTA** deberá entregar relación nominal del personal destacado para realizar las actividades en el establecimiento, copia de los carnets de sanidad vigente. Si uno o más trabajadores del **CONTRATISTA** tuvieran sus carnets de sanidad vencidos se encontrarán impedidos de ingresar a la Entidad hasta la subsanación del mismo y si dicho personal no es reemplazado por personal alterno de manera inmediata, este será considerado falta. Luego de la presentación de los documentos señalados se firmará el acta de inicio del servicio.

## 25. REQUISITOS DEL PERSONAL Y POSTOR

### 25.1. CAPACIDAD LEGAL

#### A. HABILITACION

##### Requisitos:

- Contar con Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.

##### Acreditación:

- Copia de la Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.

### 25.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

#### A. FORMACIÓN ACADÉMICA

##### Requisitos:

- Título Profesional como Licenciado/a en Nutrición, del personal clave requerido como nutricionista.

##### Acreditación:

El TÍTULO PROFESIONAL 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: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el TÍTULO PROFESIONAL 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.

#### B. EXPERIENCIA DEL PERSONAL

- **NUTRICIONISTA:** Cinco (05) años de experiencia acreditada en concesionario y/o servicio de alimentación colectiva y/o similares (atención de Buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como nutricionista y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico. Con conocimientos de dietas terapéuticas
- **CHEF O COCINERO:** tres (03) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares y/o en manejo alimentario nutricional (atención de buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como cocinero (a) y/o cheff y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico. Con conocimientos de dietas terapéuticas
- **AYUDANTE DE LIMPIEZA:** Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffets, Coffee Break, banquetes y/o restaurantes) como ayudante de limpieza.

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: Copia simple de contratos o conformidad de servicio o constancias o certificados laborales o cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

La entidad tiene la prerrogativa de corroborar de verificar la documentación presentada por el CONTRATISTA.

##### **IMPORTANTE:**

- 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.

## 26.FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL PERSONAL

PERSONAL	FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES
<b>Nutricionista</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de la programación de menús, que debe estar detallado e indicar el aporte calórico de acuerdo a lo señalado en los TDR.</li> <li>- Remitir la programación de menús de manera oportuna a los nutricionistas de los establecimientos para su evaluación y/o aprobación de acuerdo a lo señalado en los TDR.</li> <li>- Monitoreo, supervisión y vigilancia de las todas las fases de la cadena productiva en los establecimientos.</li> <li>- Capacitación al personal de la empresa respecto de los temas señalados en los TDR.</li> <li>- Coordinar con los nutricionistas de los establecimientos de la DIRIS Lima Norte para el cumplimiento del servicio de alimentación según los TDR.</li> <li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li> </ul>
<b>Chef o cocinero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar las raciones alimentarias según la programación de menú aprobada por los establecimientos.</li> <li>- Servido y armado de las raciones alimentarias.</li> <li>- Aplicación de las buenas prácticas de manufactura durante toda la cadena de producción de las raciones alimentarias.</li> <li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li> </ul>
<b>Ayudante de limpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación del programa de higiene y saneamiento.</li> <li>- Velar por el orden, higiene y saneamiento de los ambientes cocina y distribución de las raciones alimentarias.</li> <li>- Este personal no debe participar en el proceso de elaboración de raciones alimentarias.</li> <li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li> </ul>

## 27.EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150,000.00 (ciento Cincuenta 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.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales, clínicas, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/37,000.00 (treinta y siete mil 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

### Acreditación:

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 pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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.

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.

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.

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 **CONTRATISTA** es en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

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 publicada 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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.



**ITEM N° 02**

**“Contratación de una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva que brinde el servicio de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles Laura Rodríguez Dulanto y Santa Luzmila II (RIS Comas) de la DIRIS Lima Norte”**

**1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar una empresa del rubro de servicio de alimentación colectiva que cumpla con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente, para que abastezca de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad para los pacientes hospitalizados y personal de guardia hospitalaria de los **Centros Maternos Infantiles Laura Rodríguez Dulanto y Santa Luzmila II (RIS Comas)** de esta manera garantizar la continuidad de los servicios de salud que se brindan a la población.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente servicio tiene la finalidad de contratar una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva para proveer de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad, que contribuyan a evitar posibles daños en la salud de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia hospitalaria de los **Centros Maternos Infantiles Laura Rodríguez Dulanto y Santa Luzmila II (RIS Comas)** de la DIRIS Lima Norte.

**3. ALCANCE**

El servicio de las raciones alimentarias tendrá como alcance a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia hospitalaria de los **Centros Maternos Infantiles Laura Rodríguez Dulanto y Santa Luzmila II (RIS Comas)** de la DIRIS Lima Norte. Las cantidades de raciones alimentarias solicitadas son estimadas de acuerdo al historial de consumo reportado y se detallan a continuación:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A) RACIONES PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	
Desayuno	10039
Almuerzo	9379
Cena	9946
B) RACIONES PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS	
Desayuno normal y/o blanda	1584
Almuerzo normal y/o blanda	1300
Cena normal y/o blanda	1231
<b>TOTAL DE RACIONES REQUERIDAS</b>	<b>33479</b>

**4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

Precios Unitarios

**5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:**

**5.1 DE LA UBICACIÓN**

El **CONTRATISTA** atenderá la demanda de raciones alimentarias de los **Centros Maternos Infantiles Laura Rodríguez Dulanto y Santa Luzmila II (RIS Comas)** de la DIRIS Lima Norte, en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I. LAURA RODRIGUEZ DULANTO	COMAS	SI	PARCELA A MZ. R1 S/N URB. EL PINAR
	C.M.I. SANTA LUZMILA II	COMAS	SI	AV. 22 DE AGOSTO 10001, URB. SANTA LUZMILA (COSTADO DEL MERCADO MODELO) INGRESAR A LA ALT. DEL KM. 12 ½ DE LA AV. TUPAC AMARU

**5.2 DE LA INFRAESTRUCTURA**

**5.2.1.** La Entidad facilitará al **CONTRATISTA** un ambiente donde se realizará la preparación y servicio de las raciones alimentarias, en función de la disponibilidad que pueda ofrecer la infraestructura del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.

**5.2.2.** Será responsabilidad del **CONTRATISTA** la adecuación y acondicionamiento del ambiente para usarlo como área de preparación de alimentos, para lo cual deberá implementarlo y equiparlo a fin de que reúna las condiciones sanitarias según R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de

Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.

5.2.3. El consumo de los servicios básicos (luz y agua) será costeadado por la Entidad, así como la depreciación de la infraestructura, debiéndose estos NO ser considerados en la valorización de la estructura de costos del contratista.

5.2.4. El **CONTRATISTA** deberá velar por el mantenimiento de la infraestructura brindada por la **ENTIDAD**, los que deberán ser de carácter preventivo y correctivo, en caso la infraestructura sufra desperfecto durante el tiempo de contratación el **CONTRATISTA** deberá asumir la reparación del mismo.

**5.3 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN LOS CENTROS MATERNOS INFATILES CON INFRAESTRUCTURA ADECUADA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

5.3.1. El Contratista deberá instalar los siguientes equipos y menaje, debiendo ser estos de primer uso y/o seminuevos, en óptimo estado de funcionamiento y conservación:

**DE LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS MINIMOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN**

DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	CANTIDAD
Cocina semiindustrial de acero inoxidable de 04 hornillas con horno incorporado	01
Licuada doméstica para preparaciones saladas	01
Licuada doméstica para preparaciones dulces	01
Campana extractora de acero inoxidable	01
Refrigeradora industrial de 400 litros	01
Congeladora de 200 litros	01
Horno microondas de 20 litros	01
Mesa de trabajo de acero inoxidable 1.20x0.60m con repisa	01
Mesa de trabajo de acero inoxidable 1.20x0.60m	01
Estante de 1.80x0.70x1.60m	03
Balanza electrónica	01
Balanza gramera	01
Parihuela	02
Botiquín, abastecido correctamente.	01
Extintor de acetato de potasio de 6 k, con fecha de vencimiento vigente	01
Extintor pqs de 6 k, con fecha de vencimiento vigente.	01

Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes, con un tiempo de fabricación o compra no menor de 5 años (se sustentará con boletas de venta o factura).

**DEL MENAJE MINIMO NECESARIO PARA EL SERVICIO**

Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas, entre otros.) según la necesidad del servicio.

Los utensilios usados en la prestación del servicio contratado deberán ser de **acero inoxidable**, resistente al calor, **quedando prohibida la utilización de menaje de aluminio, de material plástico, madera, material descartable o similar**, no está permitido el uso de utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.

5.3.2. El **CONTRATISTA** garantizará que las instalaciones de producción y servido así como equipos y mobiliario se encuentren y mantengan en buenas condiciones de funcionamiento y conservación durante el tiempo que dure el contrato, para lo cual debe implementar y aplicar el programa de higiene y saneamiento de los mismos.

5.3.3. El **CONTRATISTA** deberá realizar el cambio de utensilios y/o menajes deteriorados las veces que sea necesario y a solicitud del área usuaria cuando se considere necesario.

5.3.4. No se permitirá la instalación de equipos deteriorados, tampoco se permitirá la utilización de utensilios u otros materiales en mal estado de mantenimiento y conservación.

**5.4 VAJILLA Y MENAJE PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA**

5.4.1 El Contratista está obligado a utilizar vajilla hotelera color blanco, vasos de vidrio, cubiertos de acero inoxidable y porta cubiertos con tapa para el guardado de cubiertos, con las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Treinta (30) Tazas de loza de 250 cc de capacidad.
- Veinte (20) vasos de vidrio para jugos de 250 cc.
- Veinte (20) Platos de loza para entradas.
- Veinte (20) Juegos de Cubiertos (cucharita)
- Veinte (20) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Veinte (20) vasos de vidrio para refresco de 250 cc.
- Veinte (20) Platos de loza para entradas.
- Veinte (20) Platos de loza para plato de fondo.
- Veinte (20) Platos de loza hondo para sopa.
- Veinte (20) Juegos de Cubiertos (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo).
- Veinte (20) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración

5.4.2 En caso que el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil se encuentre atendiendo una emergencia durante la hora programada del servido de las raciones, el **CONTRATISTA** deberá contar con envases descartables que aseguren la conservación y eviten la contaminación de la ración completa de desayuno, almuerzo o cena, además estas deberán ser almacenadas en un envase isotérmico ubicado en la estación de emergencias para conservar los alimentos dentro de la temperaturas optimas y respetando la cadena temperatura mayores a 60 ° C. El mantenimiento y limpieza del isotérmico estará a cargo del contratista.

5.4.3 El **CONTRATISTA** se encargará de mantener en buen estado de conservación e higiene las vajillas y menajes, utilizados para la atención del personal de salud del Centro Materno Infantil.

5.4.4 Todos los recipientes y menaje descartable, serán almacenados y protegidos de la contaminación en un ambiente adecuado, en recipientes seguros que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.

5.4.5 Al término de Vida Útil de los equipos y utensilios, deberá ser repuesto inmediatamente por otro de la misma característica, no se deberá hacer uso de equipos y/o utensilios en mal estado de conservación (rotos, despostillados, rajados, etc.).

5.4.6 El **CONTRATISTA** deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento de las normas de higiene, como: Surtidores de jabón líquido, gel desinfectante o alcohol, servilletas, papel toalla en los lavaderos para el lavado de manos, tachos de basura con tapa oscilante.

5.4.7 El **CONTRATISTA** deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento del programa de higiene y saneamiento de los ambientes, equipos, menaje, vajilla y otros enseres, como: paños absorbentes, detergente, lavavajilla, lejía, esponja verde, escoba, recogedor, detergente para pisos, trapeadores y todos los utensilios e insumos necesarios para reducir el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias. No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico).

## 5.5 VAJILLA Y UTENSILIOS PARA LA ATENCION DE PACIENTES

5.5.1. El **CONTRATISTA** utilizará vajilla de acero inoxidable en cantidad suficiente, de acuerdo al siguiente detalle:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Treinta (30) tazas de acero inoxidable de 250 cc.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 CC.
- Quince (15) Juegos de cubiertos (cucharitas).

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de cinco (05) compartimentos de acero inoxidable.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 cc

- Quince (15) Juegos de cubiertos (tenedor, cuchara, cucharita y cuchillo).

5.5.2. El **CONTRATISTA** proveerá diariamente agua hervida a los pacientes hospitalizados en jarras con tapa y vaso de material inocuo y seguro.

## 6. DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

### 6.1. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

6.1.1. El/la nutricionista o en caso de no encontrarse el/la nutricionista el responsable de turno de guardia hospitalaria determinará el tipo de régimen para los pacientes hospitalizados, pudiendo ser régimen blando o régimen normal, en caso sea necesario **se podrá solicitar dieta hiperproteica u otro régimen dietoterapéutico**, esta información **será remitida al CONTRATISTA vía correo electrónico y/o llamada telefónica con un mínimo de cuatro (04) horas de antelación**.

#### 6.1.2. Dieta normal o completa:

Es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para **cubrir las necesidades energéticas del paciente hospitalizado**, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares. Deben limitarse la utilización de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, el aporte nutricional deberá de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO	FIBRA DIETARIA
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal	
	75 g	67 g	275 g	25 a 30 g/día

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### A. DESAYUNO

1. **1 taza de bebida de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola u otro cereal o leguminosa, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.
2. **1 taza de bebida ligera (infusión de hierbas no filtrantes) ligeramente endulzada.**
3. **1 unidad de pan con entremés fuerte (proteico):** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, huevo, tortilla, jamón de pavia, entre otros.
4. **1 unidad de pan con entremés ligero (no proteico):** aceitunas, palta, queso, mermelada, manjar blanco, entre otros.
5. **1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

#### Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de 3 a 4 veces a la semana.
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### B. ALMUERZO

1. **Entrada**, se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
- Entrada cocida, horneada o fría.

2. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico.
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

3. **Postre**, se podrá optar entre:

- Fruta: entera o picada
- Mazamorra de frutas o compota
- Postre horneado

4. **Refresco de fruta (no infusiones) bajo en azúcar.**

**Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espínazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**C. CENA**

1. **Entrada**, se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas

2. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

3. **Infusión baja en azúcar (2 vasos) o café.**

**Observaciones a considerar durante la atención del cena:**

- Las preparaciones de la cena deberán ser diferentes a las del almuerzo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espínazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- No se incluirán menestras en las preparaciones.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**6.1.3. Dieta blanda:**

Es un tipo de régimen dietoterapéutico constituido por alimentos líquidos y sólidos de fácil digestión, en el que se permite el uso de los siguientes alimentos cubriendo el aporte calórico normal:

PROTEÍNAS	Lácteos y derivados descremados, huevos, carnes magras (sin tejido conectivo) y pescados.
CEREALES REFINADOS	Arroz, sémola, fideos, pan francés, maicena, chuño, <i>harina de trigo, trigo</i> .
TUBÉRCULOS	Papa, yuca, camote (sancochados), <i>olluco</i> .
AZÚCARES	Azúcar, mermeladas, gelatinas, <i>miel</i> .
VERDURAS	Solo verduras cocidas
FRUTAS	Solo frutas cocidas, mazamorra, compotas, <i>gelatina</i> .

Deberán evitarse la utilización de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, verduras crudas, frutas crudas y con cáscara, alimentos flatulentos, menestras con cáscara, frutos secos, aderezos irritantes, ajíes y frituras.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal
	75 g	67 g	275 g

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### D. DESAYUNO

6. **1 taza de bebida ligera:** infusión (no filtrante) sin azúcar
7. **1 taza de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola, u otro cereal o leguminosa acompañado de leche descremada, sin azúcar.
8. **1 unidad de pan con entremés fuerte:** Pollo, atún, huevo, tortilla, jamón de pavita, entre otros. (no frituras)
9. **1 unidad de huevo cocido**
10. **1 unidad de fruta cocida, mazamorra o compota de frutas.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se requiera se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- No se utilizará leche o derivados lácteos enteros
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### E. ALMUERZO

5. Entrada, se podrá optar entre
  - Sopa o crema de verduras.
  - Verduras cocidas o al vapor
6. **Plato de fondo,** debe contener lo siguiente
  - Una ración de un producto cárnico (no frituras ni preparaciones con abundante aceite).
  - Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
  - Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).
7. **Postre,** se podrá optar entre:
  - Fruta cocida
  - Mazamorra de frutas o compota de frutas.
8. **Refresco de fruta bajo en azúcar (2 vasos), no infusiones.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, pescado o huevo, no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.
- No está permitido frituras, preparaciones condimentadas con ajíes y/o alientos irritantes.
- No está permitido el uso de lácteos enteros.
- No está permitido incluir menestras.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de la fruta cocida será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.

#### F. CENA

4. Entrada, se podrá optar entre

- Sopa o crema de verduras.
- Verduras cocidas o al vapor
- 5. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente
  - Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
  - Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
  - Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).
- 6. **Infusión bajo en azúcar (2 vasos).**

**Observaciones a considerar durante la atención del cena:**

- Las preparaciones de la cena serán diferentes al almuerzo.
- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, pescado o huevo, no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.
- No está permitido frituras, preparaciones condimentadas con ajíes y/o alientos irritantes.
- No está permitido el uso de lácteos enteros.
- No está permitido incluir menestras.

6.1.4. La **dieta hiperproteica** es aquel **régimen** dietoterapéutico normal con un mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. En caso de requerir dieta hiperproteica se solicitará la **inclusión de un huevo cocido, leche, yogurt u otro alimento de origen animal al régimen normal, sin costo adicional.**

6.1.5. Se podrá solicitar **otro tipo de régimen dietoterapéutico** para los pacientes hospitalizados, cuando su estado de salud lo amerite y con la validación del/la nutricionista y la autorización del jefe de guardia con un mínimo de cuatro (04) horas de anticipación previo al consumo, **ello no significará costo adicional al menú y deberán cumplir con la composición y descripción detallada anteriormente.**

6.1.6. Se considerarán las proteínas derivadas del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe), de preferencia un alimento de origen animal rico en hierro. En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje descrito en el numeral 6.3.

6.1.7. El **CONTRATISTA** garantizará el cumplimiento con el aporte de nutrientes y fibra dietaria descritos para cada tipo de régimen acuerdo al menú programado.

6.1.8. El **CONTRATISTA** garantizará que cada una de las preparaciones cumpla con el gramaje descrito en el numeral 6.3

## 6.2. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.2.6. El médico jefe o responsable de personal del establecimiento enviará al **CONTRATISTA** la programación de guardia mensual, con un plazo no mayor a siete (07) días de anticipación y se notificará con un plazo no menor a cuatro (04) horas modificaciones.

### 6.2.7. Dieta normal o completa:

Es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades energéticas del personal guardia hospitalario, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares, deben limitarse la utilización de grasas saturadas, grasas trans, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO	FIBRA DIETARIA
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal	
	75 g	67 g	275 g	25 a 30 g/día

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.

Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### D. DESAYUNO

6. **1 taza de bebida de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maza, ponche de habas, sémola de trigo cereal o leguminosa, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.
7. **1 taza de bebida ligera (infusión de hierbas no filtrantes) ligeramente endulzada.**
8. **1 unidad de pan con entremés fuerte (proteico):** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, huevo, tortilla, jamón de pavita, entre otros.
9. **1 unidad de pan con entremés ligero (no proteico):** aceitunas, palta, queso, mermelada, manjar blanco, entre otros.
10. **1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

##### **Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de 3 a 4 veces a la semana.
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### E. ALMUERZO

5. **Entrada**, se optará por una opción entre:
  - Sopa o crema de verduras
  - Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
  - Entrada cocida, horneada o fría.
6. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente
  - Una ración de un producto cárnico.
  - Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
  - Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).
7. **Postre**, se podrá optar entre:
  - Fruta: entera o picada
  - Mazamorra de frutas o compota
  - Postre horneado
8. **Refresco de fruta (no infusiones) bajo en azúcar.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

#### F. CENA

4. **Entrada**, se optará por una opción entre:
  - Sopa o crema de verduras
  - Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
5. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente
  - Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
  - Guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
  - Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).
6. **Infusión baja en azúcar (2 vasos) o café.**



**Observaciones a considerar durante la atención del cena:**

- Las preparaciones de la cena deberán ser diferentes a las del almuerzo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- No se incluirán menestras en las preparaciones.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**6.2.8.** En caso se solicite régimen tipo “**dieta**” deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

**D. DESAYUNO**

- 6. 1 taza de bebida de cocimiento de cereal:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.
- 7. 1 taza de bebida ligera:** infusión (no filtrante), leche descremada, cocoa, café, ligeramente endulzada.
- 8. 1 unidad de pan con entremés proteico:** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, tortilla, queso, jamón de pavita, entre otros, acompañado de verduras.
- 9. 1 unidad de huevo cocido**
- 10.1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

**Observaciones a considerar durante atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen fresca, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la fresca del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de mínima 3 veces a la semana.
- No se permite el uso de margarina, mantequilla, mermelada, manjar blanco.

**E. ALMUERZO**

- 5. Entrada,** se optara por una opción entre:
  - Sopa o crema de verduras
- 6. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente
  - Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
  - Una ración de guarnición de arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros o tubérculos, menestras, raíces, entre otros.
  - Una ración de guarnición de ensalada de verduras frescas, cocidas y/o salteadas.
- 7. Postre,** se podrá optar entre:
  - Fruta: entera o picada
- 8. Refresco de fruta bajo en azúcar (2 vasos), no infusiones.**

**Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- No está permitido el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No se permitirán frituras.
- Para las ensaladas se deberán considerar 3 verduras diferentes como mínimo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- Solo aliños o vinagretas bajas en aceite, que irán por separado de las ensaladas
- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, huevo, queso., no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y patas**.
- La frecuencia de las menestras será de tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**F. CENA**

- 4. Entrada,** se optará por una opción entre:
  - Sopa o crema de verduras
- 5. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente
  - Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
  - Una ración de guarnición de arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, tubérculos, raíces, entre otros.
  - Una ración de guarnición de ensalada de verduras cocidas o salteadas.

## 6. Infusiones o café sin azúcar.

### Observaciones a considerar durante la atención de la cena:

- Las preparaciones de la cena serán diferentes al almuerzo.
- No está permitido el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No se permitirán frituras.
- Para las ensaladas se deberán considerar 3 verduras diferentes como mínimo.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso., no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y patas.
- Solo aliños o vinaoquetas bajas en aceite, que irán por separado de las ensaladas.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**6.2.9.** El personal de guardia hospitalaria podrá requerir otro **régimen dietoterapéutico** cuando su estado de salud lo amerite y con la autorización documentada por médico jefe y del nutricionista del Centro Materno Infantil, con un mínimo de 24 horas de anticipación previo al consumo, el que deberá cumplir con la composición e indicaciones previamente descritas; ello no significará costo adicional al menú.

**6.2.10.** El **CONTRATISTA** garantizará que cada una de las preparaciones cumpla con el gramaje descrito en el numeral 6.3

## 6.3. CUADRO DE GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS.

N°	ALIMENTOS	PESO CRUDO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA POR COMIDA
1	Carne de res (sin hueso) Carne de res (sopa)	140g 30g a 40g	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carente de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte.	1-2 veces por semana.
2	Carne de pollo (presa) Carne de pollo (sopa) Carne de pollo (entremés) Carne de pollo (pulpa)	180g a 200g 30g a 40 g 60 g 150 g	Contar con Registro sanitario vigente, producto nacional, fresco, sin golpes, con hueso según corte. No se usarán pescuezos, ni rabadillas, ni piernas.	4-5 veces por semana.
3	Carne de cerdo. (sin hueso)	150 g	Pulpa de primera calidad, producto nacional, contar con Registro Sanitario vigente, Autorización de Senasa, fresco	1-2 veces al mes.
4	Carne de pescado (filete sin hueso)	120g	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco (no tollo azul ni perico), fresco.	Pescado 2-3 veces por semana.
5	Carne de Pavita	150 g	Contar con Registro Sanitario vigente, producto nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de Senasa	1-2 veces por mes.
6	Vísceras (mondongo, corazón, bofe, hígado).	130g	Con Registro Sanitario vigente, producto nacional. Fresco.	1 vez quincenalmente
7	Queso fresco.	30g	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado con Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos.
8	Pan francés o ciabatta	30g a 40g	Fresco, presentación característica, olor y sabor característico.	Diario.
9	Atún.	50g	Filete o lomito, envase de hojalata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, marca conocida	Alternar la programación.
10	Menestra.	60g	Grano entero, nacional, de primera calidad. Con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	3 veces por semana.
11	Huevos.	62 g	Limpios, sin impurezas, con registro de procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	Alternar en la programación.
12	Arroz (sopa)	60g	Libre de impurezas, grano entero, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
13	Arroz (plato fuerte) Fideos (sopa)	180 g a 200g 60g	Envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
14	Fideos (plato fuerte)	240g		Diario.

	Leche evaporada.	125 a 150cc	Presentación lata, con Registro Sanitario y fecha vencimiento vigentes, dilución 1/1.	
15	Azúcar.	Cantidad suficiente	Rubia, granulada, no húmeda y sin impurezas, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	Diario.
16	Frutas naturales seleccionadas.	200g	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	Diario.
17	Manzana.	200g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
18	Durazno	120 g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
19	Naranja de postre.	200g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
20	Plátano de la isla o seda.	140g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación
21	Mandarina	150g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
22	Mango	150g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullada	Alternar en la programación
23	Melón	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
24	Pera	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
25	Sandía	200g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
26	Uvas, ciruelas, fresas	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
27	Fruta picada	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
28	Tubérculos o raíces.	100g a 120g	Primera calidad, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación, sin brotes.	Para guarnición de acuerdo a la programación.
29	Verduras frescas Verduras cocidas	250 g 200g	No presentar maduración excesiva, no golpeadas, sin ataques de insectos y de primera calidad.	Diario y/o según la preparación
30	Postres cocidos: compotas, arroz zambito, arroz con leche, budín, mazamoras, crema volteada, flan, gelatina, postres cocidos., peso mínimo cocido.	160 g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad.	Máximo 1 vez a la semana
31	Postres horneados	60 a 80 g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Máximo 1 vez a la semana
32	Entradas	200g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	

- Los cereales (fideos, sémola, avena, arroz, quinua, kiwicha, otro cereal) serán envasados, de calidad superior, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, no se aceptará reetiquetado o sobre etiquetados.
- Todos los alimentos deberán ser de calidad superior e inocua.
- Todas las frutas y verduras serán de calidad superior e inocua.
- Se presentaran certificados de calidad todas las veces que ingresen productos al establecimiento.

**6.4. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS VIGENTES DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:**

**m) CARNE DE RES**

- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- **No ingresará carne congelada.**
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico.

**n) PESCADOS**

- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras.
- Deben presentar agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico.
- El tipo de pescado podrá ser: tollo de leche, jurel, caballa, bonito, tilapia u otro de calidad similar con aprobación del área de control.
- **No ingresará pescado congelado.**

**o) POLLO**

- El peso del pollo debe ser entre 1900 y 2000 g, peso libre de vísceras.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la-recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.
- **No ingresará pollo congelado.**

**p) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBÉRCULOS:**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas, jvas plásticas, no ingresará en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Las verduras, hortalizas, tubérculos y legumbres se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, brotes, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

**q) FRUTAS**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.

**r) CEREALES Y GRANOS**

- Los productos deben ser de primera calidad,
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**s) PRODUCTOS ENLATADOS**

- Sin abolladuras
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**t) VÍVERES SECOS:**

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**u) CONDIMENTOS:**

- Si el alimento ha sido procesado; deberá contar registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero, en buenas condiciones y sin pelar.

**v) YOGURT y QUESOS**

- Envasado y sellado herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.
- Solo se permitirá el ingreso de queso fresco pausterizado (No quesos madurados y grasosos)

**w) ACEITE VEGETAL:**

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**x) CONDICIONES GENERALES:**

- Los alimentos a distribuir deberán mantenerse protegidos de la contaminación.
- Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas tendrán protector de alimentos (papel poligraso), que será retirado por el mismo paciente al momento de su consumo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El protector de alimentos (papel poligraso) debe ser adquirido por distribuidores formales. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán las latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpos extraños (piedras, astillas, heces de roedores, grapas, tierra, cualquier material o sustancia no propia de la composición del grano envasado), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios. El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas, sin presencia de humedad e insectos.

**7. DE LAS CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

**7.12.** El **CONTRATISTA** garantizará la calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias, de acuerdo a las normativa sanitaria vigente, **conforme a la Ley de Salud N°26842, R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, del mismo modo la Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N°034-2008-AG, Decreto Ley N°1062-20008 y afines.** La supervisión, vigilancia y/o cumplimiento de las normas mencionadas se realizará de **manera inopinada**, a fin de asegurar la inocuidad, la calidad fisicoquímica y características organolépticas de las raciones alimentarias, estará a cargo del responsable de nutrición del Centro Materno Infantil, así también dichas supervisiones podrán ser realizadas por el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de la Dirección Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), que deberá constar en informes de supervisión con sus respectivas ACTAS, en donde se recogerá la información de forma objetiva y de ser necesario se adjuntará evidencia fotográfica y/o audiovisual, del cumplimiento o no cumplimiento las obligaciones del **CONTRATISTA**.

**7.13.** El control del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias se efectuará mediante de la técnica de pesado directo, la que se llevará a cabo de manera inopinada haciendo uso del muestreo aleatorio por la/el Nutricionista encargado/a del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, para lo cual el **CONTRATISTA** ofrecerá una ración al responsable de la supervisión sin costo adicional.

**7.14.** El responsable de nutrición del Centro Materno Infantil realizará como mínimo dos (02) a supervisiones de carácter sanitario e inocuidad y/o de control de calidad nutricional inopinadas, de manera mensual. Las faltas encontradas debidamente informadas y con evidencias, serán penalizadas según la clasificación de sanciones descritas en el acápite 21.

**7.15.** El **CONTRATISTA** garantizará su participación durante las supervisiones realizadas por el/la nutricionista de raciones del Centro de Salud Materno Infantil por y/o por el/la nutricionista de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de

Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de DIRIS Lima Norte, para lo que designará a un representante que participe de las supervisiones.

- 7.16. Las raciones alimentarias atendidas serán de consumo exclusivo del personal de guardia hospitalaria y los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil y deberán ser consumidos dentro de las instalaciones del establecimiento.
- 7.17. El costo de servicio de alimentación para el personal de guardia hospitalaria y los pacientes del Centro Materno Infantil, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 7.18. El **CONTRATISTA** deberá dotar a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación y servido de raciones alimentarias como camisa, pantalón, delantal de acuerdo a las funciones que realicen, como mínimo dos (02) juegos al año.
- 7.19. El **CONTRATISTA** deberá dotar a su personal de equipo de protección como gorros descartables, mascarillas quirúrgicas y guantes de látex, las veces que sea necesario durante la preparación y servido de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y los pacientes del Centro Materno Infantil.
- 7.20. Es responsabilidad del **CONTRATISTA** el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, EsSalud, SNP, seguros; así como cualquier otro beneficio o concepto que por Ley se disponga y de la remuneración de su personal.
- 7.21. El **CONTRATISTA** deberá coordinar de forma permanente con el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 7.22. El **CONTRATISTA** se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurra en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

## 8. DE LA PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 8.10. El **CONTRATISTA** debe garantizar que la programación de menú mensual a aprobar deberá contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (platos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, la que **será elaborada y firmada por el personal nutricionista y chef del mismo**.
- 8.11. La programación detallada y calorizada debe ser enviada vía correo electrónico con quince (15) días calendario de antelación a el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, con copia al correo del/la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, para la evaluación del cumplimiento de los términos de referencia.
- 8.12. De encontrarse observaciones el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, emitirá un correo electrónico numerado con las observaciones vía correo electrónico al **CONTRATISTA** en un plazo no mayor de cuatro (04) días calendario.
- 8.13. El **CONTRATISTA** tendrá un plazo no mayor de tres (03) días calendario para la subsanación de las observaciones, remitiendo la información a los/las nutricionistas responsables del Centro Materno Infantil, vía correo electrónico.
- 8.14. La programación aprobada por el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, deberá ser socializada y publicada en un lugar visible del establecimiento para su posterior supervisión y control.
- 8.15. La programación del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, podrá ser modificada por la **ENTIDAD** previa validación y autorización del/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, para lo que se notificará al **CONTRATISTA** con un mínimo de tres (03) días calendario de antelación mediante comunicación escrita y/o vía correo electrónico antes al **CONTRATISTA**, en caso el **CONTRATISTA** solicite cambio de programación esta deberá ser solicitada vía correo electrónica a el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil con plazo máximo de veinticuatro (24) hora de antelación y para hacerse efectivo deberá ser aprobado por el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil.
- 8.16. El **CONTRATISTA** deberá preparar menús mejorados para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, los que no tendrán costo adicional, en los siguientes días festivos durante el periodo que dure la contratación:

- Día de la Madre (almuerzo)
- Día del Padre (almuerzo)
- Fiestas Patrias (28 de julio: almuerzo)
- Navidad (24 de diciembre: Cena, 25 de diciembre: Desayuno y almuerzo)
- Año Nuevo (31 de diciembre: Cena, 01 de enero: Desayuno y almuerzo)

8.17. El horario de atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil será de lunes a domingo incluyendo feriados, el horario establecido es el siguiente:

PACIENTES	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Almuerzo	12:00 horas
Cena	18:00 horas
PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	19:30 horas

8.18. El Centro Materno Infantil podrá solicitar el cambio de atención, previa coordinación con el **CONTRATISTA**.

#### 9. DE LA ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE ATENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

- 9.1 El responsable de personal del Centro Materno Infantil deberá elaborar la planilla de atención del personal de guardia hospitalaria, para los tres turnos de atención (Desayuno, almuerzo y cena) de manera diaria y deberá facilitar la información al **CONTRATISTA**.
- 9.2 El responsable de personal del Centro Materno Infantil deberá enviar el rol de guardia hospitalaria mensual mediante correo electrónico al **CONTRATISTA**, con diez (10) días hábiles de antelación.
- 9.3 La cantidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria, será enviada por el médico jefe del Centro Materno Infantil o responsable designado, vía correo electrónico de manera semanal o mensual al **CONTRATISTA**.
- 9.4 La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el médico jefe del Centro Materno Infantil o responsable designado mandará una comunicación escrita y/o vía correo electrónico al **CONTRATISTA** con un mínimo de cuatro (04) horas antes del horario de distribución establecido.
- 9.5 Es responsabilidad del establecimiento reportar de manera oportuna el requerimiento de raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria al **CONTRATISTA**, con el fin de evitar desabastecimiento.
- 9.6 El **CONTRATISTA** deberá verificar para cada turno de atención la cantidad de las raciones alimentarias solicitadas y de ser el caso realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.
- 9.7 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidad solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá para lo cual deberá constar en acta y/o informe elaborado del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 10. DE LA ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE ATENCIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

- 10.1 El responsable del área de internamiento/ hospitalización del Centro Materno Infantil deberá elaborar la planilla de atención de los pacientes hospitalizados, para los tres turnos de atención (desayuno, almuerzo y cena) de **manera diaria**.
- 10.2 La cantidad de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, será comunicada antes de cada turno de atención, mediante llamada telefónica y/o correo electrónico por el responsable del área de internamiento/hospitalización del Centro Materno Infantil al **CONTRATISTA** de forma inmediata.
- 10.3 La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el responsable del área de internamiento/ hospitalización comunicará mediante llamada telefónica y/o correo electrónico al **CONTRATISTA** con un mínimo de cuatro (04) horas antes del horario de distribución establecido.

- 10.4 Es responsabilidad del establecimiento reportar de manera oportuna el requerimiento de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados al **CONTRATISTA**, con el fin de evitar desabastecimiento.
- 10.5 El **CONTRATISTA** deberá verificar para cada turno de atención la cantidad de las raciones alimentarias solicitadas y de ser el caso realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.
- 10.6 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidad solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá para lo cual deberá constar en acta y/o informe elaborado del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

## 11. DEL CONTROL DE SALUBRIDAD

- 11.1 El **CONTRATISTA** deberá implementar **Programa de Higiene y Saneamiento** al inicio de cada servicio de manera frecuente (todos los días) y de manera profunda una vez a la semana, por lo que brindará información documentada sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, vehículos de transporte de raciones, utensilios, infraestructura y recipientes de transporte y de todo equipo y utensilios que se requieren en la cadena productiva y de transporte, así también de los ambientes de elaboración y servido de las raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil; todo la documentación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento se presentará las veces que la supervisión le solicite.
- 11.2 Los recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para el uso exclusivo de alimentos entre crudos, cocidos, salados y dulces), los que deben ser repuestos cuando presenten señales de deterioro.
- 11.3 El personal responsable del servicio vestirá uniforme representativo de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, según la función que realice como: mascarillas, guantes descartables, redecillas, botas de jebe, gorros.
- 11.4 El personal de limpieza utilizará dos (02) uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera; un uniforme para la limpieza en el área de producción, un mandil y botas distintas a las que utiliza en el área de servicio, como lo indica R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.
- 11.5 El **CONTRATISTA** garantizará que el personal encargado de la limpieza de los ambientes, por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia hospitalaria.
- 11.6 El **CONTRATISTA** proveerá a su personal con insumos para el lavado de manos: jabón líquido sin triclosan con registro sanitario vigente, papel toalla doble hoja color blanco, dispensadores de alcohol gel y alcohol en gel.

## 12. DE LA SUPERVISIÓN Y/O VIGILANCIA SANITARIA Y DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 12.1 Las supervisiones sanitarias serán realizadas por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), las que tendrán carácter inopinado.
- 12.2 El médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil designará a un profesional nutricionista para la realización de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional del servicio de raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil.
- 12.3 Las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo bajo los lineamientos conforme la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, en



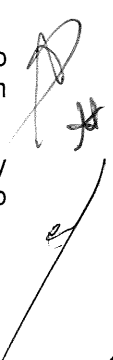
cada supervisión se aplicará la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, incluida en la mencionada Norma Técnica.

- 12.4** La supervisión de calidad nutricional de las raciones alimentarias (control del gramaje, calidad y composición) se efectuará mediante un muestreo aleatorio por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- 12.5** El **CONTRATISTA** se compromete a garantizar la presencia y/o asignar un responsable que participe desde el inicio hasta el final de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, así también firmar el acta de supervisión.
- 12.6** Las observaciones encontradas en la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias realizadas por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o de DIRIS Lima Norte, serán informadas de manera inmediata el mismo día de la supervisión por correo electrónico al **CONTRATISTA** adjuntando la evidencia de lo encontrado.
- 12.7** El/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil ejecutará como mínimo dos (02) supervisiones sanitarias y/o de calidad nutricional de las raciones alimentarias de manera mensual (de ser necesario se podrán realizar un mayor número supervisiones), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil.
- 12.8** Por cada supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil se deberá emitir un informe en el que se incluirán: la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud o acta de supervisión y las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las observaciones encontradas.
- 12.9** El informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil será remitido al médico jefe del Centro Materno Infantil, el que deberá remitir dicho informe a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte.
- 12.10** El **CONTRATISTA** garantizará que su personal nutricionista coordinará de manera constante con el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil y con el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o de DIRIS Lima Norte, siendo necesario remita la información que se solicite.

### 13. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 13.1** El **CONTRATISTA** garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente. La **ENTIDAD** elegirá la empresa que realizará la toma de muestra y es **EL CONTRATISTA** el que se hará responsable de los gastos pertinentes al proceso a realizar.
- 13.2** El **CONTRATISTA** garantizará que la realización del primer examen microbiológico de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, se efectuará en un plazo no menor a los tres meses de iniciada la ejecución del contrato.
- 13.3** Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos, serán enviados a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, por escrito y/o correo electrónico.

### 14. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

- 14.1** El **CONTRATISTA** es responsable directo de su personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con la DIRIS Lima Norte.
- 14.2** El **CONTRATISTA** debe contar con el personal suficiente para la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias para una correcta atención al personal del Centro Materno Infantil.
- 

- 14.3** El **CONTRATISTA** debe garantizar la seguridad e inocuidad durante la preparación de las raciones alimentarias, con la intervención de su personal nutricionista, durante todo el proceso de producción y servicio de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, el cual deberá supervisar como mínimo tres veces a la semana.
- 14.4** El **CONTRATISTA** es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- 14.5** El **CONTRATISTA** debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de cada Centro materno Infantil, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del **CONTRATISTA** y sello del representante legal.
- 14.6** Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, así como la disposición y eliminación de los residuos se hará diariamente, la eliminación de estos será asumida por el **CONTRATISTA**.
- 14.7** A la entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de los daños de los trabajadores de la empresa contratada.
- 14.8** El **CONTRATISTA** deberá mostrar un botiquín de emergencia, correctamente abastecido, en lugar visible en el área de preparación de las raciones alimentarias.
- 14.9** El **CONTRATISTA** deberá contar con un extintor de clase K y un extintor de clase F, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible.

#### **15. DE LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- 15.1** El **CONTRATISTA** para la ejecución de la prestación del servicio, deberá contar con personal suficiente para garantizar el correcto abastecimiento de las raciones alimentarias; además, se debe contar con personal de reemplazo debido a temas de salud, permisos y día de descanso, debiendo garantizar el siguiente personal: un (01) chef, un (01) asistente de limpieza a tiempo completo y un (01) nutricionista que se encuentre supervisando la preparación de las raciones como mínimo tres (03) vez a las semana, para atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.
- 15.2** El cambio del personal, se deberá realizar con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de anticipación, previa notificación al médico jefe del Centro Materno Infantil. En todo caso el **CONTRATISTA** está en la obligación de reemplazar al personal por otro que cumpla como mínimo el tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.
- 15.3** El personal del **CONTRATISTA** deberá observar las siguientes normas y valores:
- Pulcritud y orden personal en todo momento.
  - Cabello corto
  - Cabello cubierto con gorro protector
  - Afeitado
  - Uñas limpias y cortas
  - No usar esmaltes de uñas
  - No usar maquillaje mientras manipula alimentos
  - No usar joyas, ni accesorios
  - Baño diario
  - Puntualidad y confiabilidad.
  - Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
  - Utilizar el uniforme de la empresa en forma impecable y decorosa.
  - Amplio conocimiento de las actividades y tareas que le competen.
- 15.4** La entidad podrá solicitar la sanción y/o el cambio de personal, cuando incurran en faltas o las normas de higiene y disciplinarias o no reúna la experiencia solicitada, previo informe realizado por el/la nutricionista de la Entidad o del Centro Materno Infantil, dentro de un periodo no mayor a siete (07) días.
- 15.5** El médico jefe del Centro Materno Infantil garantizará que el personal del establecimiento no maltrate, hostigue y/o acose a los trabajadores del **CONTRATISTA**.

## 16.DE LA RECEPCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 16.1** La conformidad de la recepción de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados, será realizada por el responsable de turno y/o médico jefe del Centro Materno Infantil.
- 16.2** Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados, el responsable de turno y/o el médico jefe del Centro Materno Infantil deberán emitir las planillas de los pacientes hospitalizados. La mencionada relación, deberá contener los datos completos del paciente (apellidos, nombres y DNI) y firma (evitando errores, correcciones y/o borrones). Las planillas deberán ser selladas y firmadas por el responsable de turno dando fe de la prestación del servicio.
- 16.3** Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias del personal de guardia, el médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil deberán emitir las planillas del personal de guardia hospitalaria. La mencionada relación deberá contener los datos completos del personal médico de guardia (apellidos, nombres y DNI) y firma (evitando errores, correcciones y/o borrones). Las planillas deberán ser selladas y firmadas por el personal responsable de turno dando fe de la prestación del servicio.
- 16.4** Es responsabilidad del personal de guardia hospitalaria el correcto firmado de las planillas de atención de raciones alimentarias, los que firmarán de manera personal la recepción de las raciones alimentarias.
- 16.5** Es responsabilidad del encargado de la guardia el correcto firmado de las planillas de atención de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados.
- 16.6** Es responsabilidad del **CONTRATISTA** verificar el correcto llenado de las planillas de atención, no se permitirán subsanaciones posteriores por pérdida o errores que invaliden el documento.

## 17.CONFORMIDAD DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 17.1** La conformidad de servicio será elaborada, firmada, sellada y remitida por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contener el número y fecha del informe técnico de supervisiones sanitarias y calidad nutricional y del informe técnico de cantidad de raciones alimentarias atendidas:
- Informe técnico de supervisiones sanitarias y/o calidad nutricional: emitido por el /la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, se realizará en base a los informes y actas de las supervisiones efectuadas durante el mes de atención, deben contener fecha, hora y lugar de la supervisión, nombres y apellidos completos, identificación, firma y sello de la nutricionista; nombres y apellidos completos, identificación, firma del representante que designe el **CONTRATISTA**, en caso que el personal se niegue a firmar se indicará en los motivos; en el informe se debe indicar de forma objetiva, clara y a detalle las evidencias de cumplimiento o de no cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA** contenidas en el TDR, que tendrán sustento con las fichas de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, actas de supervisión y evidencia fotográfica.
  - Informe técnico de la conformidad de la atención del servicio de raciones alimentarias atendidas: emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
  - Planillas originales de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados debidamente firmadas (evitar errores, correcciones y/o borrones) con sello y firma del responsable de logística y médico jefe del Centro Materno Infantil.
- 17.2** El acta de conformidad emitida por el médico jefe del Centro Materno Infantil; será visada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias y por la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.

## 18.DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN

La prestación del servicio de raciones alimentarias dará inicio tras la suscripción del acta de inicio del servicio y tendrá una duración de dieciocho (18) meses y/o hasta agotar los montos contratados.

## 19.DE LOS ENTREGABLES

**19.4.** Las raciones alimentarias se entregarán en base al rol de guardia hospitalario presentado por el responsable de personal, las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados se entregarán en base al petitorio del responsable de guardia hospitalaria de los Centro de Salud Materno Infantil. **El CONTRATISTA deberá verificar diariamente esta programación previa a la entrega del servicio y realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.**

**19.5. Raciones estimadas para pacientes hospitalizados:**

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. LAURA RODRIGUEZ DULANTO	703	644	630
2	C.M.I. SANTA LUZMILA II	881	657	601

**19.6. Raciones estimadas para el personal de guardia hospitalaria:**

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. LAURA RODRIGUEZ DULANTO	4963	4518	4970
2	C.M.I. SANTA LUZMILA II	5075	4861	4976

## 20.FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del **CONTRATISTA** en PAGOS PARCIALES en base a las atenciones mensuales realizadas.

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

- Informe técnico de la cantidad de raciones alimentarias atendidas emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
- Comprobante de pago (FACTURA).
- Planillas originales de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello del médico jefe del Centro Materno Infantil
- Se debe considerar que el Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contar con el visto bueno de la Oficina de Intervenciones Sanitarias y de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- En caso, el médico jefe del Centro Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o periodo vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias de la DIRIS Lima Norte.
- Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Calle A Mz 02 Lt. 03 Asoc. Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia.

## 21.FALTAS Y SANCIONES.

TIPIFICACION DE LAS FALTAS	SANCION A APLICAR
<b>I. FALTAS MODERADAS</b>	
<b>Previas a la preparación del alimento:</b>	
<b>m.</b> Utilización de insumos y alimentos que no cumplan con las características solicitadas, de acuerdo al acápite 6.4	10 % de una (01) UIT
<b>n.</b> Presencia de plagas en la planta de producción.	10 % de una (01) UIT
<b>o.</b> Presencia de alimentos almacenados en malas condiciones (malogrados, aplastados, podridos, con hongos, fermentados, con exceso de maduración.).	10 % de una (01) UIT
<b>p.</b> Alimentos preparados almacenados en refrigeración y/o congelación sin rotulación.	10 % de una (01) UIT
<b>q.</b> Incumplimiento de las buenas prácticas de manipulación.	10 % de una (01) UIT
<b>r.</b> Incumplimiento en la aplicación del programa de higiene y saneamiento.	10 % de una (01) UIT
<b>s.</b> Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas durante los procesos de producción y distribución de las preparaciones.	10 % de una (01) UIT
<b>t.</b> Inadecuado lavado y desinfección de vajillas y enseres de cocina.	10 % de una (01) UIT
<b>u.</b> Falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.	10 % de una (01) UIT
<b>v.</b> Equipos, menaje y utensilios relacionados al proceso de preparación y servicio de alimentos con inadecuadas condiciones de mantenimiento e higiene.	10 % de una (01) UIT
<b>w.</b> Inadecuado registro de la aplicación del programa de higiene y saneamiento.	10 % de una (01) UIT

x. Incumplimiento de cualquier punto estipulado en la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.	10 % de una (01) UIT
<b>Del alimento terminado:</b>	
i. Cambio de programación de menú sin previa autorización del/la nutricionista responsable de las raciones del Centro Materno Infantil.	10 % de una (01) UIT
j. Incumplimiento en el horario de la atención de las raciones alimentarias de acuerdo al punto 8.9.	10 % de una (01) UIT
k. Incumplimiento en la cantidad de raciones alimentarias solicitadas, generando desabastecimiento de raciones para los pacientes y/o personal de guardia hospitalaria.	10 % de una (01) UIT
l. Entrega incompleta de los componentes del menú a pacientes y/o personal médico.	10 % de una (01) UIT
m. Entrega de raciones alimentarias con calidad deficiente (aplastados, derramados, frios.)	10 % de una (01) UIT
n. Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales.	10 % de una (01) UIT
o. Trasgresión de las indicaciones dietéticas (aporte energético y proteico, gramaje, volumen, temperatura, textura, concentración). ± 20	10 % de una (01) UIT
p. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).	10 % de una (01) UIT
<b>Del personal del CONTRATISTA:</b>	
k. Negarse a participar en las supervisiones y/o a firmar el acta de supervisión.	10 % de una (01) UIT
l. No contar con el personal clave solicitado para la atención de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
m. Personal sin fotocheck de identificación.	10 % de una (01) UIT
n. Personal sin el uniforme representativo de la empresa de acuerdo a lo estipulado en la normativa vigente.	10 % de una (01) UIT
o. Incumplimiento del uso de equipo de protección personal de acuerdo a la normativa vigente.	10 % de una (01) UIT
p. Ausencia de la participación del personal nutricionista del <b>CONTRATISTA</b> .	10 % de una (01) UIT
q. Personal de limpieza realizando actividades correspondientes a la elaboración de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
r. Personal sin capacitación para desarrollar las actividades de elaboración de alimentos.	10 % de una (01) UIT
s. Personal con carnet sanitario vencido.	10 % de una (01) UIT
t. Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.	10 % de una (01) UIT
<b>II. FALTA GRAVE</b>	
f. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física e imagen del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del <b>CONTRATISTA</b> y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.	100% de una (01) UIT
g. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, cualquier cuerpo extraño no correspondiente a la composición de la ración alimentarias; sólo necesitará la evidencia física e imagen con la verificación de un personal de la Entidad y personal del <b>CONTRATISTA</b> , con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes, en caso de no ser firmado por el <b>CONTRATISTA</b> se indicará en el documento.	100% de una (01) UIT
h. Que un trabajador de la empresa <b>CONTRATISTA</b> , se encuentre laborando teniendo heridas o padezca alguna enfermedad respiratoria o diarreica.	100% de una (01) UIT
i. En el caso de probarse que el alimento suministrado ha afectado nocivamente al 10% de la población comensal (Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo).	100% de una (01) UIT
j. Adulteración de firmas y/o sellos en las planillas de atención del personal de guardia hospitalaria y/o pacientes hospitalizados.	100% de una (01) UIT
<b>MEDIO DE VERIFICACION:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informes y/o actas de supervisión del/la nutricionista responsable de las raciones del Centro Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de la DIRIS Lima Norte, realizadas en las visitas inopinadas</li> <li>- Informes y/o actas de ocurrencias y/o quejas del personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.</li> <li>- La documentación que sustente las falta cometidas deberán incluir evidencia fotográfica y/o audiovisual de lo ocurrido y estar visadas por el médico jefe del Centro Materno Infantil.</li> </ul>	

## 22.DE LAS SANCIONES

Las sanciones que se impongan serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que hubiere lugar, **la Subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes.**

### Sanciones por falta moderada.

- Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará 10 % de una U.I.T.
- Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 20 % de una U.I.T.
- Por 03 (tres) a más faltas moderadas en un mes, se considerará como una falta grave y se descontará el 100% de una U.I.T.

### Sanciones por falta grave.

- Por cada falta grave se descontará el 100 % de una U.I.T.

## 23.REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El **CONTRATISTA** deberá presentar lo siguiente:

- Número telefónico o de celular y correo electrónico **del CONTRATISTA y del/la nutricionista del mismo**
- Propuesta de programación de menú mensual, la cual debe contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (platillos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, **firmada por el/la nutricionista y chef del CONTRATISTA, la cual deberá ser revisada y aprobada por el área usuaria.**
- Metodología y programación del **CONTRATISTA** para efectuar las fumigaciones, limpieza y mantenimiento del ambiente que será cedido por la entidad.
- Metodología para el control de atención de raciones diarias por parte del **CONTRATISTA.**
- Metodología del **CONTRATISTA**, para el cumplimiento de los Horarios de Atención establecidos en las Bases.
- Metodología para la sustitución o reemplazo del personal designado por El **CONTRATISTA**, incluyendo el procedimiento para lograr un tiempo de respuesta mínimo ante la falta de personal imprevista.
- Relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al médico jefe del Centro Materno Infantil.
- Cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- Copia de la certificación sanitaria de Principios Generales de higiene (PGH) o contar con el informe técnico favorable sobre la verificación del cumplimiento de los principios Generales de Higiene, emitido por la autoridad sanitaria nacional.
- Carnet de sanidad de todos los trabajadores asignados al contratista con una vigencia no menor a 06 meses.
- Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos de cada uno de los trabajadores destacados para el servicio, emitido por una entidad pública o privada, con una cantidad no menor de cuatro (04) horas académicas.
- Certificado de aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, emitida por una entidad pública o privada, expedida a nombre de la razón social del **CONTRATISTA.**
- Certificados de salud de todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, los que deben encontrarse clínicamente aptos.

## 24.ACTA DE INICIO DE SERVICIO

La suscripción del acta de inicio de servicio se llevará a cabo en un plazo máximo de hasta 72 horas, contabilizado tras la suscripción del contrato, con el fin de realizar las coordinaciones necesarias para dar inicio al servicio, la fecha y hora en la que se dará la suscripción del acta de inicio de servicio la determinará el área usuaria y se comunicará al **CONTRATISTA** mediante correo electrónico, la cual no podrá ser postergada, la suscripción del acta de inicio de servicio se llevará a cabo en las instalaciones del establecimiento o de la DIRIS Lima Norte en presencia del Médico Jefe del establecimiento, un representante del **CONTRATISTA** y un representante del área usuaria.

Para la suscripción del acta de inicio de servicio El **CONTRATISTA** deberá entregar relación nominal del personal destacado para realizar las actividades en el establecimiento, copia de los carnets de sanidad vigente. Si uno o más trabajadores del **CONTRATISTA** tuvieran sus carnets de sanidad vencidos se encontrarán impedidos de ingresar a la Entidad hasta la subsanación del mismo y si dicho

personal no es reemplazado por personal alterno de manera inmediata, este será considerado falta. Luego de la presentación de los documentos señalados se firmará el acta de inicio del servicio.

## 25. REQUISITOS DEL PERSONAL Y POSTOR

### 25.3. CAPACIDAD LEGAL

#### B. HABILITACION

##### Requisitos:

- Contar con Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.

##### Acreditación:

- Copia de la Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.

### 25.4. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

#### C. FORMACIÓN ACADÉMICA

##### Requisitos:

- Título Profesional como Licenciado/a en Nutrición, del personal clave requerido como nutricionista.

##### Acreditación:

El TÍTULO PROFESIONAL 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: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el TÍTULO PROFESIONAL 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.

#### D. EXPERIENCIA DEL PERSONAL

- **NUTRICIONISTA:** Cinco (05) años de experiencia acreditada en concesionario y/o servicio de alimentación colectiva y/o similares (atención de Buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como nutricionista y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico. Con conocimientos de dietas terapéuticas
- **CHEF O COCINERO:** tres (03) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares y/o en manejo alimentario nutricional (atención de buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como cocinero (a) y/o cheff y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico. Con conocimientos de dietas terapéuticas
- **AYUDANTE DE LIMPIEZA:** Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffets, Coffee Break, banquetes y/o restaurantes) como ayudante de limpieza.

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: Copia simple de contratos o conformidad de servicio o constancias o certificados laborales o cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

La entidad tiene la prerrogativa de corroborar de verificar la documentación presentada por el CONTRATISTA.

##### **IMPORTANTE:**

- 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.

## 26. FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL PERSONAL

PERSONAL	FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES
----------	---------------------------

<b>Nutricionista</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaboración de la programación de menús, que debe estar detallado e indicar el aporte calórico de acuerdo a lo señalado en los TDR.</li><li>- Remitir la programación de menús de manera oportuna a los nutricionista de los establecimientos para su evaluación y/o aprobación de acuerdo a lo señalado en los TDR.</li><li>- Monitoreo, supervisión y vigilancia de las todas las fases de la cadena productiva en los establecimientos.</li><li>- Capacitación al personal de la empresa respecto de los temas señalados en los TDR.</li><li>- Coordinar con los nutricionistas de los establecimientos de la DIRIS Lima Norte para el cumplimiento del servicio de alimentación según los TDR.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>
<b>Chef o cocinero</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborar las raciones alimentarias según la programación de menú aprobada por los establecimientos.</li><li>- Servido y armado de las raciones alimentarias.</li><li>- Aplicación de las buenas prácticas de manufactura durante toda la cadena de producción de las raciones alimentarias.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>
<b>Ayudante de limpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación del programa de higiene y saneamiento.</li><li>- Velar por el orden, higiene y saneamiento de los ambientes cocina y distribución de las raciones alimentarias.</li><li>- Este personal no debe participar en el proceso de elaboración de raciones alimentarias.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>

## 27. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150,000.00 (ciento Cincuenta 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.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales, clínicas, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/37,000.00 (treinta y siete mil 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

### Acreditación:

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 pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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.

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.

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.



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 **CONTRATISTA** es en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

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 publicada 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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**ITEM N° 03**

**Contratación de una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva que brinde el servicio de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil TAHUANTINSUYO BAJO (RIS INDEPENDENCIA) de la DIRIS Lima Norte"**

**1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar una empresa del rubro de servicio de alimentación colectiva que cumpla con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente, para que abastezca de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad para los pacientes hospitalizados y personal de guardia hospitalaria del **Centro Materno Infantil TAHUANTINSUYO BAJO (RIS INDEPENDENCIA)** de esta manera garantizar la continuidad de los servicios de salud que se brindan a la población.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente servicio tiene la finalidad de contratar una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva para proveer de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad, que contribuyan a evitar posibles daños en la salud de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia hospitalaria del **Centro Materno Infantil TAHUANTINSUYO BAJO (RIS INDEPENDENCIA)** de la DIRIS Lima Norte.

**3. ALCANCE**

El servicio de las raciones alimentarias tendrá como alcance a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia hospitalaria del **Centro Materno Infantil TAHUANTINSUYO BAJO (RIS INDEPENDENCIA)** de la DIRIS Lima Norte. Las cantidades de raciones alimentarias solicitadas son estimadas de acuerdo al historial de consumo reportado y se detallan a continuación:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A) RACIONES PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	
Desayuno	9643
Almuerzo	10074
Cena	9658
B) RACIONES PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS	
Desayuno normal y/o blanda	2031
Almuerzo normal y/o blanda	1513
Cena normal y/o blanda	1584
<b>TOTAL DE RACIONES REQUERIDAS</b>	<b>34503</b>

**4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

Precios Unitarios

**5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:**

**5.1 DE LA UBICACIÓN**

El **CONTRATISTA** atenderá la demanda de raciones alimentarias en el **Centro Materno Infantil TAHUANTINSUYO BAJO (RIS INDEPENDENCIA)** de la DIRIS Lima Norte, en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I. Tahuantinsuyo Bajo	Independencia	si	Av. Chinchaysuyo Cdra. 4 S/N

**5.2 DE LA INFRAESTRUCTURA**

**5.2.5.** La Entidad facilitará al **CONTRATISTA** un ambiente donde se realizará la preparación y servicio de las raciones alimentarias, en función de la disponibilidad que pueda ofrecer la infraestructura del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.

**5.2.6.** Será responsabilidad del **CONTRATISTA** la adecuación y acondicionamiento del ambiente para usarlo como área de preparación de alimentos, para lo cual deberá implementarlo y equiparlo a fin de que reúna las condiciones sanitarias según R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.

**5.2.7.** El consumo de los servicios básicos (luz y agua) será costado por la Entidad, así como la depreciación de la infraestructura, debiéndose estos NO ser considerados en la valorización de la estructura de costos del contratista.

5.2.8. El **CONTRATISTA** deberá velar por el mantenimiento de la infraestructura brindada por la **ENTIDAD**, los que deberán ser de carácter preventivo y correctivo, en caso la infraestructura sufra desperfecto durante el tiempo de contratación el **CONTRATISTA** deberá asumir la reparación del mismo.

**5.3 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN LOS CENTROS MATERNOS INFANTILES CON INFRAESTRUCTURA ADECUADA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

5.3.5. El Contratista deberá instalar los siguientes equipos y menaje, debiendo ser estos de primer uso y/o seminuevos, en óptimo estado de funcionamiento y conservación.

**DE LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS MINIMOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN**

DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	CANTIDAD
Cocina semiindustrial de acero inoxidable de 04 hornillas con horno incorporado	01
Licuada doméstica para preparaciones saladas	01
Licuada doméstica para preparaciones dulces	01
Campana extractora de acero inoxidable	01
Refrigeradora industrial de 400 litros	01
Congeladora de 200 litros	01
Horno microondas de 20 litros	01
Mesa de trabajo de acero inoxidable 1.20x0.60m con repisa	01
Mesa de trabajo de acero inoxidable 1.20x0.60m	01
Estante de 1.80x0.70x1.60m	03
Balanza electrónica	01
Balanza gramera	01
Parihuela	02
Botiquín, abastecido correctamente.	01
Extintor de acetato de potasio de 6 k, con fecha de vencimiento vigente	01
Extintor pqs de 6 k, con fecha de vencimiento vigente.	01

Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes, con un tiempo de fabricación o compra no menor de 5 años (se sustentará con boletas de venta o factura).

**DEL MENAJE MINIMO NECESARIO PARA EL SERVICIO**

Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas, entre otros.) según la necesidad del servicio.

Los utensilios usados en la prestación del servicio contratado deberán ser de **acero inoxidable**, resistente al calor, **quedando prohibida la utilización de menaje de aluminio, de material plástico, madera, material descartable o similar**, no está permitido el uso de utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.

5.3.6. El **CONTRATISTA** garantizará que las instalaciones de producción y servido así como equipos y mobiliario se encuentren y mantengan en buenas condiciones de funcionamiento y conservación durante el tiempo que dure el contrato, para lo cual debe implementar y aplicar el programa de higiene y saneamiento de los mismos.

5.3.7. El **CONTRATISTA** deberá realizar el cambio de utensilios y/o menajes deteriorados las veces que sea necesario y a solicitud del área usuaria cuando se considere necesario.

5.3.8. No se permitirá la instalación de equipos deteriorados, tampoco se permitirá la utilización de utensilios u otros materiales en mal estado de mantenimiento y conservación.

**5.4 VAJILLA Y MENAJE PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA**

5.4.1 El Contratista está obligado a utilizar vajilla hotelera color blanco, vasos de vidrio, cubiertos de acero inoxidable y porta cubiertos con tapa para el guardado de cubiertos, con las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Treinta (30) Tazas de loza de 250 cc de capacidad.
- Veinte (20) vasos de vidrio para jugos de 250 cc.

- Veinte (20) Platos de loza para entradas.
- Veinte (20) Juegos de Cubiertos (cucharita).
- Veinte (20) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Veinte (20) vasos de vidrio para refresco de 250 cc.
- Veinte (20) Platos de loza para entradas.
- Veinte (20) Platos de loza para plato de fondo.
- Veinte (20) Platos de loza hondo para sopa.
- Veinte (20) Juegos de Cubiertos (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo).
- Veinte (20) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración

5.4.2 En caso que el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil se encuentre atendiendo una emergencia durante la hora programada del servido de las raciones, el **CONTRATISTA** deberá contar con envases descartables que aseguren la conservación y eviten la contaminación de la ración completa de desayuno, almuerzo o cena, además estas deberán ser almacenadas en un envase isotérmico ubicado en la estación de emergencias para conservar los alimentos dentro de la temperaturas optimas y respetando la cadena temperatura mayores a 60 ° C. El mantenimiento y limpieza del isotérmico estará a cargo del contratista.

5.4.3 El **CONTRATISTA** se encargará de mantener en buen estado de conservación e higiene las vajillas y menajes, utilizados para la atención del personal de salud del Centro Materno Infantil.

5.4.4 Todos los recipientes y menaje descartable, serán almacenados y protegidos de la contaminación en un ambiente adecuado, en recipientes seguros que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.

5.4.5 Al término de Vida Útil de los equipos y utensilios, deberá ser repuesto inmediatamente por otro de la misma característica, no se deberá hacer uso de equipos y/o utensilios en mal estado de conservación (rotos, despostillados, rajados, etc.).

5.4.6 El **CONTRATISTA** deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento de las normas de higiene, como: Surtidores de jabón líquido, gel desinfectante o alcohol, servilletas, papel toalla en los lavaderos para el lavado de manos, tachos de basura con tapa oscilante.

5.4.7 El **CONTRATISTA** deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento del programa de higiene y saneamiento de los ambientes, equipos, menaje, vajilla y otros enseres, como: paños absorbentes, detergente, lavavajilla, lejía, esponja verde, escoba, recogedor, detergente para pisos, trapeadores y todos los utensilios e insumos necesarios para reducir el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias. No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico).

## 5.5 . VAJILLA Y UTENSILIOS PARA LA ATENCION DE PACIENTES

5.5.3. El **CONTRATISTA** utilizará vajilla de acero inoxidable en cantidad suficiente, de acuerdo al siguiente detalle:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Treinta (30) tazas de acero inoxidable de 250 cc.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 CC.
- Quince (15) Juegos de cubiertos (cucharitas).

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de cinco (05) compartimentos de acero inoxidable.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 cc
- Quince (15) Juegos de cubiertos (tenedor, cuchara, cucharita y cuchillo).

5.5.4. El **CONTRATISTA** proveerá diariamente agua hervida a los pacientes hospitalizados en jarras con tapa y vaso de material inocuo y seguro.

## 6. DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

## 6.5. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

6.1.9. El/la nutricionista o en caso de no encontrarse el/la nutricionista el responsable de turno de guardia hospitalaria determinará el tipo de régimen para los pacientes hospitalizados, pudiendo ser régimen blando o régimen normal, en caso sea necesario **se podrá solicitar dieta hiperproteica u otro régimen dietoterapéutico**, esta información **será remitida al CONTRATISTA** vía correo electrónico y/o llamada telefónica con un mínimo de cuatro (04) horas de antelación.

### 6.1.10. Dieta normal o completa:

Es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para **cubrir las necesidades energéticas del paciente hospitalizado**, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares. Deben limitarse la utilización de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, el aporte nutricional deberá de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO	FIBRA DIETARIA
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal	
	75 g	67 g	275 g	25 a 30 g/día

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

### D. DESAYUNO

6. **1 taza de bebida de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola u otro cereal o leguminosa, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.

7. **1 taza de bebida ligera (infusión de hierbas no filtrantes) ligeramente endulzada.**

8. **1 unidad de pan con entremés fuerte (proteico):** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, huevo, tortilla, jamón de pavia, entre otros.

9. **1 unidad de pan con entremés ligero (no proteico):** aceitunas, palta, queso, mermelada, manjar blanco, entre otros.

10. **1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

#### Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen fresca, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de 3 a 4 veces a la semana.
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

### E. ALMUERZO

5. **Entrada**, se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
- Entrada cocida, horneada o fría.

6. **Plato de fondo**, debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico.

- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

**7. Postre**, se podrá optar entre:

- Fruta: entera o picada
- Mazamorra de frutas o compota
- Postre horneado

**8. Refresco de fruta (no infusiones) bajo en azúcar.**

**Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**F. CENA**

**4. Entrada**, se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas

**5. Plato de fondo**, debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

**6. Infusión baja en azúcar (2 vasos) o café.**

**Observaciones a considerar durante la atención del cena:**

- Las preparaciones de la cena deberán ser diferentes a las del almuerzo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de tres (03) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- No se incluirán menestras en las preparaciones.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**6.1.11. Dieta blanda:**

Es un tipo de régimen dietoterapéutico constituido por alimentos líquidos y sólidos de fácil digestión, en el que se permite el uso de los siguientes alimentos cubriendo el aporte calórico normal:

PROTEÍNAS	Lácteos y derivados descremados, huevos, carnes magras (sin tejido conectivo) y pescados.
CEREALES REFINADOS	Arroz, sémola, fideos, pan francés, maicena, chuño, <i>harina de trigo, trigo</i> .
TUBÉRCULOS	Papa, yuca, camote (sancochados), <i>olluco</i> .
AZÚCARES	Azúcar, mermeladas, gelatinas, <i>miel</i> .
VERDURAS	Solo verduras cocidas
FRUTAS	Solo frutas cocidas, mazamorra, compotas, <i>gelatina</i> .

Deberán evitarse la utilización de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, verduras crudas, frutas crudas y con cáscara, alimentos flatulentos, menestras con cáscara, frutos secos, aderezos irritantes, ajíes y frituras.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal
	75 g	67 g	275 g

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### G. DESAYUNO

**11.1 taza de bebida ligera:** infusión (no filtrante) sin azúcar

**12.1 taza de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola, u otro cereal o leguminosa acompañado de leche descremada, sin azúcar.

**13.1 unidad de pan-con entremés fuerte:** Pollo, atún, huevo, tortilla, jamón de pavita, entre otros. (no frituras)

**14.1 unidad de huevo cocido**

**15.1 unidad de fruta cocida, mazamorra o compota de frutas.**

##### Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se requiera se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- No se utilizará leche o derivados lácteos enteros
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### H. ALMUERZO

**9.** Entrada, se podrá optar entre

- Sopa o crema de verduras.
- Verduras cocidas o al vapor

**10. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (no frituras ni preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

**11. Postre,** se podrá optar entre:

- Fruta cocida
- Mazamorra de frutas o compota de frutas.

**12. Refresco de fruta bajo en azúcar (2 vasos), no infusiones.**

##### Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:

- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, pescado o huevo, no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.
- No está permitido frituras, preparaciones condimentadas con ajíes y/o alientos irritantes.
- No está permitido el uso de lácteos enteros.
- No está permitido incluir menestras.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.

#### I. CENA

**7.** Entrada, se podrá optar entre

- Sopa o crema de verduras.
- Verduras cocidas o al vapor

**8. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

## 9. Infusión bajo en azúcar (2 vasos).

### Observaciones a considerar durante la atención del cena:

- Las preparaciones de la cena serán diferentes al almuerzo.
- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, pescado o huevo, no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.
- No está permitido frituras, preparaciones condimentadas con ajíes y/o alientos irritantes.
- No está permitido el uso de lácteos enteros.
- No está permitido incluir menestras.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.

**6.1.12. La dieta hiperproteica** es aquel **régimen** dietoterapéutico normal con un mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. En caso de requerir dieta hiperproteica se solicitará **la inclusión de un huevo cocido, leche, yogurt u otro alimento de origen animal al régimen normal, sin costo adicional.**

**6.1.13.** Se podrá solicitar **otro tipo de régimen dietoterapéutico** para los pacientes hospitalizados, cuando su estado de salud lo amerite y con la validación del/la nutricionista y la autorización del jefe de guardia con un mínimo de cuatro (04) horas de anticipación previo al consumo, **ello no significará costo adicional al menú y deberán cumplir con la composición y descripción detallada anteriormente.**

**6.1.14.** Se considerarán las proteínas derivadas del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe), de preferencia un alimento de origen animal rico en hierro. En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje descrito en el numeral 6.3.

**6.1.15.** El **CONTRATISTA** garantizará el cumplimiento con el aporte de nutrientes y fibra dietaria descritos para cada tipo de régimen acuerdo al menú programado.

**6.1.16.** El **CONTRATISTA** garantizará que cada una de las preparaciones cumpla con el gramaje descrito en el numeral 6.3.

## 6.6. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

**6.2.11.** El médico jefe o responsable de personal del establecimiento enviará al **CONTRATISTA** la programación de guardia mensual, con un plazo no mayor a siete (07) días de anticipación y se notificará con un plazo no menor a cuatro (04) horas modificaciones.

### 6.2.12. Dieta normal o completa:

Es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades energéticas del personal guardia hospitalario, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares, deben limitarse la utilización de grasas saturadas, grasas trans, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO	FIBRA DIETARIA
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal	
	75 g	67 g	275 g	25 a 30 g/día

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.



- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### G. DESAYUNO

- 11.1 taza de bebida de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola u otro cereal o leguminosa, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.
- 12.1 taza de bebida ligera (infusión de hierbas no filtrantes) ligeramente endulzada.**
- 13.1 unidad de pan con entremés fuerte (proteico):** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, huevo, tortilla, jamón de pavia, entre otros.
- 14.1 unidad de pan con entremés ligero (no proteico):** aceitunas, palta, queso, mermelada, manjar blanco, entre otros.
- 15.1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

##### **Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de 3 a 4 veces a la semana.
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### H. ALMUERZO

- 9. Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
- Entrada cocida, horneada o fría.

- 10. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico.
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

- 11. Postre,** se podrá optar entre:

- Fruta: entera o picada
- Mazamorra de frutas o compota
- Postre horneado

- 12. Refresco de fruta (no infusiones) bajo en azúcar.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

#### I. CENA

- 7. Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas

- 8. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

- 9. Infusión baja en azúcar (2 vasos) o café.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del cena:**

- Las preparaciones de la cena deberán ser diferentes a las del almuerzo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de tres (03) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.

- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- No se incluirán menestras en las preparaciones.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**6.2.13.** En caso se solicite régimen tipo “dieta” deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### G. DESAYUNO

**11.1 taza de bebida de cocimiento de cereal:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.

**12.1 taza de bebida ligera:** infusión (no filtrante), leche descremada, cocoa, café, ligeramente endulzada.

**13.1 unidad de pan con entremés proteico:** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, tortilla, queso, jamón de pavita, entre otros, acompañado de verduras.

**14.1 unidad de huevo cocido**

**15.1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

##### Observaciones a considerar durante atención del desayuno:

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de mínima 3 veces a la semana.
- No se permite el uso de margarina, mantequilla, mermelada, manjar blanco.

#### H. ALMUERZO

**9. Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras

**10. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros o tubérculos, menestras, raíces, entre otros.
- Una ración de guarnición de ensalada de verduras frescas, cocidas y/o salteadas.

**11. Postre,** se podrá optar entre:

- Fruta: entera o picada

**12. Refresco de fruta bajo en azúcar (2 vasos), no infusiones.**

##### Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:

- No está permitido el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No se permitirán frituras.
- Para las ensaladas se deberán considerar 3 verduras diferentes como mínimo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- Solo aliños o vinagretas bajas en aceite, que irán por separado de las ensaladas
- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, huevo, queso., no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y patas.
- La frecuencia de las menestras será de tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

#### I. CENA

**7. Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras

**8. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, tubérculos, raíces, entre otros.
- Una ración de guarnición de ensalada de verduras cocidas o salteadas.

**9. Infusiones o café sin azúcar.**

##### Observaciones a considerar durante la atención de la cena:

- Las preparaciones de la cena serán diferentes al almuerzo.

- No está permitido el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No se permitirán frituras.
- Para las ensaladas se deberán considerar 3 verduras diferentes como mínimo.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso., no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y patas.
- Solo aliños o vinagretas bajas en aceite, que irán por separado de las ensaladas.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

6.2.14. El personal de guardia hospitalaria podrá requerir otro **régimen dietoterapéutico** cuando su estado de salud lo amerite y con la autorización documentada por médico jefe y del nutricionista del Centro Materno Infantil, con un mínimo de 24 horas de anticipación previo al consumo, el que deberá cumplir con la composición e indicaciones previamente descritas; ello no significará costo adicional al menú.

6.2.15. El **CONTRATISTA** garantizará que cada una de las preparaciones cumpla con el gramaje descrito en el numeral 6.3

### 6.7. CUADRO DE GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS.

N°	ALIMENTOS	PESO CRUDO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA POR COMIDA
1	Carne de res (sin hueso)	140g	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carente de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte.	1-2 veces por semana.
-	Carne de res (sopa)	30g a 40g		
2	Carne de pollo (presa)	180g a 200g	Contar con Registro sanitario vigente, producto nacional, fresco, sin golpes, con hueso según corte. No se usarán pescuezos, ni rabadillas, ni piernas.	4-5 veces por semana.
	Carne de pollo (sopa)	30g a 40 g		
	Carne de pollo (entremés)	60 g		
	Carne de pollo (pulpa)	150 g		
3	Carne de cerdo. (sin hueso)	150 g	Pulpa de primera calidad, producto nacional, contar con Registro Sanitario vigente, Autorización de Senasa, fresco	1-2 veces al mes.
4	Carne de pescado (filete sin hueso)	120g	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco (no tollo azul ni perico), fresco.	Pescado 2-3 veces por semana.
5	Carne de Pavita	150 g	Contar con Registro Sanitario vigente, producto nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de Senasa	1-2 veces por mes.
6	Vísceras (mondongo, corazón, bofe, hígado).	130g	Con Registro Sanitario vigente, producto nacional. Fresco.	1 vez quincenalmente
7	Queso fresco.	30g	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado con Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos.
8	Queso Dambo o Edam.	30g	Presentación de primera calidad, empaque al vacío, rotulado y etiquetado con fecha de vencimiento vigente y con Registro Sanitario vigente, marca que garantice inocuidad alimentaria.	Alternar en la programación con otros alimentos.
9	Pan francés o ciabatta	30g a 40g	Fresco, presentación característica, olor y sabor característico.	Diario.
10	Atún.	50g	Filete o lomito, envase de hojalata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, marca conocida	Alternar la programación.
11	Menestra.	60g	Grano entero, nacional, de primera calidad. Con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	3 veces por semana.
12	Huevos.	62 g	Limpios, sin impurezas, con registro de procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	Alternar en la programación.
13	Arroz (sopa)	60g	Libre de impurezas, grano entero, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
	Arroz (plato fuerte)	180 g a 200g		
14	Fideos (sopa)	60g	Envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Diario.

	Fideos (plato fuerte)	240g		
15	Leche evaporada.	125 a 150cc	Presentación lata, con Registro Sanitario y fecha vencimiento vigentes, dilución 1/1.	Diario.
16	Azúcar.	Cantidad suficiente	Rubia, granulada, no húmeda y sin impurezas, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	Diario.
17	Frutas naturales seleccionadas	200g	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	Diario.
18	Manzana.	200g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
19	Durazno	120 g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
20	Naranja de postre.	200g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
21	Plátano de la isla o seda.	140g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación
22	Mandarina	150g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
23	Mango	150g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullada	Alternar en la programación
24	Melón	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
25	Pera	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
26	Sandía	200g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
27	Uvas, ciruelas, fresas	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
28	Fruta picada	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
29	Tubérculos o raíces.	100g a 120g	Primera calidad, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación, sin brotes.	Para guarnición de acuerdo a la programación.
30	Verduras frescas Verduras cocidas	250 g 200g	No presentar maduración excesiva, no golpeadas, sin ataques de insectos y de primera calidad.	Diario y/o según la preparación
31	Postres cocidos: compotas, arroz zambito, arroz con leche, budín, mazamoras, crema volteada, flan, gelatina, postres cocidos., peso mínimo cocido.	160 g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad.	Máximo 1 vez a la semana
32	Postres horneados	60 a 80 g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Máximo 1 vez a la semana
33	Entradas	200g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	

- Los cereales (fideos, sémola, avena, arroz, quinua, kiwicha, otro cereal) serán envasados, de calidad superior, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, no se aceptará reetiquetado o sobre etiquetados.
- Todos los alimentos deberán ser de calidad superior e inocua.
- Todas las frutas y verduras serán de calidad superior e inocua.
- Se presentaran certificados de calidad todas las veces que ingresen productos al establecimiento.

**6.8. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS VIGENTES DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:**

**a) CARNE DE RES**

- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- **No ingresará carne congelada.**
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico.

**b) PESCADOS**

- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras.
- Deben presentar agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico
- El tipo de pescado podrá ser: tollo de leche, jurel, caballa, bonito, tilapia u otro de calidad similar con aprobación del área de control.
- **No ingresará pescado congelado.**

**c) POLLO**

- El peso del pollo debe ser entre 1900 y 2000 g, peso libre de vísceras.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.
- **No ingresará pollo congelado.**

**d) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBÉRCULOS:**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas, jvas plásticas, no ingresará en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Las verduras, hortalizas, tubérculos y legumbres se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, brotes, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

**e) FRUTAS**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.

**f) CEREALES Y GRANOS**

- Los productos deben ser de primera calidad,
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**g) PRODUCTOS ENLATADOS**

- Sin abolladuras
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**h) VÍVERES SECOS:**

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**i) CONDIMENTOS:**

- Si el alimento ha sido procesado; deberá contar registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero, en buenas condiciones y sin pelar.

**j) YOGURT y QUESOS**

- Envasado y sellado herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.
- Solo se permitirá el ingreso de queso fresco pausterizado (No quesos quesos madurados y grasosos)

**k) ACEITE VEGETAL:**

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**l) CONDICIONES GENERALES:**

- Los alimentos a distribuir deberán mantenerse protegidos de la contaminación.
- Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas tendrán protector de alimentos (papel poligraso), que será retirado por el mismo paciente al momento de su consumo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El protector de alimentos (papel poligraso) debe ser adquirido por distribuidores formales. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán las latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpos extraños (piedras, astillas, heces de roedores, grapas, tierra, cualquier material o sustancia no propia de la composición del grano envasado), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios. El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas, sin presencia de humedad e insectos.

**7. DE LAS CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

**7.23.** El **CONTRATISTA** garantizará la calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias, de acuerdo a las normativa sanitaria vigente, **conforme a la Ley de Salud N°26842, R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud” y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, del mismo modo la Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N°034-2008-AG, Decreto Ley N°1062-20008 y afines.** La supervisión, vigilancia y/o cumplimiento de las normas mencionadas se realizará de **manera inopinada**, a fin de asegurar la inocuidad, la calidad fisicoquímica y características organolépticas de las raciones alimentarias, estará a cargo del responsable de nutrición del Centro Materno Infantil, así también dichas supervisiones podrán ser realizadas por el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de la Dirección Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), que deberá constar en informes de supervisión con sus respectivas ACTAS, en donde se recogerá la información de forma objetiva y de ser necesario se adjuntará evidencia fotográfica y/o audiovisual, del cumplimiento o no cumplimiento las obligaciones del **CONTRATISTA**.

**7.24.** El control del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias se efectuará mediante de la técnica de pesado directo, la que se llevará a cabo de manera inopinada haciendo uso del muestreo aleatorio por la/el Nutricionista encargado/a del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, para lo cual el **CONTRATISTA** ofrecerá una ración al responsable de la supervisión sin costo adicional.

**7.25.** El responsable de nutrición del Centro Materno Infantil realizará como mínimo dos (02) a supervisiones de carácter sanitario e inocuidad y/o de control de calidad nutricional inopinadas, de manera mensual. Las faltas encontradas debidamente informadas y con evidencias, serán penalizadas según la clasificación de sanciones descritas en el acápite 21.

**7.26.** El **CONTRATISTA** garantizará su participación durante las supervisiones realizadas por el/la nutricionista de raciones del Centro de Salud Materno Infantil por y/o por el/la nutricionista de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de

Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de DIRIS Lima Norte, para lo que designará a un representante que participe de las supervisiones.

- 7.27. Las raciones alimentarias atendidas serán de consumo exclusivo del personal de guardia hospitalaria y los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil y deberán ser consumidos dentro de las instalaciones del establecimiento.
- 7.28. El costo de servicio de alimentación para el personal de guardia hospitalaria y los pacientes del Centro Materno Infantil, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 7.29. El **CONTRATISTA** deberá dotar a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación y servido de raciones alimentarias como camisa, pantalón, delantal de acuerdo a las funciones que realicen, como mínimo dos (02) juegos al año.
- 7.30. El **CONTRATISTA** deberá dotar a su personal de equipo de protección como gorros descartables, mascarillas quirúrgicas y guantes de látex, las veces que sea necesario durante la preparación y servido de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y los pacientes del Centro Materno Infantil.
- 7.31. Es responsabilidad del **CONTRATISTA** el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, EsSalud, SNP, seguros; así como cualquier otro beneficio o concepto que por Ley se disponga y de la remuneración de su personal.
- 7.32. El **CONTRATISTA** deberá coordinar de forma permanente con el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 7.33. El **CONTRATISTA** se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurra en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

## 8. DE LA PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 8.19. El **CONTRATISTA** debe garantizar que la programación de menú mensual a aprobar deberá contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (platillos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, la que **será elaborada y firmada por el personal nutricionista y chef del mismo**.
- 8.20. La programación detallada y calorizada debe ser enviada vía correo electrónico con quince (15) días calendario de antelación a el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, con copia al correo del/la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, para la evaluación del cumplimiento de los términos de referencia.
- 8.21. De encontrarse observaciones el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, emitirá un correo electrónico numerado con las observaciones vía correo electrónico al **CONTRATISTA** en un plazo no mayor de cuatro (04) días calendario.
- 8.22. El **CONTRATISTA** tendrá un plazo no mayor de tres (03) días calendario para la subsanación de las observaciones, remitiendo la información a los/las nutricionistas responsables del Centro Materno Infantil, vía correo electrónico.
- 8.23. La programación aprobada por el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, deberá ser socializada y publicada en un lugar visible del establecimiento para su posterior supervisión y control.
- 8.24. La programación del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, podrá ser modificada por la **ENTIDAD** previa validación y autorización del/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, para lo que se notificará al **CONTRATISTA** con un mínimo de tres (03) días calendario de antelación mediante comunicación escrita y/o vía correo electrónico antes al **CONTRATISTA**, en caso el **CONTRATISTA** solicite cambio de programación esta deberá ser solicitada vía correo electrónica a el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil con plazo máximo de veinticuatro (24) hora de antelación y para hacerse efectivo deberá ser aprobado por el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil.
- 8.25. El **CONTRATISTA** deberá preparar menús mejorados para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, los que no tendrán costo adicional, en los siguientes días festivos durante el periodo que dure la contratación:

- Día de la Madre (almuerzo)
- Día del Padre (almuerzo)
- Fiestas Patrias (28 de julio: almuerzo)
- Navidad (24 de diciembre: Cena, 25 de diciembre: Desayuno y almuerzo)
- Año Nuevo (31 de diciembre: Cena, 01 de enero: Desayuno y almuerzo)

8.26. El horario de atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil será de lunes a domingo incluyendo feriados, el horario establecido es el siguiente:

PACIENTES	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Almuerzo	12:00 horas
Cena	18:00 horas
PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	19:30 horas

8.27. El Centro Materno Infantil podrá solicitar el cambio de atención, previa coordinación con el **CONTRATISTA**.

## 9. DE LA ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE ATENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

- 9.1 El responsable de personal del Centro Materno Infantil deberá elaborar la planilla de atención del personal de guardia hospitalaria, para los tres turnos de atención (Desayuno, almuerzo y cena) de manera diaria y deberá facilitar la información al **CONTRATISTA**.
- 9.2 El responsable de personal del Centro Materno Infantil deberá enviar el rol de guardia hospitalaria mensual mediante correo electrónico al **CONTRATISTA**, con diez (10) días hábiles de antelación.
- 9.3 La cantidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria, será enviada por el médico jefe del Centro Materno Infantil o responsable designado, vía correo electrónico de manera semanal o mensual al **CONTRATISTA**.
- 9.4 La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el médico jefe del Centro Materno Infantil o responsable designado mandará una comunicación escrita y/o vía correo electrónico al **CONTRATISTA** con un mínimo de cuatro (04) horas antes del horario de distribución establecido.
- 9.5 Es responsabilidad del establecimiento reportar de manera oportuna el requerimiento de raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria al **CONTRATISTA**, con el fin de evitar desabastecimiento.
- 9.6 El **CONTRATISTA** deberá verificar para cada turno de atención la cantidad de las raciones alimentarias solicitadas y de ser el caso realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.
- 9.7 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidad solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá para lo cual deberá constar en acta y/o informe elaborado del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

## 10. DE LA ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE ATENCIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

- 10.1 El responsable del área de internamiento/ hospitalización del Centro Materno Infantil deberá elaborar la planilla de atención de los pacientes hospitalizados, para los tres turnos de atención (desayuno, almuerzo y cena) de manera diaria.
- 10.2 La cantidad de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, será comunicada antes de cada turno de atención, mediante llamada telefónica y/o correo electrónico por el responsable del área de internamiento/hospitalización del Centro Materno Infantil al **CONTRATISTA** de forma inmediata.
- 10.3 La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el responsable del área de internamiento/ hospitalización comunicará mediante llamada telefónica y/o correo electrónico al **CONTRATISTA** con un mínimo de cuatro (04) horas antes del horario de distribución establecido.



- 10.4 Es responsabilidad del establecimiento reportar de manera oportuna el requerimiento de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados al **CONTRATISTA**, con el fin de evitar desabastecimiento.
- 10.5 El **CONTRATISTA** deberá verificar para cada turno de atención la cantidad de las raciones alimentarias solicitadas y de ser el caso realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.
- 10.6 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidad solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá para lo cual deberá constar en acta y/o informe elaborado del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

## 11. DEL CONTROL DE SALUBRIDAD

- 11.1 El **CONTRATISTA** deberá implementar **Programa de Higiene y Saneamiento** al inicio de cada servicio de manera frecuente (todos los días) y de manera profunda una vez a la semana, por lo que brindará información documentada sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, vehículos de transporte de raciones, utensilios, infraestructura y recipientes de transporte y de todo equipo y utensilios que se requieren en la cadena productiva y de transporte, así también de los ambientes de elaboración y servido de las raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil; todo la documentación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento se presentará las veces que la supervisión le solicite.
- 11.2 Los recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para el uso exclusivo de alimentos entre crudos, cocidos, salados y dulces), los que deben ser repuestos cuando presenten señales de deterioro.
- 11.3 El personal responsable del servicio vestirá uniforme representativo de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, según la función que realice como: mascarillas, guantes descartables, redcillas, botas de jebe, gorros.
- 11.4 El personal de limpieza utilizará dos (02) uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera; un uniforme para la limpieza en el área de producción, un mandil y botas distintas a las que utiliza en el área de servicio, como lo indica R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.
- 11.5 El **CONTRATISTA** garantizará que el personal encargado de la limpieza de los ambientes, por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia hospitalaria.
- 11.6 El **CONTRATISTA** proveerá a su personal con insumos para el lavado de manos: jabón líquido sin triclosan con registro sanitario vigente, papel toalla doble hoja color blanco, dispensadores de alcohol gel y alcohol en gel.

## 12. DE LA SUPERVISIÓN Y/O VIGILANCIA SANITARIA Y DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 12.1 Las supervisiones sanitarias serán realizadas por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), las que tendrán carácter inopinado.
- 12.2 El médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil designará a un profesional nutricionista para la realización de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional del servicio de raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil.
- 12.3 Las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo bajo los lineamientos conforme la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, en

cada supervisión se aplicará la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, incluida en la mencionada Norma Técnica.

- 12.4** La supervisión de calidad nutricional de las raciones alimentarias (control del gramaje, calidad y composición) se efectuará mediante un muestreo aleatorio por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- 12.5** El **CONTRATISTA** se compromete a garantizar la presencia y/o asignar un responsable que participe desde el inicio hasta el final de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, así también firmar el acta de supervisión.
- 12.6** Las observaciones encontradas en la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias realizadas por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o de DIRIS Lima Norte, serán informadas de manera inmediata el mismo día de la supervisión por correo electrónico al **CONTRATISTA** adjuntando la evidencia de lo encontrado.
- 12.7** El/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil ejecutará como mínimo dos (02) supervisiones sanitarias y/o de calidad nutricional de las raciones alimentarias de manera mensual (de ser necesario se podrán realizar un mayor número supervisiones), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil.
- 12.8** Por cada supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil se deberá emitir un informe en el que se incluirán: la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud o acta de supervisión y las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las observaciones encontradas.
- 12.9** El informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil será remitido al médico jefe del Centro Materno Infantil, el que deberá remitir dicho informe a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte.
- 12.10** El **CONTRATISTA** garantizará que su personal nutricionista coordinará de manera constante con el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil y con el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o de DIRIS Lima Norte, siendo necesario remita la información que se solicite.

### 13. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

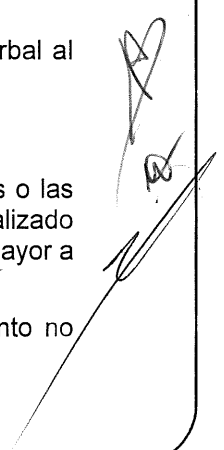
- 13.1** El **CONTRATISTA** garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente. La **ENTIDAD** elegirá la empresa que realizará la toma de muestra y es **EL CONTRATISTA** el que se hará responsable de los gastos pertinentes al proceso a realizar.
- 13.2** El **CONTRATISTA** garantizará que la realización del primer examen microbiológico de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, se efectuará en un plazo no menor a los tres meses de iniciada la ejecución del contrato.
- 13.3** Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos, serán enviados a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, por escrito y/o correo electrónico.

### 14. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

- 14.1** El **CONTRATISTA** es responsable directo de su personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con la DIRIS Lima Norte.
- 14.2** El **CONTRATISTA** debe contar con el personal suficiente para la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias para una correcta atención al personal del Centro Materno Infantil.

- 14.3** El **CONTRATISTA** debe garantizar la seguridad e inocuidad durante la preparación de las raciones alimentarias, con la intervención de su personal nutricionista, durante todo el proceso de producción y servicio de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, el cual deberá supervisar como mínimo tres veces a la semana.
- 14.4** El **CONTRATISTA** es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- 14.5** El **CONTRATISTA** debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de cada Centro materno Infantil, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del **CONTRATISTA** y sello del representante legal.
- 14.6** Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, así como la disposición y eliminación de los residuos se hará diariamente, la eliminación de estos será asumida por el **CONTRATISTA**.
- 14.7** A la entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de los daños de los trabajadores de la empresa contratada.
- 14.8** El **CONTRATISTA** deberá mostrar un botiquín de emergencia, correctamente abastecido, en lugar visible en el área de preparación de las raciones alimentarias.
- 14.9** El **CONTRATISTA** deberá contar con un extintor de clase K y un extintor de clase F, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible.

#### **15. DE LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- 15.1** El **CONTRATISTA** para la ejecución de la prestación del servicio, deberá contar con personal suficiente para garantizar el correcto abastecimiento de las raciones alimentarias; además, se debe contar con personal de reemplazo debido a temas de salud, permisos y día de descanso, debiendo garantizar el siguiente personal: un (01) chef, un (01) asistente de limpieza a tiempo completo y un (01) nutricionista que se encuentre supervisando la preparación de las raciones como mínimo tres (03) vez a la semana, para atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.
- 15.2** El cambio del personal, se deberá realizar con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de anticipación, previa notificación al médico jefe del Centro Materno Infantil. En todo caso el **CONTRATISTA** está en la obligación de reemplazar al personal por otro que cumpla como mínimo el tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.
- 15.3** El personal del **CONTRATISTA** deberá observar las siguientes normas y valores:
- Pulcritud y orden personal en todo momento.
  - Cabello corto
  - Cabello cubierto con gorro protector
  - Afeitado
  - Uñas limpias y cortas
  - No usar esmaltes de uñas
  - No usar maquillaje mientras manipula alimentos
  - No usar joyas, ni accesorios
  - Baño diario
  - Puntualidad y confiabilidad.
  - Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
  - Utilizar el uniforme de la empresa en forma impecable y decorosa.
  - Amplio conocimiento de las actividades y tareas que le competen.
- 15.4** La entidad podrá solicitar la sanción y/o el cambio de personal, cuando incurran en faltas o las normas de higiene y disciplinarias o no reúna la experiencia solicitada, previo informe realizado por el/la nutricionista de la Entidad o del Centro Materno Infantil, dentro de un periodo no mayor a siete (07) días.
- 15.5** El médico jefe del Centro Materno Infantil garantizará que el personal del establecimiento no maltrate, hostigue y/o acose a los trabajadores del **CONTRATISTA**.
- 

## 16. DE LA RECEPCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 16.1** La conformidad de la recepción de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados, será realizada por el responsable de turno y/o médico jefe del Centro Materno Infantil.
- 16.2** Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados, el responsable de turno y/o el médico jefe del Centro Materno Infantil deberán emitir las planillas de los pacientes hospitalizados. La mencionada relación, deberá contener los datos completos del paciente (apellidos, nombres y DNI) y firma (evitando errores, correcciones y/o borrones). Las planillas deberán ser selladas y firmadas por el responsable de turno dando fe de la prestación del servicio.
- 16.3** Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias del personal de guardia, el médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil deberán emitir las planillas del personal de guardia hospitalaria. La mencionada relación deberá contener los datos completos del personal médico de guardia (apellidos, nombres y DNI) y firma (evitando errores, correcciones y/o borrones). Las planillas deberán ser selladas y firmadas por el personal responsable de turno dando fe de la prestación del servicio.
- 16.4** Es responsabilidad del personal de guardia hospitalaria el correcto firmado de las planillas de atención de raciones alimentarias, los que firmarán de manera personal la recepción de las raciones alimentarias.
- 16.5** Es responsabilidad del encargado de la guardia el correcto firmado de las planillas de atención de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados.
- 16.6** Es responsabilidad del **CONTRATISTA** verificar el correcto llenado de las planillas de atención, no se permitirán subsanaciones posteriores por pérdida o errores que invaliden el documento.

## 17. CONFORMIDAD DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 17.1** La conformidad de servicio será elaborada, firmada, sellada y remitida por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contener el número y fecha del informe técnico de supervisiones sanitarias y calidad nutricional y del informe técnico de cantidad de raciones alimentarias atendidas:
- Informe técnico de supervisiones sanitarias y/o calidad nutricional: emitido por el /la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, se realizará en base a los informes y actas de las supervisiones efectuadas durante el mes de atención, deben contener fecha, hora y lugar de la supervisión, nombres y apellidos completos, identificación, firma y sello de la nutricionista; nombres y apellidos completos, identificación, firma del representante que designe el **CONTRATISTA**, en caso que el personal se niegue a firmar se indicará en los motivos; en el informe se debe indicar de forma objetiva, clara y a detalle las evidencias de cumplimiento o de no cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA** contenidas en el TDR, que tendrán sustento con las fichas de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, actas de supervisión y evidencia fotográfica.
  - Informe técnico de la conformidad de la atención del servicio de raciones alimentarias atendidas: emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
  - Planillas originales de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados debidamente firmadas (evitar errores, correcciones y/o borrones) con sello y firma del responsable de logística y médico jefe del Centro Materno Infantil.
- 17.2** El acta de conformidad emitida por el médico jefe del Centro Materno Infantil; será visada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias y por la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.

## 18. DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN

La prestación del servicio de raciones alimentarias dará inicio tras la suscripción del acta de inicio del servicio y tendrá una duración de dieciocho (18) meses y/o hasta agotar los montos contratados.

## 19. DE LOS ENTREGABLES

**19.7.** Las raciones alimentarias se entregarán en base al rol de guardia hospitalario presentado por el responsable de personal, las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados se entregarán en base al petitorio del responsable de guardia hospitalaria de los Centro de Salud Materno Infantil. **El CONTRATISTA deberá verificar diariamente esta programación previa a la entrega del servicio y realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.**

**19.8. Raciones estimadas para pacientes hospitalizados:**

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Tahuantinsuyo Bajo	9643	10074	9658

**19.9. Raciones estimadas para el personal de guardia hospitalaria:**

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Tahuantinsuyo Bajo	2031	1513	1584

## 20.FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del **CONTRATISTA** en PAGOS PARCIALES en base a las atenciones mensuales realizadas.

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

- Informe técnico de la cantidad de raciones alimentarias atendidas emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
- Comprobante de pago (FACTURA).
- Planillas originales de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello del médico jefe del Centro Materno Infantil
- Se debe considerar que el Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contar con el visto bueno de la Oficina de Intervenciones Sanitarias y de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- En caso, el médico jefe del Centro Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o periodo vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias de la DIRIS Lima Norte.
- Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Calle A Mz 02 Lt. 03 Asoc. Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia.

## 21.FALTAS Y SANCIONES.

TIPIFICACION DE LAS FALTAS		SANCION A APLICAR
I. FALTAS MODERADAS		
Previas a la preparación del alimento:		
a.	Utilización de insumos y alimentos que no cumplan con las características solicitadas, de acuerdo al acápite 6.4	10 % de una (01) UIT
b.	Presencia de plagas en la planta de producción.	10 % de una (01) UIT
c.	Presencia de alimentos almacenados en malas condiciones (malogrados, aplastados, podridos, con hongos, fermentados, con exceso de maduración.).	10 % de una (01) UIT
d.	Alimentos preparados almacenados en refrigeración y/o congelación sin rotulación.	10 % de una (01) UIT
e.	Incumplimiento de las buenas prácticas de manipulación.	10 % de una (01) UIT
f.	Incumplimiento en la aplicación del programa de higiene y saneamiento.	10 % de una (01) UIT
g.	Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas durante los procesos de producción y distribución de las preparaciones.	10 % de una (01) UIT
h.	Inadecuado lavado y desinfección de vajillas y enseres de cocina.	10 % de una (01) UIT
i.	Falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.	10 % de una (01) UIT
j.	Equipos, menaje y utensilios relacionados al proceso de preparación y servido de alimentos con inadecuadas condiciones de mantenimiento e higiene.	10 % de una (01) UIT
k.	Inadecuado registro de la aplicación del programa de higiene y saneamiento.	10 % de una (01) UIT
l.	Incumplimiento de cualquier punto estipulado en la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma	10 % de una (01) UIT

Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.	
<b>Del alimento terminado:</b>	
q. Cambio de programación de menú sin previa autorización del/la nutricionista responsable de las raciones del Centro Materno Infantil.	10 % de una (01) UIT
r. Incumplimiento en el horario de la atención de las raciones alimentarias de acuerdo al punto 8.9.	10 % de una (01) UIT
s. Incumplimiento en la cantidad de raciones alimentarias solicitadas, generando desabastecimiento de raciones para los pacientes y/o personal de guardia hospitalaria	10 % de una (01) UIT
t. Entrega incompleta de los componentes del menú a pacientes y/o personal médico.	10 % de una (01) UIT
u. Entrega de raciones alimentarias con calidad deficiente (aplastados, derramados, fríos.)	10 % de una (01) UIT
v. Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales.	10 % de una (01) UIT
w. Trasgresión de las indicaciones dietéticas (aporte energético y proteico, gramaje, volumen, temperatura, textura, concentración). ± 20	10 % de una (01) UIT
x. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).	10 % de una (01) UIT
<b>Del personal del CONTRATISTA:</b>	
u. Negarse a participar en las supervisiones y/o a firmar el acta de supervisión.	10 % de una (01) UIT
v. No contar con el personal clave solicitado para la atención de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
w. Personal sin fotocheck de identificación.	10 % de una (01) UIT
x. Personal sin el uniforme representativo de la empresa de acuerdo a lo estipulado en la normativa vigente.	10 % de una (01) UIT
y. Incumplimiento del uso de equipo de protección personal de acuerdo a la normativa vigente.	10 % de una (01) UIT
z. Ausencia de la participación del personal nutricionista del <b>CONTRATISTA</b> .	10 % de una (01) UIT
aa. Personal de limpieza realizando actividades correspondientes a la elaboración de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
bb. Personal sin capacitación para desarrollar las actividades de elaboración de alimentos.	10 % de una (01) UIT
cc. Personal con carnet sanitario vencido.	10 % de una (01) UIT
dd. Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.	10 % de una (01) UIT
<b>II. FALTA GRAVE</b>	
k. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física e imagen del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del <b>CONTRATISTA</b> y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.	100% de una (01) UIT
l. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, cualquier cuerpo extraño no correspondiente a la composición de la ración alimentarias; sólo necesitará la evidencia física e imagen con la verificación de un personal de la Entidad y personal del <b>CONTRATISTA</b> , con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes, en caso de no ser firmado por el <b>CONTRATISTA</b> se indicará en el documento.	100% de una (01) UIT
m. Que un trabajador de la empresa <b>CONTRATISTA</b> , se encuentre laborando teniendo heridas o padezca alguna enfermedad respiratoria o diarreica.	100% de una (01) UIT
n. En el caso de probarse que el alimento suministrado ha afectado nocivamente al 10% de la población comensal (Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo).	100% de una (01) UIT
o. Adulteración de firmas y/o sellos en las planillas de atención del personal de guardia hospitalaria y/o pacientes hospitalizados.	100% de una (01) UIT
<b>MEDIO DE VERIFICACION:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informes y/o actas de supervisión del/la nutricionista responsable de las raciones del Centro Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de la DIRIS Lima Norte, realizadas en las visitas inopinadas</li> <li>- Informes y/o actas de ocurrencias y/o quejas del personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.</li> <li>- La documentación que sustente las falta cometidas deberán incluir evidencia fotográfica y/o audiovisual de lo ocurrido y estar visadas por el médico jefe del Centro Materno Infantil.</li> </ul>	

## 22.DE LAS SANCIONES

Las sanciones que se impongan serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que hubiere lugar, **la Subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes.**

**Sanciones por falta moderada.**

- Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará 10 % de una U.I.T.
- Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 20 % de una U.I.T.
- Por 03 (tres) a más faltas moderadas en un mes, se considerará como una falta grave y se descontará el 100% de una U.I.T.

**Sanciones por falta grave.**

- Por cada falta grave se descontará el 100 % de una U.I.T.

**23.REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**


El **CONTRATISTA** deberá presentar lo siguiente:

- Número telefónico o de celular y correo electrónico del **CONTRATISTA** y del/la nutricionista del mismo
- Propuesta de programación de menú mensual, la cual debe contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (platillos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, **firmada por el/la nutricionista y chef del CONTRATISTA, la cual deberá ser revisada y aprobada por el área usuaria.**
- Metodología y programación del **CONTRATISTA** para efectuar las fumigaciones, limpieza y mantenimiento del ambiente que será cedido por la entidad.
- Metodología para el control de atención de raciones diarias por parte del **CONTRATISTA.**
- Metodología del **CONTRATISTA**, para el cumplimiento de los Horarios de Atención establecidos en las Bases.
- Metodología para la sustitución o reemplazo del personal designado por El **CONTRATISTA**, incluyendo el procedimiento para lograr un tiempo de respuesta mínimo ante la falta de personal imprevista.
- Relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al médico jefe del Centro Materno Infantil.
- Cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- Copia de la certificación sanitaria de Principios Generales de higiene (PGH) o contar con el informe técnico favorable sobre la verificación del cumplimiento de los principios Generales de Higiene, emitido por la autoridad sanitaria nacional.
- Carnet de sanidad de todos los trabajadores asignados al contratista con una vigencia no menor a 06 meses.
- Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos de cada uno de los trabajadores destacados para el servicio, emitido por una entidad pública o privada, con una cantidad no menor de cuatro (04) horas académicas.
- Certificado de aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, emitida por una entidad pública o privada, expedida a nombre de la razón social del **CONTRATISTA.**
- Certificados de salud de todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, los que deben encontrarse clínicamente aptos.

**24.ACTA DE INICIO DE SERVICIO**

La suscripción del acta de inicio de servicio se llevará a cabo en un plazo máximo de hasta 72 horas, contabilizado tras la suscripción del contrato, con el fin de realizar las coordinaciones necesarias para dar inicio al servicio, la fecha y hora en la que se dará la suscripción del acta de inicio de servicio la determinará el área usuaria y se comunicará al **CONTRATISTA** mediante correo electrónico, la cual no podrá ser postergada, la suscripción del acta de inicio de servicio se llevará a cabo en las instalaciones del establecimiento o de la DIRIS Lima Norte en presencia del Médico Jefe del establecimiento, un representante del **CONTRATISTA** y un representante del área usuaria.

Para la suscripción del acta de inicio de servicio El **CONTRATISTA** deberá entregar relación nominal del personal destacado para realizar las actividades en el establecimiento, copia de los carnets de sanidad vigente. Si uno o más trabajadores del **CONTRATISTA** tuvieran sus carnets de sanidad vencidos se encontrarán impedidos de ingresar a la Entidad hasta la subsanación del mismo y si dicho personal no es reemplazado por personal alterno de manera inmediata, este será considerado falta. Luego de la presentación de los documentos señalados se firmará el acta de inicio del servicio.





## 25. REQUISITOS DEL PERSONAL Y POSTOR

### 25.5. CAPACIDAD LEGAL

#### C. HABILITACION

##### Requisitos:

- Contar con Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.

##### Acreditación:

- Copia de la Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.

### 25.6. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

#### E. FORMACIÓN ACADÉMICA

##### Requisitos:

- Título Profesional como Licenciado/a en Nutrición, del personal clave requerido como nutricionista.

##### Acreditación:

El TÍTULO PROFESIONAL 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: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el TÍTULO PROFESIONAL 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.

#### F. EXPERIENCIA DEL PERSONAL

- **NUTRICIONISTA:** Cinco (05) años de experiencia acreditada en concesionario y/o servicio de alimentación colectiva y/o similares (atención de Buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como nutricionista y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico. Con conocimientos de dietas terapéuticas
- **CHEF O COCINERO:** tres (03) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares y/o en manejo alimentario nutricional (atención de buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como cocinero (a) y/o cheff y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico. Con conocimientos de dietas terapéuticas
- **AYUDANTE DE LIMPIEZA:** Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffets, Coffee Break, banquetes y/o restaurantes) como ayudante de limpieza.

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: Copia simple de contratos o conformidad de servicio o constancias o certificados laborales o cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

La entidad tiene la prerrogativa de corroborar de verificar la documentación presentada por el CONTRATISTA.

##### **IMPORTANTE:**

- 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.

## 26. FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL PERSONAL

PERSONAL	FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES
----------	---------------------------



<b>Nutricionista</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaboración de la programación de menús, que debe estar detallado e indicar el aporte calórico de acuerdo a lo señalado en los TDR.</li><li>- Remitir la programación de menús de manera oportuna a los nutricionista de los establecimientos para su evaluación y/o aprobación de acuerdo a lo señalado en los TDR.</li><li>- Monitoreo, supervisión y vigilancia de las todas las fases de la cadena productiva en los establecimientos.</li><li>- Capacitación al personal de la empresa respecto de los temas señalados en los TDR.</li><li>- Coordinar con los nutricionistas de los establecimientos de la DIRIS Lima Norte para el cumplimiento del servicio de alimentación según los TDR.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>
<b>Chef o cocinero</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborar las raciones alimentarias según la programación de menú aprobada por los establecimientos.</li><li>- Servido y armado de las raciones alimentarias.</li><li>- Aplicación de las buenas prácticas de manufactura durante toda la cadena de producción de las raciones alimentarias.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>
<b>Ayudante de limpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación del programa de higiene y saneamiento.</li><li>- Velar por el orden, higiene y saneamiento de los ambientes cocina y distribución de las raciones alimentarias.</li><li>- Este personal no debe participar en el proceso de elaboración de raciones alimentarias.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>

## 27. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150,000.00 (ciento Cincuenta 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.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales, clínicas, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/37,000.00 (treinta y siete mil 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

### Acreditación:

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 pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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.

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.

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.

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 **CONTRATISTA** es en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

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 publicada 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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**ITEM N° 04**

**“Contratación de una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva que brinde el servicio de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil Juan Pablo II (RIS LOS OLIVOS) de la DIRIS Lima Norte”**

**1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar una empresa del rubro de servicio de alimentación colectiva que cumpla con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente, para que abastezca de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad para los pacientes hospitalizados y personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil Juan Pablo II (RIS LOS OLIVOS) de esta manera garantizar la continuidad de los servicios de salud que se brindan a la población.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente servicio tiene la finalidad de contratar una empresa del rubro de servicios de alimentación colectiva para proveer de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad, que contribuyan a evitar posibles daños en la salud de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil Juan Pablo II (RIS LOS OLIVOS) de la DIRIS Lima Norte.

**3. ALCANCE**

El servicio de las raciones alimentarias tendrá como alcance a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia hospitalaria Centro Materno Infantil Juan Pablo II (RIS LOS OLIVOS) de la DIRIS Lima Norte. Las cantidades de raciones alimentarias solicitadas son estimadas de acuerdo al historial de consumo reportado y se detallan a continuación:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A) RACIONES PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	
Desayuno	6353
Almuerzo	5937
Cena	6366
B) RACIONES PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS	
Desayuno normal y/o blanda	700
Almuerzo normal y/o blanda	749
Cena normal y/o blanda	762
<b>TOTAL DE RACIONES REQUERIDAS</b>	<b>20866</b>

**4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

Precios Unitarios

**5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:**

**5.1 DE LA UBICACIÓN**

El CONTRATISTA atenderá la demanda de raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil Juan Pablo II (RIS LOS OLIVOS) de la DIRIS Lima Norte, en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I. LOS OLIVOS	LOS OLIVOS	NO	Calle 73 s/n – AA.HH. Juan Pablo II

**5.2 MODALIDAD DEL SERVICIO:**

El establecimiento no cuenta con ambientes para la instalación de una cocina, por lo que el servicio requerido será bajo la modalidad de delivery; por lo cual el CONTRATISTA deberá garantizar que se mantengan condiciones de inocuidad y calidad adecuadas durante el transporte de las raciones alimentarias solicitadas.

**5.3 DEL TRASPORTE DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS HACIA EL CENTRO MATERNO INFANTIL**

**5.3.1.** El CONTRATISTA deberá garantizar la seguridad e inocuidad del transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, el que se realizará **en vehículos propios de la empresa y de uso exclusivo para tal fin**, que deben estar en buenas condiciones de estado e higiene (no se permitirá el uso de vehículos alquilados o taxis).

**5.3.2.** El CONTRATISTA garantizará que el vehículo de transporte de las raciones alimentarias se

encuentre en buen estado de mantenimiento y buenas condiciones de higiene para lo cual debe implementar y aplicar un programa de higiene y saneamiento del vehículo, el cual debe estar ubicado en un lugar visible dentro del vehículo y debe mantenerse actualizado, para garantizar la seguridad y la inocuidad de las raciones alimentarias y ser presentado las veces que sea solicitado durante las supervisiones.

**5.3.3.** El CONTRATISTA deberá transportar la raciones alimentarias desde su planta de producción al Centro Materno Infantil, utilizando recipientes transportadores de alimentos con cierre hermético (tipo cambro) que garanticen una temperatura adecuada (temperatura de transporte que fluctúen: para alimentos calientes, temperaturas mayores a los 65°C; para los alimentos fríos, temperaturas menores a los 05°C), los que eviten el riesgo de contaminación y mantengan la inocuidad de las raciones, por lo que deberán mantener un correcto estado de mantenimiento e higiene.

**5.3.4.** El CONTRATISTA deberá garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente: Resolución Ministerial N°749-2012-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud", Resolución Ministerial N.° 250-2020-MINSA que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio, Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables y normas afines.

#### **5.4 DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA PLANTA DE PRODUCCION**

**5.2.9.** El **CONTRATISTA** deberá contar con una planta de producción donde elaborará las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y personal de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil, de acuerdo a la normativa vigente el traslado de las raciones alimentarias desde la planta de producción hasta el establecimiento no deberá ser mayor de una hora.

**5.2.10.** El **CONTRATISTA** garantizará que la planta de producción de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizado y personal de guardia hospitalaria cumple las condiciones sanitarias según **R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.**

**5.2.11.** Para la firma del contrato el **CONTRATISTA** deberá entregar la información sobre la ubicación de la planta de producción de las raciones alimentarias a la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable de la DIRIS Lima Norte.

#### **5.5 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN LA PLANTA DE PRODUCCION**

**5.3.9.** El **CONTRATISTA** deberá instalar los siguientes equipos y menaje, debiendo ser estos de primer uso y/o seminuevos, en **óptimo estado de funcionamiento y conservación:**

##### **DE LOS EQUIPOS E IMPLEMENTOS MINIMOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN**

DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	CANTIDAD
Cocina semiindustrial de acero inoxidable de 04 hornillas con horno incorporado	01
Licuada doméstica para preparaciones saladas	01
Licuada doméstica para preparaciones dulces	01
Campana extractora de acero inoxidable	01
Refrigeradora industrial de 400 litros	01
Congeladora de 200 litros	01
Horno microondas de 20 litros	01
Mesa de trabajo de acero inoxidable 1.20x0.60m con repisa	01
Mesa de trabajo de acero inoxidable 1.20x0.60m	01
Estante de 1.80x0.70x1.60m	03
Balanza electrónica	01
Balanza gramera	01
Parihuela	02
Botiquín, abastecido correctamente.	01
Extintor de acetato de potasio de 6 k, con fecha de vencimiento vigente	01
Extintor pqs de 6 k, con fecha de vencimiento vigente.	01

Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes, con un tiempo de fabricación o compra no menor de 5 años (se sustentará con boletas de venta o factura).

#### DEL MENAJE MINIMO NECESARIO PARA EL SERVICIO

Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas, entre otros.) según la necesidad del servicio.

Los utensilios usados en la prestación del servicio contratado deberán ser de **acero inoxidable**, resistente al calor, **quedando prohibida la utilización de menaje de aluminio, de material plástico, madera, material descartable o similar**, no está permitido el uso de utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.

**5.3.10.** El **CONTRATISTA** garantizará que las instalaciones de producción y servido así como equipos y mobiliario se encuentren y mantengan en buenas condiciones de funcionamiento y conservación durante el tiempo que dure el contrato, para lo cual debe implementar y aplicar el programa de higiene y saneamiento de los mismos.

**5.3.11.** El **CONTRATISTA** deberá realizar el cambio de utensilios y/o menajes deteriorados las veces que sea necesario y a solicitud del área usuaria cuando se considere necesario.

**5.3.12.** No se permitirá la instalación de equipos deteriorados, tampoco se permitirá la utilización de utensilios u otros materiales en mal estado de mantenimiento y conservación.

#### 5.6 VAJILLA Y MENAJE PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS.

**5.5.1.** Para el servido de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos con las siguientes características:

##### Para la atención del desayuno:

- Vasos de material biodegradable y compostable con tapa de 12 Onz. de capacidad o botellas de material biodegradable de 350 mL de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Bolsas de papel para la entrega de panes.
- Bolsas de papel para la entrega de frutas.
- Cubiertos (cucharitas), de material biodegradable y compostable que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas de papel.
- Servilletas de papel protegidas de la contaminación en bolsa de papel.
- El transporte y entrega se realizará en bolsas de papel o de material biodegradable y compostable.

##### Para la atención del almuerzo y cena:

- Vasos de material biodegradable y compostable con tapa de 12 Onz. de capacidad o botellas de material biodegradable de 350 mL de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Envases de material biodegradable y compostable con tapa de 500 mL de capacidad, para sopa o ensalada o entrada.
- Envases de material biodegradable y compostable con tapa de 1000 g de capacidad, para plato de fondo
- Envases de material biodegradable y compostable con tapa de 250 mL de capacidad, para postre.
- Bolsas de papel, para la entrega de las frutas.
- Cubiertos (cucharas, tenedores, cuchillos), de material biodegradable y compostable (no plástico) que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas de papel.
- Servilletas de papel que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas de papel.
- El transporte y entrega se realizará en bolsas de papel o de material biodegradable y compostable

**5.5.2.** Está prohibido el uso de plástico y de envases de poliuretano expandido de acuerdo a la **Ley Nº 30884 "Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables"**, por lo que el **CONTRATISTA** debe garantizar que la raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, se harán entrega en recipientes biodegradables y compostables de acuerdo a la NTP 900.079 – 2015 "Envases y embalajes: Guía terminológica en el campo de biodegradabilidad", que cuenten con las características indicadas en el inciso 5.5.1.

**5.5.3.** Todos los recipientes y menajes descartables, deberán ser almacenados y protegidos de la contaminación en un ambiente adecuado, protegidos del polvo en recipientes seguros, con tapa, en buen estado de conservación e higiene.

## 6. DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

### 6.9. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

**6.1.17.** El/la nutricionista o en caso de no encontrarse el/la nutricionista el responsable de turno de guardia hospitalaria determinará el tipo de régimen para los pacientes hospitalizados, pudiendo ser régimen blando o régimen normal, en caso sea necesario **se podrá solicitar dieta hiperproteica u otro régimen dietoterapéutico**, esta información **será remitida al CONTRATISTA** vía correo electrónico y/o llamada telefónica con un mínimo de cuatro (04) horas de antelación.

#### 6.1.18. Dieta normal o completa:

Es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para **cubrir las necesidades energéticas del paciente hospitalizado**, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares. Deben limitarse la utilización de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, el aporte nutricional deberá de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO	FIBRA DIETARIA
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal	
	75 g	67 g	275 g	25 a 30 g/día

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

## G. DESAYUNO

**11.1 taza de bebida de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola u otro cereal o leguminosa, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.

**12.1 taza de bebida ligera (infusión de hierbas no filtrantes) ligeramente endulzada.**

**13.1 unidad de pan con entremés fuerte (proteico):** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, huevo, tortilla, jamón de pavia, entre otros.

**14.1 unidad de pan con entremés ligero (no proteico):** aceitunas, palta, queso, mermelada, manjar blanco, entre otros.

**15.1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

#### Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de 3 a 4 veces a la semana.
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

## H. ALMUERZO

**9. Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
- Entrada cocida, horneada o fría.

**10. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico.
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

**11. Postre,** se podrá optar entre:

- Fruta: entera o picada
- Mazamorra de frutas o compota
- Postre horneado

**12. Refresco de fruta (no infusiones) bajo en azúcar.**

**Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**I. CENA**

**7. Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas

**8. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

**9. Infusión baja en azúcar (2 vasos) o café.**

**Observaciones a considerar durante la atención del cena:**

- Las preparaciones de la cena deberán ser diferentes a las del almuerzo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- No se incluirán menestras en las preparaciones.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**6.1.19. Dieta blanda:**

Es un tipo de régimen dietoterapéutico constituido por alimentos líquidos y sólidos de fácil digestión, en el que se permite el uso de los siguientes alimentos cubriendo el aporte calórico normal:

PROTEÍNAS	Lácteos y derivados descremados, huevos, carnes magras (sin tejido conectivo) y pescados.
CEREALES REFINADOS	Arroz, sémola, fideos, pan francés, maicena, chuño, <i>harina de trigo, trigo</i> .
TUBÉRCULOS	Papa, yuca, camote (sancochados), <i>olluco</i> .
AZÚCARES	Azúcar, mermeladas, gelatinas, <i>miel</i> .
VERDURAS	Solo verduras cocidas
FRUTAS	Solo frutas cocidas, mazamorra, compotas, <i>gelatina</i> .

Deberán evitarse la utilización de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, verduras crudas, frutas crudas y con cáscara, alimentos flatulentos, menestras con cáscara, frutos secos, aderezos irritantes, ajíes y frituras.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal
	75 g	67 g	275 g

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### J. DESAYUNO

**16.1 taza de bebida ligera:** infusión (no filtrante) sin azúcar

**17.1 taza de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola, u otro cereal o leguminosa acompañado de leche descremada, sin azúcar.

**18.1 unidad de pan con entremés fuerte:** Pollo, atún, huevo, tortilla, jamón de pavita, entre otros. (no frituras)

**19.1 unidad de huevo cocido**

**20.1 unidad de fruta cocida, mazamorra o compota de frutas.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se requiera se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- No se utilizará leche o derivados lácteos enteros
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### K. ALMUERZO

**13.Entrada,** se podrá optar entre

- Sopa o crema de verduras.
- Verduras cocidas o al vapor

**14.Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (no frituras ni preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

**15.Postre,** se podrá optar entre:

- Fruta cocida
- Mazamorra de frutas o compota de frutas.

**16.Refresco de fruta bajo en azúcar (2 vasos), no infusiones.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, pescado o huevo, no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.
- No está permitido frituras, preparaciones condimentadas con ajíes y/o alientos irritantes.
- No está permitido el uso de lácteos enteros.
- No está permitido incluir menestras.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de la fruta cocida será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.

#### L. CENA

**10.Entrada,** se podrá optar entre

- Sopa o crema de verduras.
- Verduras cocidas o al vapor

**11.Plato de fondo,** debe contener lo siguiente



- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

#### 12. Infusión bajo en azúcar (2 vasos).

##### Observaciones a considerar durante la atención del cena:

- Las preparaciones de la cena serán diferentes al almuerzo.
- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, pescado o huevo, no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas.
- No está permitido frituras, preparaciones condimentadas con ajíes y/o alientos irritantes.
- No está permitido el uso de lácteos enteros.
- No está permitido incluir menestras.

**6.1.20. La dieta hiperproteica** es aquel régimen dietoterapéutico normal con un mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. En caso de requerir dieta hiperproteica se solicitará **la inclusión de un huevo cocido, leche, yogurt u otro alimento de origen animal al régimen normal, sin costo adicional.**

**6.1.21.** Se podrá solicitar **otro tipo de régimen dietoterapéutico** para los pacientes hospitalizados, cuando su estado de salud lo amerite y con la validación del/la nutricionista y la autorización del jefe de guardia con un mínimo de cuatro (04) horas de anticipación previo al consumo, **ello no significará costo adicional al menú y deberán cumplir con la composición y descripción detallada anteriormente.**

**6.1.22.** Se considerarán las proteínas derivadas del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe), de preferencia un alimento de origen animal rico en hierro. En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje descrito en el numeral 6.3.

**6.1.23.** El **CONTRATISTA** garantizará el cumplimiento con el aporte de nutrientes y fibra dietaria descritos para cada tipo de régimen acuerdo al menú programado.

**6.1.24.** El **CONTRATISTA** garantizará que cada una de las preparaciones cumpla con el gramaje descrito en el numeral 6.3

#### 6.10. TIPOS DE REGÍMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

**6.2.16.** El médico jefe o responsable de personal del establecimiento enviará al **CONTRATISTA** la programación de guardia mensual, con un plazo no mayor a siete (07) días de anticipación y se notificará con un plazo no menor a cuatro (04) horas modificaciones.

##### 6.2.17. Dieta normal o completa:

Es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades energéticas del personal guardia hospitalario, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares, deben limitarse la utilización de grasas saturadas, grasas trans, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO	FIBRA DIETARIA
2000	15 % 300 Kcal	30% 600 Kcal	55% 1100 Kcal	
	75 g	67 g	275 g	25 a 30 g/día

- El **CONTRATISTA** debe garantizar un adecuado aporte energético y proteico, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN ENERGÉTICA	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS * (g)
Desayuno	25%	500	19 g.
Almuerzo	45%	900	34 g.
Cena	30 %	600	22 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>2000</b>	<b>75 g.</b>

\*El aporte de proteínas está representado por un 80% de proteínas de origen animal y un 20% de proteínas de origen vegetal.

- El **CONTRATISTA** debe garantizar el cumplimiento de la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### J. DESAYUNO

**16.1 taza de bebida de cocimiento de cereal y/o leguminosa:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, siete semillas, maca, ponche de habas, sémola u otro cereal o leguminosa, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.

**17.1 taza de bebida ligera (infusión de hierbas no filtrantes) ligeramente endulzada.**

**18.1 unidad de pan con entremés fuerte (proteico):** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, huevo, tortilla, jamón de pavia, entre otros.

**19.1 unidad de pan con entremés ligero (no proteico):** aceitunas, palta, queso fresco, mermelada, manjar blanco, entre otros.

**20.1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

##### **Observaciones a considerar durante la atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de 3 a 4 veces a la semana.
- No se permitirá el uso de margarina o mantequilla.

#### K. ALMUERZO

**13. Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas
- Entrada cocida, horneada o fría.

**14. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico.
- Una ración de guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

**15. Postre,** se podrá optar entre:

- Fruta: entera o picada
- Mazamorra de frutas o compota
- Postre horneado

**16. Refresco de fruta (no infusiones) bajo en azúcar.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No está permitido el uso de mazamoras y gelatinas artificiales.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

#### L. CENA

**10. Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras
- Ensalada de verduras frescas, cocidas o mixtas

**11. Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, raíces, entre otros).

**12. Infusión baja en azúcar (2 vasos) o café.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del cena:**

- Las preparaciones de la cena deberán ser diferentes a las del almuerzo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.

- Para las ensaladas se deberá considerar tres (03) verduras diferentes como mínimo.
- Los aliños o vinagretas de las ensaladas irán por separado.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso, no se permitirá el uso de **pescuezo, espinazo, puntas de alas y/o patas**.
- Evitar el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- La frecuencia de frituras será de dos (02) veces por semana
- La frecuencia de la fruta entera o picada será de un mínimo de cinco (05) veces por semana.
- La frecuencia de la menestras será de dos (02) a tres (03) veces por semana.
- No se incluirán menestras en las preparaciones.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**6.2.18.** En caso se solicite régimen tipo “dieta” deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### **J. DESAYUNO**

**16.1 taza de bebida de cocimiento de cereal:** avena, quinua, kiwicha, cañihua, pudiendo presentarse solo o acompañado de fruta, cocoa o leche descremada, ligeramente endulzada.

**17.1 taza de bebida ligera:** infusión (no filtrante), leche descremada, cocoa, café, ligeramente endulzada.

**18.1 unidad de pan con entremés proteico:** Pollo, lomito, hamburguesa, atún, tortilla, queso, jamón de pavita, entre otros, acompañado de verduras.

**19.1 unidad de huevo cocido**

**20.1 unidad de fruta:** entera, picada o jugo.

##### **Observaciones a considerar durante atención del desayuno:**

- Se permitirán las siguientes variedades de pan: francés o ciabatta, con características organolépticas que indiquen frescura, no se permitirá el uso de pan embolsado, cuando se solicite se deberá presentar evidencia sobre la frescura del mismo.
- El pan con entremés proteico deberá ir acompañado de verduras.
- La leche evaporada descremada es 1/3 de dilución con agua.
- El uso de leche evaporada descremada será de mínima 3 veces a la semana.
- No se permite el uso de margarina, mantequilla, mermelada, manjar blanco.

#### **K. ALMUERZO**

**13.Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras

**14.Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, entre otros o tubérculos, menestras, raíces, entre otros.
- Una ración de guarnición de ensalada de verduras frescas, cocidas y/o salteadas.

**15.Postre,** se podrá optar entre:

- Fruta: entera o picada

**16.Refresco de fruta bajo en azúcar (2 vasos), no infusiones.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención del almuerzo:**

- No está permitido el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No se permitirán frituras.
- Para las ensaladas se deberán considerar 3 verduras diferentes como mínimo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Solo aliños o vinagretas bajas en aceite, que irán por separado de las ensaladas
- Las sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, huevo, queso., no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y patas.
- La frecuencia de las menestras será de tres (03) veces por semana.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

#### **L. CENA**

**10.Entrada,** se optará por una opción entre:

- Sopa o crema de verduras

**11.Plato de fondo,** debe contener lo siguiente

- Una ración de un producto cárnico (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Una ración de guarnición de arroz, fideos, maíz, quinua, kiwicha, tubérculos, raíces, entre otros.
- Una ración de guarnición de ensalada de verduras cocidas o salteadas.

**12.Infusiones o café sin azúcar.**

##### **Observaciones a considerar durante la atención de la cena:**

- Las preparaciones de la cena serán diferentes al almuerzo.
- No está permitido el uso excesivo de aceites en las preparaciones.
- No se permitirán frituras.
- Para las ensaladas se deberán considerar 3 verduras diferentes como mínimo.
- La frecuencia de verduras en forma de ensalada será de un mínimo de cuatro (04) veces a la semana.
- Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado, cerdo, huevo, queso., no se permitirá el uso de pescuezo, espinazo, puntas de alas y patas.
- Solo aliños o vinagretas bajas en aceite, que irán por separado de las ensaladas.
- Se deberá colocar limón cortado y salsa de ají o rocoto, en envases separados de las preparaciones, de requerirse se incluirán salsas envasadas (mostaza, ketchup, mayonesa).

**6.2.19.** El personal de guardia hospitalaria podrá requerir otro **régimen dietoterapéutico** cuando su estado de salud lo amerite y con la autorización documentada por médico jefe y del nutricionista del Centro Materno Infantil, con un mínimo de 24 horas de anticipación previo al consumo, el que deberá cumplir con la composición e indicaciones previamente descritas; ello no significará costo adicional al menú.

**6.2.20.** El **CONTRATISTA** garantizará que cada una de las preparaciones cumpla con el gramaje descrito en el numeral 6.3

**6.11. CUADRO DE GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS.**

Nº	ALIMENTOS	PESO CRUDO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA POR COMIDA
1	Carne de res (sin hueso) Carne de res (sopa)	140g 30g a 40g	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carente de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte.	1-2 veces por semana.
2	Carne de pollo (presa) Carne de pollo (sopa) Carne de pollo (entremés) Carne de pollo (pulpa)	180g a 200g 30g a 40 g 60 g 150 g	Contar con Registro sanitario vigente, producto nacional, fresco, sin golpes, con hueso según corte. No se usarán pescuezos, ni rabadillas, ni piernas.	4-5 veces por semana.
3	Carne de cerdo. (sin hueso)	150 g	Pulpa de primera calidad, producto nacional, contar con Registro Sanitario vigente, Autorización de Senasa, fresco	1-2 veces al mes.
4	Carne de pescado (filete sin hueso)	120g	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco (no tollo azul ni perico), fresco.	Pescado 2-3 veces por semana.
5	Carne de Pavita	150 g	Contar con Registro Sanitario vigente, producto nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de Senasa	1-2 veces por mes.
6	Vísceras (mondongo, corazón, bofe, hígado).	130g	Con Registro Sanitario vigente, producto nacional. Fresco.	1 vez quincenalmente
7	Queso fresco.	30g	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado con Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos.
8	Pan francés o ciabatta	30g a 40g	Fresco, presentación característica, olor y sabor característico.	Diario.
9	Atún.	50g	Filete o lomito, envase de hojalata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, marca conocida	Alternar la programación.
10	Menestra.	60g	Grano entero, nacional, de primera calidad. Con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	3 veces por semana.
11	Huevos.	62 g	Limpios, sin impurezas, con registro de procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	Alternar en la programación.
12	Arroz (sopa)	60g	Libre de impurezas, grano entero, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
13	Arroz (plato fuerte) Fideos (sopa)	180 g a 200g 60g	Envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
14	Fideos (plato fuerte)	240g		Diario.

DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA NORTE  
CONCURSO PÚBLICO N° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA

	Leche evaporada.	125 a 150cc	Presentación lata, con Registro Sanitario y fecha vencimiento vigentes, dilución 1/1.	
15	Azúcar.	Cantidad suficiente	Rubia, granulada, no húmeda y sin impurezas, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	Diario.
16	Frutas naturales seleccionadas.	200g	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	Diario.
17	Manzana.	200g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
18	Durazno	120 g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
19	Naranja de postre.	200g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
20	Plátano de la isla o seda.	140g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación
21	Mandarina	150g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
22	Mango	150g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullada	Alternar en la programación
23	Melón	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
24	Pera	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
25	Sandía	200g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
26	Uvas, ciruelas, fresas	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
27	Fruta picada	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
28	Tubérculos o raíces.	100g a 120g	Primera calidad, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación, sin brotes.	Para guarnición de acuerdo a la programación.
29	Verduras frescas Verduras cocidas	250 g 200g	No presentar maduración excesiva, no golpeadas, sin ataques de insectos y de primera calidad.	Diario y/o según la preparación
30	Postres cocidos: compotas, arroz zambito, arroz con leche, budín, mazamorras, crema volteada, flan, gelatina, postres cocidos., peso mínimo cocido.	160 g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad.	Máximo 1 vez a la semana
31	Postres horneados	60 a 80 g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Máximo 1 vez a la semana
32	Entradas	200g	Elaborados con insumos: envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	

- Los cereales (fideos, sémola, avena, arroz, quinua, kiwicha, otro cereal) serán envasados, de calidad superior, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, no se aceptará reetiquetado o sobre etiquetados.
- Todos los alimentos deberán ser de calidad superior e inocua.
- Todas las frutas y verduras serán de calidad superior e inocua.
- Se presentaran certificados de calidad todas las veces que ingresen productos al establecimiento.

**6.12. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS VIGENTES DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:**

**a) CARNE DE RES**

- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- **No ingresará carne congelada.**
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico.

**b) PESCADOS**

- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras.
- Deben presentar agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico.
- El tipo de pescado podrá ser: tollo de leche, jurel, caballa, bonito, tilapia u otro de calidad similar con aprobación del área de control.
- **No ingresará pescado congelado.**

**c) POLLO**

- El peso del pollo debe ser entre 1900 y 2000 g, peso libre de vísceras.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.
- **No ingresará pollo congelado.**

**d) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBÉRCULOS:**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas, jvas plásticas, no ingresará en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Las verduras, hortalizas, tubérculos y legumbres se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, brotes, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

**e) FRUTAS**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.

**f) CEREALES Y GRANOS**

- Los productos deben ser de primera calidad,
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**g) PRODUCTOS ENLATADOS**

- Sin abolladuras
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**h) VÍVERES SECOS:**

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

**i) CONDIMENTOS:**

- Si el alimento ha sido procesado; deberá contar registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero, en buenas condiciones y sin pelar.

j) **YOGURT y QUESOS**

- Envasado y sellado herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.
- Solo se permitirá el ingreso de queso fresco pausterizado (No quesos madurados y grasos)

k) **ACEITE VEGETAL:**

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, ni stickers.

l) **CONDICIONES GENERALES:**

- Los alimentos a distribuir deberán mantenerse protegidos de la contaminación.
- Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas tendrán protector de alimentos (papel poligraso), que será retirado por el mismo paciente al momento de su consumo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El protector de alimentos (papel poligraso) debe ser adquirido por distribuidores formales. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán las latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpos extraños (piedras, astillas, heces de roedores, grapas, tierra, cualquier material o sustancia no propia de la composición del grano envasado), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios. El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas, sin presencia de humedad e insectos.

**7. DE LAS CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

**7.34.** El **CONTRATISTA** garantizará la calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias, de acuerdo a las normativa sanitaria vigente, **conforme a la Ley de Salud N°26842, R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, del mismo modo la Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N°034-2008-AG, Decreto Ley N°1062-20008 y afines.** La supervisión, vigilancia y/o cumplimiento de las normas mencionadas se realizará de **manera inopinada**, a fin de asegurar la inocuidad, la calidad fisicoquímica y características organolépticas de las raciones alimentarias, estará a cargo del responsable de nutrición del Centro Materno Infantil, así también dichas supervisiones podrán ser realizadas por el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de la Dirección Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), que deberá constar en informes de supervisión con sus respectivas ACTAS, en donde se recogerá la información de forma objetiva y de ser necesario se adjuntará evidencia fotográfica y/o audiovisual, del cumplimiento o no cumplimiento las obligaciones del **CONTRATISTA**.

**7.35.** El control del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias se efectuará mediante de la técnica de pesado directo, la que se llevará a cabo de manera inopinada haciendo uso del muestreo aleatorio por la/el Nutricionista encargado/a del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, para lo cual el **CONTRATISTA** ofrecerá una ración al responsable de la supervisión sin costo adicional.

**7.36.** El responsable de nutrición del Centro Materno Infantil realizará como mínimo dos (02) a supervisiones de carácter sanitario e inocuidad y/o de control de calidad nutricional inopinadas, de manera mensual. Las faltas encontradas debidamente informadas y con evidencias, serán penalizadas según la clasificación de sanciones descritas en el acápite 21.

**7.37.** El **CONTRATISTA** garantizará su participación durante las supervisiones realizadas por el/la nutricionista de raciones del Centro de Salud Materno Infantil por y/o por el/la nutricionista de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de

Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de DIRIS Lima Norte, para lo que designará a un representante que participe de las supervisiones.

- 7.38. Las raciones alimentarias atendidas serán de consumo exclusivo del personal de guardia hospitalaria y los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil y deberán ser consumidos dentro de las instalaciones del establecimiento.
- 7.39. El costo de servicio de alimentación para el personal de guardia hospitalaria y los pacientes del Centro Materno Infantil, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 7.40. El **CONTRATISTA** deberá dotar a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación y servido de raciones alimentarias como camisa, pantalón, delantal de acuerdo a las funciones que realicen, como mínimo dos (02) juegos al año.
- 7.41. El **CONTRATISTA** deberá dotar a su personal de equipo de protección como gorros descartables, mascarillas quirúrgicas y guantes de látex, las veces que sea necesario durante la preparación y servido de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y los pacientes del Centro Materno Infantil.
- 7.42. Es responsabilidad del **CONTRATISTA** el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, EsSalud, SNP, seguros; así como cualquier otro beneficio o concepto que por Ley se disponga y de la remuneración de su personal.
- 7.43. El **CONTRATISTA** deberá coordinar de forma permanente con el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 7.44. El **CONTRATISTA** se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurra en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

## 8. DE LA PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 8.28. El **CONTRATISTA** debe garantizar que la programación de menú mensual a aprobar deberá contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (platillos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, la que **será elaborada y firmada por el personal nutricionista y chef del mismo**.
- 8.29. La programación detallada y calorizada debe ser enviada vía correo electrónico con quince (15) días calendario de antelación a el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, con copia al correo del/la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, para la evaluación del cumplimiento de los términos de referencia.
- 8.30. De encontrarse observaciones el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, emitirá un correo electrónico numerado con las observaciones vía correo electrónico al **CONTRATISTA** en un plazo no mayor de cuatro (04) días calendario.
- 8.31. El **CONTRATISTA** tendrá un plazo no mayor de tres (03) días calendario para la subsanación de las observaciones, remitiendo la información a los/las nutricionistas responsables del Centro Materno Infantil, vía correo electrónico.
- 8.32. La programación aprobada por el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, deberá ser socializada y publicada en un lugar visible del establecimiento para su posterior supervisión y control.
- 8.33. La programación del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, podrá ser modificada por la **ENTIDAD** previa validación y autorización del/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, para lo que se notificará al **CONTRATISTA** con un mínimo de tres (03) días calendario de antelación mediante comunicación escrita y/o vía correo electrónico antes al **CONTRATISTA**, en caso el **CONTRATISTA** solicite cambio de programación esta deberá ser solicitada vía correo electrónica a el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil con plazo máximo de veinticuatro (24) hora de antelación y para hacerse efectivo deberá ser aprobado por el/la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil.
- 8.34. El **CONTRATISTA** deberá preparar menús mejorados para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, los que no tendrán costo adicional, en los siguientes días festivos durante el periodo que dure la contratación:



- Día de la Madre (almuerzo)
- Día del Padre (almuerzo)
- Fiestas Patrias (28 de julio: almuerzo)
- Navidad (24 de diciembre: Cena, 25 de diciembre: Desayuno y almuerzo)
- Año Nuevo (31 de diciembre: Cena, 01 de enero: Desayuno y almuerzo)

8.35. El horario de atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil será de lunes a domingo incluyendo feriados, el horario establecido es el siguiente:

PACIENTES	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	19:00 horas
PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	HORARIO
Desayuno	07:00 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	19:00 horas

8.36. El Centro Materno Infantil podrá solicitar el cambio de atención, previa coordinación con el **CONTRATISTA**.

#### 9. DE LA ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE ATENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

- 9.1 El responsable de personal del Centro Materno Infantil deberá elaborar la planilla de atención del personal de guardia hospitalaria, para los tres turnos de atención (Desayuno, almuerzo y cena) de manera diaria y deberá facilitar la información al **CONTRATISTA**.
- 9.2 El responsable de personal del Centro Materno Infantil deberá enviar el rol de guardia hospitalaria mensual mediante correo electrónico al **CONTRATISTA**, con diez (10) días hábiles de antelación.
- 9.3 La cantidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria, será enviada por el médico jefe del Centro Materno Infantil o responsable designado, vía correo electrónico de manera semanal o mensual al **CONTRATISTA**.
- 9.4 La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el médico jefe del Centro Materno Infantil o responsable designado mandará una comunicación escrita y/o vía correo electrónico al **CONTRATISTA** con un mínimo de cuatro (04) horas antes del horario de distribución establecido.
- 9.5 Es responsabilidad del establecimiento reportar de manera oportuna el requerimiento de raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria al **CONTRATISTA**, con el fin de evitar desabastecimiento.
- 9.6 El **CONTRATISTA** deberá verificar para cada turno de atención la cantidad de las raciones alimentarias solicitadas y de ser el caso realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.
- 9.7 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidad solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá para lo cual deberá constar en acta y/o informe elaborado del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 10. DE LA ELABORACIÓN DE LA PLANILLA DE ATENCIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

- 10.1 El responsable del área de internamiento/ hospitalización del Centro Materno Infantil deberá elaborar la planilla de atención de los pacientes hospitalizados, para los tres turnos de atención (desayuno, almuerzo y cena) de **manera diaria**.
- 10.2 La cantidad de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, será comunicada antes de cada turno de atención, mediante llamada telefónica y/o correo electrónico por el responsable del área de internamiento/hospitalización del Centro Materno Infantil al **CONTRATISTA** de forma inmediata.

- 10.3** La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el responsable del área de internamiento/ hospitalización comunicará mediante llamada telefónica y/o correo electrónico al **CONTRATISTA** con un mínimo de cuatro (04) horas antes del horario de distribución establecido.
- 10.4** Es responsabilidad del establecimiento reportar de manera oportuna el requerimiento de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados al **CONTRATISTA**, con el fin de evitar desabastecimiento.
- 10.5** El **CONTRATISTA** deberá verificar para cada turno de atención la cantidad de las raciones alimentarias solicitadas y de ser el caso realizar los ajustes necesarios en caso se requiera
- 10.6** En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidad solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá para lo cual deberá constar en acta y/o informe elaborado del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

## **11.DEL CONTROL DE SALUBRIDAD**

- 11.1** El **CONTRATISTA** deberá implementar **Programa de Higiene y Saneamiento** al inicio de cada servicio de manera frecuente(todos los días) y de manera profunda una vez a la semana, por lo que brindará información documentada sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, vehículos de transporte de raciones, utensilios, infraestructura y recipientes de transporte y de todo equipo y utensilios que se requieren en la cadena productiva y de transporte, así también de los ambientes de elaboración y servido de las raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil; todo la documentación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento se presentará las veces que la supervisión le solicite.
- 11.2** Los recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para el uso exclusivo de alimentos entre crudos, cocidos, salados y dulces), los que deben ser repuestos cuando presenten señales de deterioro.
- 11.3** El personal responsable del servicio vestirá uniforme representativo de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, según la función que realice como: mascarillas, guantes descartables, redecillas, botas de jebe, gorros.
- 11.4** El personal de limpieza utilizará dos (02) uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera; un uniforme para la limpieza en el área de producción, un mandil y botas distintas a las que utiliza en el área de servicio, como lo indica R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.
- 11.5** El **CONTRATISTA** garantizará que el personal encargado de la limpieza de los ambientes, por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia hospitalaria.
- 11.6** El **CONTRATISTA** proveerá a su personal con insumos para el lavado de manos: jabón líquido sin triclosan con registro sanitario vigente, papel toalla doble hoja color blanco, dispensadores de alcohol gel y alcohol en gel.

## **12.DE LA SUPERVISIÓN Y/O VIGILANCIA SANITARIA Y DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

- 12.1** Las supervisiones sanitarias serán realizadas por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), las que tendrán carácter inopinado.
- 12.2** El médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil designará a un profesional nutricionista para la realización de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional del servicio de raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil.
- 12.3** Las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo bajo los lineamientos conforme la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01

**“Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud” y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva**, en cada supervisión se aplicará la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, incluida en la mencionada Norma Técnica.

- 12.4** La supervisión de calidad nutricional de las raciones alimentarias (control del gramaje, calidad y composición) se efectuará mediante un muestreo aleatorio por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- 12.5** El **CONTRATISTA** se compromete a garantizar la presencia y/o asignar un responsable que participe desde el inicio hasta el final de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, así también firmar el acta de supervisión.
- 12.6** Las observaciones encontradas en la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias realizadas por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o de DIRIS Lima Norte, serán informadas de manera inmediata el mismo día de la supervisión por correo electrónico al **CONTRATISTA** adjuntando la evidencia de lo encontrado.
- 12.7** El/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil ejecutará como mínimo dos (02) supervisiones sanitarias y/o de calidad nutricional de las raciones alimentarias de manera mensual (de ser necesario se podrán realizar un mayor número supervisiones), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil.
- 12.8** Por cada supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil se deberá emitir un informe en el que se incluirán: la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud o acta de supervisión y las evidencias fotográficas y/o audiovisuales de las observaciones encontradas.
- 12.9** El informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil será remitido al médico jefe del Centro Materno Infantil, el que deberá remitir dicho informe a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte.
- 12.10** El **CONTRATISTA** garantizará que su personal nutricionista coordinará de manera constante con el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias del Centro Materno Infantil y con el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o de DIRIS Lima Norte, siendo necesario remita la información que se solicite.

### **13. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

- 13.1** El **CONTRATISTA** garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente. La **ENTIDAD** elegirá la empresa que realizará la toma de muestra y es **EL CONTRATISTA** el que se hará responsable de los gastos pertinentes al proceso a realizar.
- 13.2** El **CONTRATISTA** garantizará que la realización del primer examen microbiológico de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, se efectuará en un plazo no menor a los tres meses de iniciada la ejecución del contrato.
- 13.3** Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos, serán enviados a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, por escrito y/o correo electrónico.

### **14. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA**

- 14.1** El **CONTRATISTA** es responsable directo de su personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con la DIRIS Lima Norte.

- 14.2** El **CONTRATISTA** debe contar con el personal suficiente para la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias para una correcta atención al personal del Centro Materno Infantil.
- 14.3** El **CONTRATISTA** debe garantizar la seguridad e inocuidad durante la preparación de las raciones alimentarias, con la intervención de su personal nutricionista, durante todo el proceso de producción y servicio de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil, el cual deberá supervisar como mínimo tres veces a la semana.
- 14.4** El **CONTRATISTA** es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- 14.5** El **CONTRATISTA** debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de cada Centro materno Infantil, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del **CONTRATISTA** y sello del representante legal.
- 14.6** Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, así como la disposición y eliminación de los residuos se hará diariamente, la eliminación de estos será asumida por el **CONTRATISTA**.
- 14.7** A la entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de los daños de los trabajadores de la empresa contratada.
- 14.8** El **CONTRATISTA** deberá mostrar un botiquín de emergencia, correctamente abastecido, en lugar visible en el área de preparación de las raciones alimentarias.
- 14.9** El **CONTRATISTA** deberá contar con un extintor de clase K y un extintor de clase F, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible.

#### **15.DE LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- 15.1** El **CONTRATISTA** para la ejecución de la prestación del servicio, deberá contar con personal suficiente para garantizar el correcto abastecimiento de las raciones alimentarias; además, se debe contar con personal de reemplazo debido a temas de salud, permisos y día de descanso, debiendo garantizar el siguiente personal: un (01) chef, un (01) asistente de limpieza a tiempo completo y un (01) nutricionista que se encuentre supervisando la preparación de las raciones como mínimo tres (03) vez a las semana, para atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.
- 15.2** El cambio del personal, se deberá realizar con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de anticipación, previa notificación al médico jefe del Centro Materno Infantil. En todo caso el **CONTRATISTA** está en la obligación de reemplazar al personal por otro que cumpla como mínimo el tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.
- 15.3** El personal del **CONTRATISTA** deberá observar las siguientes normas y valores:
- Pulcritud y orden personal en todo momento.
  - Cabello corto
  - Cabello cubierto con gorro protector
  - Afeitado
  - Uñas limpias y cortas
  - No usar esmaltes de uñas
  - No usar maquillaje mientras manipula alimentos
  - No usar joyas, ni accesorios
  - Baño diario
  - Puntualidad y confiabilidad.
  - Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
  - Utilizar el uniforme de la empresa en forma impecable y decorosa.
  - Amplio conocimiento de las actividades y tareas que le competen.
- 15.4** La entidad podrá solicitar la sanción y/o el cambio de personal, cuando incurran en faltas o las normas de higiene y disciplinarias o no reúna la experiencia solicitada, previo informe realizado

por el/la nutricionista de la Entidad o del Centro Materno Infantil, dentro de un periodo no mayor a siete (07) días.

- 15.5** El médico jefe del Centro Materno Infantil garantizará que el personal del establecimiento no maltrate, hostigue y/o acose a los trabajadores del **CONTRATISTA**.

#### **16. DE LA RECEPCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

- 16.1** La conformidad de la recepción de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados, será realizada por el responsable de turno y/o médico jefe del Centro Materno Infantil.
- 16.2** Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados, el responsable de turno y/o el médico jefe del Centro Materno Infantil deberán emitir las planillas de los pacientes hospitalizados. La mencionada relación, deberá contener los datos completos del paciente (apellidos, nombres y DNI) y firma (evitando errores, correcciones y/o borrones). Las planillas deberán ser selladas y firmadas por el responsable de turno dando fe de la prestación del servicio.
- 16.3** Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias del personal de guardia, el médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil deberán emitir las planillas del personal de guardia hospitalaria. La mencionada relación deberá contener los datos completos del personal médico de guardia (apellidos, nombres y DNI) y firma (evitando errores, correcciones y/o borrones). Las planillas deberán ser selladas y firmadas por el personal responsable de turno dando fe de la prestación del servicio.
- 16.4** Es responsabilidad del personal de guardia hospitalaria el correcto firmado de las planillas de atención de raciones alimentarias, los que firmarán de manera personal la recepción de las raciones alimentarias.
- 16.5** Es responsabilidad del encargado de la guardia el correcto firmado de las planillas de atención de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados.
- 16.6** Es responsabilidad del **CONTRATISTA** verificar el correcto llenado de las planillas de atención, no se permitirán subsanaciones posteriores por pérdida o errores que invaliden el documento.

#### **17. CONFORMIDAD DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- 17.1** La conformidad de servicio será elaborada, firmada, sellada y remitida por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contener el número y fecha del informe técnico de supervisiones sanitarias y calidad nutricional y del informe técnico de cantidad de raciones alimentarias atendidas:
- Informe técnico de supervisiones sanitarias y/o calidad nutricional: emitido por el /la nutricionista responsable del Centro Materno Infantil, se realizará en base a los informes y actas de las supervisiones efectuadas durante el mes de atención, deben contener fecha, hora y lugar de la supervisión, nombres y apellidos completos, identificación, firma y sello de la nutricionista; nombres y apellidos completos, identificación, firma del representante que designe el **CONTRATISTA**, en caso que el personal se niegue a firmar se indicará en los motivos; en el informe se debe indicar de forma objetiva, clara y a detalle las evidencias de cumplimiento o de no cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA** contenidas en el TDR, que tendrán sustento con las fichas de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, actas de supervisión y evidencia fotográfica.
  - Informe técnico de la conformidad de la atención del servicio de raciones alimentarias atendidas: emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
  - Planillas originales de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados debidamente firmadas (evitar errores, correcciones y/o borrones) con sello y firma del responsable de logística y médico jefe del Centro Materno Infantil.
- 17.2** El acta de conformidad emitida por el médico jefe del Centro Materno Infantil; será visada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias y por la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.

#### **18. DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN**

La prestación del servicio de raciones alimentarias dará inicio tras la suscripción del acta de inicio del servicio y tendrá una duración de dieciocho (18) meses y/o hasta agotar los montos contratados.

## 19.DE LOS ENTREGABLES

**19.10.** Las raciones alimentarias se entregarán en base al rol de guardia hospitalario presentado por el responsable de personal, las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados se entregarán en base al petitorio del responsable de guardia hospitalaria de los Centro de Salud Materno Infantil. **El CONTRATISTA deberá verificar diariamente esta programación previa a la entrega del servicio y realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.**

### 19.11.Raciones estimadas para pacientes hospitalizados:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Juan Pablo II	6353	5937	6366

### 19.12.Raciones estimadas para el personal de guardia hospitalaria:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Juan Pablo II	700	749	762

## 20.FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del **CONTRATISTA** en PAGOS PARCIALES en base a las atenciones mensuales realizadas.

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

- Informe técnico de la cantidad de raciones alimentarias atendidas emitido por el responsable de logística del Centro Materno Infantil, contendrá el consolidado de las raciones alimentarias atendidas para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
- Comprobante de pago (FACTURA).
- Planillas originales de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello del médico jefe del Centro Materno Infantil
- Se debe considerar que el Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico jefe del Centro Materno Infantil, debe contar con el visto bueno de la Oficina de Intervenciones Sanitarias y de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.
- En caso, el médico jefe del Centro Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o periodo vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Sanitarias de la DIRIS Lima Norte.
- Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES, sito en Calle A Mz 02 Lt. 03 Asoc. Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia.

## 21.FALTAS Y SANCIONES.

TIPIFICACION DE LAS FALTAS		SANCION A APLICAR
I. FALTAS MODERADAS		
Previas a la preparación del alimento:		
a.	Utilización de insumos y alimentos que no cumplan con las características solicitadas, de acuerdo al acápite 6.4	10 % de una (01) UIT
b.	Presencia de plagas en la planta de producción.	10 % de una (01) UIT
c.	Presencia de alimentos almacenados en malas condiciones (malogrados, aplastados, podridos, con hongos, fermentados, con exceso de maduración.).	10 % de una (01) UIT
d.	Alimentos preparados almacenados en refrigeración y/o congelación sin rotulación.	10 % de una (01) UIT
e.	Incumplimiento de las buenas prácticas de manipulación.	10 % de una (01) UIT
f.	Incumplimiento en la aplicación del programa de higiene y saneamiento.	10 % de una (01) UIT
g.	Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas durante los procesos de producción y distribución de las preparaciones.	10 % de una (01) UIT
h.	Inadecuado lavado y desinfección de vajillas y enseres de cocina.	10 % de una (01) UIT
i.	Falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.	10 % de una (01) UIT
j.	Equipos, menaje y utensilios relacionados al proceso de preparación y servido de alimentos con inadecuadas condiciones de mantenimiento e higiene.	10 % de una (01) UIT
k.	Inadecuado registro de la aplicación del programa de higiene y saneamiento.	10 % de una (01) UIT

I. Incumplimiento de cualquier punto estipulado en la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, del mismo modo R.M. N° 157-2021 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.	10 % de una (01) UIT
<b>Del alimento terminado:</b>	
a. Cambio de programación de menú sin previa autorización del/la nutricionista responsable de las raciones del Centro Materno Infantil.	10 % de una (01) UIT
b. Incumplimiento en el horario de la atención de las raciones alimentarias de acuerdo al punto 8.9.	10 % de una (01) UIT
c. Incumplimiento en la cantidad de raciones alimentarias solicitadas, generando desabastecimiento de raciones para los pacientes y/o personal de guardia hospitalaria.	10 % de una (01) UIT
d. Entrega incompleta de los componentes del menú a pacientes y/o personal médico.	10 % de una (01) UIT
e. Entrega de raciones alimentarias con calidad deficiente (aplastados, derramados, fríos.)	10 % de una (01) UIT
f. Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales.	10 % de una (01) UIT
g. Trascusión de las indicaciones dietéticas (aporte energético y proteico, gramaje, volumen, temperatura, textura, concentración). ± 20	10 % de una (01) UIT
h. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).	10 % de una (01) UIT
<b>Del transporte del alimento terminado:</b>	
a. Incumplimiento en las características del vehículo de transporte de las raciones alimentarias descrito en el numeral 5.2.1.	10 % de una (01) UIT
b. El vehículo de transporte de las raciones alimentarias no se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y mantenimiento y/o no se cuenta con evidencia del cumplimiento del programa de higiene y saneamiento del vehículo de transporte de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
c. Incumplimiento de las características de transporte de las raciones alimentarias descritas en el acápite 5.2.3.	10 % de una (01) UIT
<b>Del personal del CONTRATISTA:</b>	
a. Negarse a participar en las supervisiones y/o a firmar el acta de supervisión.	10 % de una (01) UIT
b. No contar con el personal clave solicitado para la atención de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
c. Personal sin fotocheck de identificación.	10 % de una (01) UIT
d. Personal sin el uniforme representativo de la empresa de acuerdo a lo estipulado en la normativa vigente.	10 % de una (01) UIT
e. Incumplimiento del uso de equipo de protección personal de acuerdo a la normativa vigente.	10 % de una (01) UIT
f. Ausencia de la participación del personal nutricionista del <b>CONTRATISTA</b> .	10 % de una (01) UIT
g. Personal de limpieza realizando actividades correspondientes a la elaboración de las raciones alimentarias.	10 % de una (01) UIT
h. Personal sin capacitación para desarrollar las actividades de elaboración de alimentos.	10 % de una (01) UIT
i. Personal con carnet sanitario vencido.	10 % de una (01) UIT
j. Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.	10 % de una (01) UIT
<b>II. FALTA GRAVE</b>	
a. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física e imagen del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del <b>CONTRATISTA</b> y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.	100% de una (01) UIT
b. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, cualquier cuerpo extraño no correspondiente a la composición de la ración alimentarias; sólo necesitará la evidencia física e imagen con la verificación de un personal de la Entidad y personal del <b>CONTRATISTA</b> , con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes, en caso de no ser firmado por el <b>CONTRATISTA</b> se indicará en el documento.	100% de una (01) UIT
c. Que un trabajador de la empresa <b>CONTRATISTA</b> , se encuentre laborando teniendo heridas o padezca alguna enfermedad respiratoria o diarreica.	100% de una (01) UIT
d. En el caso de probarse que el alimento suministrado ha afectado nocivamente al 10% de la población comensal (Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo).	100% de una (01) UIT
e. Adulteración de firmas y/o sellos en las planillas de atención del personal de guardia hospitalaria y/o pacientes hospitalizados.	100% de una (01) UIT



**MEDIO DE VERIFICACION:**

- Informes y/o actas de supervisión del/la nutricionista responsable de las raciones del Centro Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de la DIRIS Lima Norte, realizadas en las visitas inopinadas
- Informes y/o actas de ocurrencias y/o quejas del personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.
- La documentación que sustente las falta cometidas deberán incluir evidencia fotográfica y/o audiovisual de lo ocurrido y estar visadas por el médico jefe del Centro Materno Infantil.

**22. DE LAS SANCIONES**

Las sanciones que se impongan serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que hubiere lugar, la **Subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes.**

**Sanciones por falta moderada.**

- Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará 10 % de una U.I.T.
- Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 20 % de una U.I.T.
- Por 03 (tres) a más faltas moderadas en un mes, se considerará como una falta grave y se descontará el 100% de una U.I.T.

**Sanciones por falta grave.**

- Por cada falta grave se descontará el 100 % de una U.I.T.

**23. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**

El **CONTRATISTA** deberá presentar lo siguiente:

- Número telefónico o de celular y correo electrónico **del CONTRATISTA y del/la nutricionista del mismo**
- Propuesta de programación de menú mensual, la cual debe contener de manera detallada el tipo de preparación e ítems (platillos, frutas, bebidas, postres y preparaciones.) y así también el aporte calórico de las mismas, **firmada por el/la nutricionista y chef del CONTRATISTA, la cual deberá ser revisada y aprobada por el área usuaria.**
- Metodología y programación del **CONTRATISTA** para efectuar las fumigaciones, limpieza y mantenimiento del ambiente que será cedido por la entidad.
- Metodología para el control de atención de raciones diarias por parte del **CONTRATISTA.**
- Metodología del **CONTRATISTA**, para el cumplimiento de los Horarios de Atención establecidos en las Bases.
- Metodología para la sustitución o reemplazo del personal designado por El **CONTRATISTA**, incluyendo el procedimiento para lograr un tiempo de respuesta mínimo ante la falta de personal imprevista.
- Relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al médico jefe del Centro Materno Infantil.
- Cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- Copia de la certificación sanitaria de Principios Generales de higiene (PGH) o contar con el informe técnico favorable sobre la verificación del cumplimiento de los principios Generales de Higiene, emitido por la autoridad sanitaria nacional.
- Carnet de sanidad de todos los trabajadores asignados al contratista con una vigencia no menor a 06 meses.
- Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos de cada uno de los trabajadores destacados para el servicio, emitido por una entidad pública o privada, con una cantidad no menor de cuatro (04) horas académicas.
- Certificado de aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, emitida por una entidad pública o privada, expedida a nombre de la razón social del CONTRATISTA.
- Certificados de salud de todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en el Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, los que deben encontrarse clínicamente aptos.

**24. ACTA DE INICIO DE SERVICIO**

La suscripción del acta de inicio de servicio se llevará a cabo en un plazo máximo de hasta 72 horas, contabilizado tras la suscripción del contrato, con el fin de realizar las coordinaciones necesarias para dar inicio al servicio, la fecha y hora en la que se dará la suscripción del acta de inicio de servicio la determinará el área usuaria y se comunicará al **CONTRATISTA** mediante correo electrónico, la cual no



podrá ser postergada, la suscripción del acta de inicio de servicio se llevará a cabo en las instalaciones del establecimiento o de la DIRIS Lima Norte en presencia del Médico Jefe del establecimiento, un representante del **CONTRATISTA** y un representante del área usuaria.

Para la suscripción del acta de inicio de servicio El **CONTRATISTA** deberá entregar relación nominal del personal destacado para realizar las actividades en el establecimiento, copia de los carnets de sanidad vigente. Si uno o más trabajadores del **CONTRATISTA** tuvieran sus carnets de sanidad vencidos se encontrarán impedidos de ingresar a la Entidad hasta la subsanación del mismo y si dicho personal no es reemplazado por personal alterno de manera inmediata, este será considerado falta. Luego de la presentación de los documentos señalados se firmará el acta de inicio del servicio.

## 25. REQUISITOS DEL PERSONAL Y POSTOR

### 25.7. CAPACIDAD LEGAL

#### D. HABILITACION

##### Requisitos:

- Contar con Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.

##### Acreditación:

- Copia de la Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.

### 25.8. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

#### G. FORMACIÓN ACADÉMICA

##### Requisitos:

- Título Profesional como Licenciado/a en Nutrición, del personal clave requerido como nutricionista.

##### Acreditación:

El TÍTULO PROFESIONAL 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: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el TÍTULO PROFESIONAL 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.

#### H. EXPERIENCIA DEL PERSONAL

- **NUTRICIONISTA:** Cinco (05) años de experiencia acreditada en concesionario y/o servicio de alimentación colectiva y/o similares (atención de Buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como nutricionista y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico. Con conocimientos de dietas terapéuticas
- **CHEF O COCINERO:** tres (03) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares y/o en manejo alimentario nutricional (atención de buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como cocinero (a) y/o cheff y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico. Con conocimientos de dietas terapéuticas
- **AYUDANTE DE LIMPIEZA:** Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffets, Coffee Break, banquetes y/o restaurantes) como ayudante de limpieza.

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: Copia simple de contratos o conformidad de servicio o constancias o certificados laborales o cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

La entidad tiene la prerrogativa de corroborar de verificar la documentación presentada por el **CONTRATISTA**.

##### **IMPORTANTE:**

- 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.

## 26.FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL PERSONAL

PERSONAL	FUNCIONES Y/O ACTIVIDADES
<b>Nutricionista</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaboración de la programación de menús, que debe estar detallado e indicar el aporte calórico de acuerdo a lo señalado en los TDR.</li><li>- Remitir la programación de menús de manera oportuna a los nutricionista de los establecimientos para su evaluación y/o aprobación de acuerdo a lo señalado en los TDR.</li><li>- Monitoreo, supervisión y vigilancia de las todas las fases de la cadena productiva en los establecimientos.</li><li>- Capacitación al personal de la empresa respecto de los temas señalados en los TDR.</li><li>- Coordinar con los nutricionistas de los establecimientos de la DIRIS Lima Norte para el cumplimiento del servicio de alimentación según los TDR.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>
<b>Chef o cocinero</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborar las raciones alimentarias según la programación de menú aprobada por los establecimientos.</li><li>- Servido y armado de las raciones alimentarias.</li><li>- Aplicación de las buenas prácticas de manufactura durante toda la cadena de producción de las raciones alimentarias.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>
<b>Ayudante de limpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación del programa de higiene y saneamiento.</li><li>- Velar por el orden, higiene y saneamiento de los ambientes cocina y distribución de las raciones alimentarias.</li><li>- Este personal no debe participar en el proceso de elaboración de raciones alimentarias.</li><li>- Entre otras inherentes al cargo designado.</li></ul>

## 27.EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150,000.00 (ciento Cincuenta 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.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales, clínicas, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/37,000.00 (treinta y siete mil 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

### Acreditación:

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 pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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.

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.

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.

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 **CONTRATISTA** es en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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.

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 publicada 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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**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	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Contar con Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.</li></ul>
	<div><b>Importante</b></div> <div><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></div>
	<u>Acreditación:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Copia de la Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.</li></ul>
	<div><b>Importante</b></div> <div><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></div>

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Título Profesional como Licenciado/a en Nutrición, del personal clave requerido como nutricionista.</li></ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <div><b>Importante para la Entidad</b></div> <p>En caso EN TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>NUTRICIONISTA:</b> Cinco (05) años de experiencia acreditada en concesionario y/o servicio de alimentación colectiva y/o similares (atención de Buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como nutricionista y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico.</li><li>- <b>CHEF O COCINERO:</b> tres (03) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares y/o en manejo alimentario nutricional (atención de buffets, coffee break, banquetes y/o restaurantes) como cocinero (a) y/o chef y con un mínimo de dos (02) años de experiencia acreditada en el rubro hospitalario y/o clínico.</li><li>- <b>AYUDANTE DE LIMPIEZA:</b> Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffets, Coffee Break, banquetes y/o restaurantes) como ayudante de limpieza.</li></ul> <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><b>Importante</b></div> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i></li><li>• <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i></li><li>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></li><li>• <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i></li></ul>

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150,000.00 (ciento Cincuenta mil con 00/100 soles), para los ITEM N° 01, 02, 03 y 04, 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><i>Item N° 01 Y 04</i></p> <p><i>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/37,000.00 (treinta y siete mil 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</i></p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales, clínicas, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías.</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 pago<sup>8</sup>, 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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p>

<sup>8</sup> 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".

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
<b>A.</b>	<b>PRECIO</b>	
<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 ( <b>Anexo N° 6</b> ).		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:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta  <i>P<sub>i</sub></i> = Puntaje de la oferta a evaluar  <i>O<sub>i</sub></i> = Precio <i>i</i>  <i>O<sub>m</sub></i> = Precio de la oferta más baja  <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio                     </p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>

**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.*

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

*Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse el/los/s 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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA** 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 PAGO<sup>9</sup>

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,

<sup>9</sup> 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].

**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 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 accesorio 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.

**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 cumple 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 CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

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 Digitales<sup>11</sup>.*

<sup>10</sup> 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).

<sup>11</sup> 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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA**

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 <sup>12</sup>	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 servicios<sup>13</sup>

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.*

<sup>12</sup> 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.

<sup>13</sup> 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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA**

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 <sup>14</sup>		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		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.

<sup>14</sup> 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.

<sup>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> 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 servicios<sup>17</sup>

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.*

<sup>17</sup> 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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA

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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA  
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**

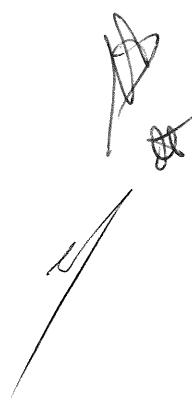
**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
CONCURSO PÚBLICO N° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA  
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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA**

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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA**.

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] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>20</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

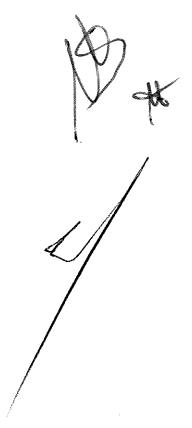
<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

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



**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
CONCURSO PÚBLICO N° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA  
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.

"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
CONCURSO PÚBLICO N° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>21</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>22</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>23</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>24</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>25</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>26</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>21</sup> 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.

<sup>22</sup> 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.

<sup>23</sup> 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".

<sup>24</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>25</sup> 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.

<sup>26</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA NORTE  
CONCURSO PÚBLICO N° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>21</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>22</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>23</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>24</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>25</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>26</sup>
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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA**

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.*

ANEXO N° 11

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE  
MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA  
ITEM N° 01 y 04**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA**

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° 11-2024-DIRIS-LN-PRIMERA CONVOCATORIA**

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.*

