

HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.



BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2023-HCLLH

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

**DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES
ALIMENTICIAS PARA PACIENTES
HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE
SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO
LA HOZ POR 3 MESES.**

2023



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.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

CONDICIONES ESPECIALES DE LA CONTRATACIÓN DIRECTA



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ
RUC N° : 20203531550
Domicilio legal : AV. SAENZ PEÑA CUADRA 6 S/N – PUENTE PIEDRA
Teléfono: : (01)5482010
Correo electrónico: : ulogistica@hcllh.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la Contratación del Servicio de Preparación y Servido de Raciones Alimenticias para pacientes Hospitalizados, Personal Asistencial y de Soporte en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz por 3 Meses.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando MEMORANDUM N° 184-2023-OA-HCLLH-MINSA, de fecha 31 de marzo de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de tres (03) meses, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

El participante invitado tiene el derecho de recabar un ejemplar de las bases, el cual será digital, sin costo, debido al estado de emergencia e impulso del trabajo remoto en la entidad, previa solicitud al siguiente correo electrónico: ulogistica@hcllh.gob.pe.



1.11. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020- EF, N° 250-2020-EF, N° 162-2021-EF y N°234-2022- EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a SARS-CoV-2”, así como, los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación.
- Decreto Supremo N° 005-2022-TR, que aprueba el Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Legislativo N° 295 - Código Civil.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR Texto Único Ordenado de la Ley de promoción de la competitividad, formalización y desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente Ley MYPE.
- Ley N° 26842 Ley General de Salud
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad social en Salud.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 28015 – Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Ley N° 28851 – Ley que modifica los Artículos 21 y 98 de la Ley N°28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- La Ley N° 29034 – Ley que modifica el artículo 21 de la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Decreto Legislativo N° 1086 – Ley de Promoción de la Competitividad, formalización y desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Modificó la Ley N° 28015, Ley de Promoción y formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR – Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeño Edmpresa y del Acceso al Empleo Decente - Reglamento de la Ley MYPE.
- R.D. N°065-04/2023-DE-HCLLH.

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 se presenta dirigido a la Unidad de Logística del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, o a través del correo institucional ulogistica@hcllh.gob.pe, además de un índice de documentos¹, asimismo conforme a la siguiente documentación:

Señores
Unidad de Logística
Hospital Carlos Lanfranco La Hoz - HCLLH
Av. Miguel Grau N° 191, Mz. 78 Lte. 8, Sub Lote 2, Puente Piedra
Presente. –

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

OFERTA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

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

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.



corresponda.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)²**
- 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.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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.

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.

2.3. 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, de corresponder.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

² En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, 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 – PIDE³ 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).

- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁴.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

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 Av. Miguel Grau N° 191, Mz. 78 Lte. 8, Sub Lote 2, del distrito de Puente Piedra.

2.5. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación en pagos periódicos (mensuales) hasta agotar el monto del contrato.

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

La conformidad del servicio será brindada por el SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA posterior al informe que emita el comité permanente de supervisión.

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

PAGO DEL PRIMER MES DE SERVICIO

1. Copia de contrato suscrito con la entidad y el contratista
2. Informe del total de consumo de raciones del personal de salud y paciente hospitalizado del
3. mes correspondiente.
4. Comprobante de recibos de pago por honorario. (personal del contratista)
5. Acta de conformidad emitida por el servicio
6. Copia del PDF planilla electrónica (a partir del segundo mes).
7. Pago de CTS y gratificaciones (cuando corresponda al personal del contratista).

Nota:

El pago del servicio será tramitado mensualmente a través del usuario, se calcula que el servicio puede variar en un 15% por encima o debajo de las cantidades estimadas, el Hospital solo asumirá el pago de las menús consumidos

- La empresa pagara el consumo por concepto de gas natural y fluido eléctrico de acuerdo a lo consumido siendo esto independiente de las instalaciones del hospital.
- La empresa pagará el 2% por concepto de consumo de agua del recibo facturado mensualmente el hospital, monto que será descontado del pago de raciones alimenticia del mes.

Dicha documentación se debe presentar en el horario de 08:00 a 16:00 horas en la Unidad de

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

⁴ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

Logística del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, sito en Av. Miguel Grau N° 191, Mz. 78 Lte. 8, Sub Lote 2, del distrito de Puente Piedra.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

74

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

1. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad seleccionar a una empresa especializada en brindar servicios de alimentación para pacientes hospitalizados, así como para la atención al personal de salud y de soporte en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Establecer los requisitos relacionados con la calidad de los alimentos a adquirir, que asegure su buena preparación, en condiciones de higiene, salubridad y oportunidad para los usuarios del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

3. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR POR UN PERIODO DE 3 MESES:

- 3.1. Descripción y alcances del servicio a contratar: el servicio de atención de raciones alimenticia para paciente hospitalizado y personal de salud y de soporte.

RACIONES	PROGRAMACION MENSUAL MES	PROGRAMACION RACION POR 3 MESES
PACIENTES HOSPITALIZADOS		
COMPLETA, COMPLETA HIPERPROTEICA BLANDA HIPOGRASA HIPOGLUCIDA, RENALES, HIPOSODICAS	2,000.	6,000
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III	30	90
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I II, LICUADOS, LIQUIDA AMPLIA Y LACTEOS	350	1050
PERSONAL DE GUARDIA		
COMPLETA	4,533	13599

3.2. DISGREGADO DE DIETAS PARA PACIENTE HOSPITALIZADO



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

7✓

DIETA SOLIDA: COMPLETA, COMPLETA HIPERPROTEICA BLANDA, HIPOGRASA
HIPOGLUCIDA, RENALES, HIPOSDICAS

RACION	PROGRAMACIÓN MENSUAL	PROGRAMACIÓN 3 MESES	PROGRAMCI ÓN MENSUAL RACION	PROGRAMACIÓN EN 3 MESES RACIÓN
DESAYUNO	2,000	6,000	300	900
ALMUERZO	2,000	6,000	1000	3000
COMIDA	2,000	6,000	700	2100
TOTAL DE RACIONES			2,000	6000

DISGREGADO DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III

RACION	PROGRAMACI ÓN MENSUAL	PROGRAMACIÓN 3MESES	PROGRAMCION MENSUAL RACION	PROGRAMACIÓN EN 3MESES RACIÓN
DESAYUNO	30	90	4.5	13.5
ALMUERZO	30	90	15	45
COMIDA	30	90	10.5	31.5
TOTAL			30	90

DISGREGADO DE DIETA LIQUIDA COMPLEMENTARIA I II, LICUADOS, LIQUIDA AMPLIA.

RACION	PROGRAMACIÓN MENSUAL	PROGRAMACIÓN 3 MESES	PROGRAMCIÓN MENSUAL RACION	PROGRAMACIÓN EN 3 MESES RACIÓN
DESAYUNO	350	1050	62.5	157.5
ALMUERZO	350	1050	175	525
COMIDA	350	1050	122.5	367.5
TOTAL DE RACIONES			350	1050



ESTIMACIÓN DE DIETA SOLIDA DE PERSONAL ASISTENCIAL Y DE
SOPORTE DIETA SOLIDA:



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

RACIÓN	PROGRAMACIÓN MENSUAL	PROGRAMACIÓN 3 MESES	PROGRAMACION MESUAL RACION	PROGRAMACIÓN EN 3 MESES RACIÓN
DESAYUNO	3180	9540	477	1431
ALMUERZO	6840	20,520	3420	10260
CENA	3180	9540	636	1980
TOTAL DE RACIONES			4,533	13599

Fuente: Servicio de Nutrición

4. CÁLCULO DE CONSUMO DE RACIONES ALIMENTICIAS

El pago por concepto de las raciones será el siguiente:

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

- Desayuno.....0.15 de Ración
- Almuerzos.....0.50 de Ración
- Comida.....0.35 de Ración
- Cena.....0.20 de Ración

5. EL VALOR CALÓRICO DE LAS RACIONES

Las raciones alimenticias normales serán de 2,400 calorías día Distribución calórica en:

- Desayuno: 480 calorías.....20%
- Almuerzos: 1080 calorías.....45%
- Comida : 840 calorías.....35%
- El valor calórico de la Cenas será de 600 a 700 calorías manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para las raciones normales en el presente reglamento del Departamento de nutrición y dietética.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

6. PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO DE ELABORACION Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EL /LOS CONTRATISTA DEBERÁ (N) CONTAR CON EL PERSONAL REQUERIDO

ESPECIALIDAD	PERSONAL REQUERIDO
Nutricionista con experiencia en producción	1
Nutricionista con experiencia en calidad	1
Cocinero(a) -turno- mañana	1
cocinero(a) - turno- tarde	1
Ayudante de cocina	1
Operario(a) de línea (servido de alimentos)	3
Personal de limpieza	2
Personal de almacén	1
Personal para el sistema de computo	1
Cocinero(a) régimen de dietas	1
Técnico(a) en nutrición para área de hospitalización (medicina, cirugía, ginecología, emergencia, neonatología, pediatría)	5
Técnico(a) en nutrición para central de fórmulas enterales adulto y formula láctea -leche materna	2
Auxiliar de nutrición, bachiller en nutrición	2

7. PERFIL LABORAL DEL PERSONAL SOLICITADO

CARGO U OCUPACION	REQUISITOS MINIMO
NUTRICIONISTA con experiencia en producción	<p><u>Título a nombre de la Nación como profesional nutricionista, con colegiatura y habilitación vigente. Experiencia laboral no menor a dos años en área clínica (PRODUCCION) de Instituciones Públicas o Privadas. Curso de actualización en nutrición clínica y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</u></p> <p><i>Nota: la colegiatura y habilitación se requiere para el inicio de la participación efectiva en el contrato</i></p>



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

NUTRICIONISTA <i>con experiencia en calidad</i>	Título a nombre de la Nación como profesional nutricionista, con colegiatura y habilitación vigente. Experiencia laboral no menor a dos años en área calidad en Instituciones Públicos o Privados. Curso de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) <i>Nota: la colegiatura y habilitación se requiere para el inicio de la participación efectiva en el contrato</i>
COCINERO(a) (Turno mañana) COCINERO(a) (Turno tarde)	Título a nombre de la nación, experiencia laboral no menor a un año, acreditado mediante constancia de trabajo, capacitación en BPM.
AYUDANTE DE COCINA	Tener certificado o constancia de Capacitación en gastronomía y BPM, experiencia laboral no menor a 6 meses.
OPERARIO(a) DE LINEA (SERVIDO DE ALIMENTO)	Tener experiencia laboral no menor a 6 meses como operario de línea (servido de alimentos), en servicio de alimentación y/o servicio a fines
PERSONAL LIMPIEZA	DE Estudios de secundaria Completa, tener experiencia mayor a 6 meses en trabajos de limpieza, capacitación en limpieza y desinfección de superficies y eliminación de residuos. La cual debe ser acreditado con constancia de trabajo y capacitación.
PERSONAL ALMACÉN	DE Tener constancia o certificado de estudio secundario, experiencia de trabajo no menor a 6 meses, capacitación en BPM y conservación de alimentos, limpieza y desinfección de superficies. con documento que acredite
PERSONAL PARA EL Sistema de cómputo (CONTROL DE FIRMAS)	Estudio básico de ofimática que acredite certificado o constancia de estudio de 6 meses, experiencia laboral no menor a 6 meses.
COCINERO(A) (RÉGIMEN DIETAS)	<u>Personal con experiencia laboral en preparación de dietas no menor a dos años, que acredite con constancia de trabajo, Capacitación y cursos en Buenas Práctica de Manipulación (BPM). No mayor de 8 meses comprobada con documentación.</u>
TÉCNICA EN NUTRICIÓN TÉCNICO (A) EN NUTRICIÓN PARA ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN (MEDICINA, CIRUGÍA, GINECOLOGÍA, EMERGENCIA, PEDIATRÍA, NEONATOLOGÍA) / TÉCNICO EN NUTRICIÓN PARA CENTRAL DE FÓRMULAS ENTERALES ADULTO Y FÓRMULA LÁCTEA Y LECHE MATERNA	EN Técnica en nutrición con título a nombre de la nación, experiencia laboral no menor de un año. Capacitación y/o cursos en BPM y cursos de actualización.



Auxiliar de nutrición,
bachiller en nutrición,
egresado en nutrición

Personal con experiencia laboral mayor de 1 año en servicios de alimentación hospitalaria, seminarios y/o cursos de capacitación en BPM y dieta terapia. Cual debe acreditar constancia de estudio.

8. SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO

Para la suscripción del contrato el proveedor ganador de la Buena Pro, deberá presentar carnet sanitario, tarjeta de vacunación COVID 19, certificado médico y currículo vitae documentado al momento de la suscripción del contrato. Asimismo, acreditará la experiencia del personal con constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia solicitada.

9. FUNCIONES DEL PERSONAL DE LA EMPRESA CONTRATISTA²

NUTRICIONISTA con experiencia en CALIDAD

- Es Responsabilidad y obligación de la nutricionista dar cumplimiento a los Procedimiento operativo estandarizados (POE), POES, check list BPM y SSOP de cocina, almacén, baño, Plan de capacitación de BPM, POES, POE al personal trabajador a su cargo plan de limpieza y desinfección de áreas de trabajo, desinfección de alimentos (verduras, tabla de picar, licuadoras, mesas, mesones, manos), Plan de mantenimiento de equipos (cronograma anual), control de rotación, fecha de vencimiento, fecha de trasvase de productos perecible y no perecibles.
- Responsable de realizar el control de calidad de los alimentos y sus propiedades organoléptica color olor, sabor, consistencia, temperatura cumpliendo con el horario establecido según termino de referencia a diario y durante todo el flujo operacional (recepción, almacenamiento, preparación distribución y eliminación).
- Es obligatorio la presencia permanente del profesional Nutricionista quien debe estar en sus labores adecuadamente uniformado con ropa de faena de color crema, durante los 7 días de la semana, su ausencia estará sujeta a penalidades.
- Supervisar que los residuos de alimentos no consumido por el personal de turno, así como los sobrantes de comida y desperdicios de alimentos (preparación cocina), se coloquen en recipientes provistos de tapas y en bolsas plásticas de color negro, antes de su disposición final deberán estar debidamente cerradas y rotulada, cuyo caso será de enteras responsabilidades del contratista el cual deberá seguir las recomendaciones según la Norma Técnica N° 096 DIGESA-MINSA, VOLUMEN1.
- Supervisar que los residuos de alimentos de los pacientes, deberá ser depositado en recipientes con tapa y recubiertos interiormente con polietileno de alta densidad de color rojo (micra 72.6) por tratarse de residuo biocontaminantes y serán tratado como tal hasta su disposición final.
- Supervisar la entrega de raciones a paciente hospitalizado (piso) en términos de calidad, presentación, olor, sabor.
- Presentación de la degustación de preparaciones de las dietas según programación paciente hospitalizado y personal de guardia al nutricionista del hospital. Esta degustación se realizara diariamente antes del servido de los alimentos y su respectiva corrección.
- Monitoreo de certificado de calidad de productos perecibles.
- Solicitar control bacteriológico, de preparaciones cocidas y crudas superficie viva e inerte.
- Cualquier otra función que sea necesaria para cumplir con la obligación del puesto.
- El horario de ingreso del profesional nutricionista área producción será de 8:00 am a 8:00 pm

NUTRICIONISTA con experiencia en PRODUCCION

- Responsable de coordinar con el personal a su cargo, para realizar las actividades de preparación,



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

- elaboración, servido, distribución y entrega de las raciones al paciente hospitalizado y personal de guardia de la entidad, según las patologías, previa coordinación con las nutricionistas del hospital.
- Responsable de la elaboración y cumplimiento de programación de dietas y sus variedades. La Nutricionista de la empresa contratista emitirá al Servicio de Nutrición del Hospital, la programación mensual de menús de paciente y personal de guardia con su respectivo macro nutrientes, gramaje a utilizar de las preparaciones con 1 mes de anticipación.
 - Realizar el consolidado de dietas de forma mensual y hacer entrega dentro de los 5 días del mes siguiente, al servicio de nutrición para la verificación y conformidad respectivo.
 - Responsable del cumplimiento de las programaciones de fórmulas enterales según horario, volumen y fraccionamiento previa coordinación con la nutricionista del hospital.
 - Organizar las funciones específicas del personal a su cargo.
 - Realizar los pedidos de materia prima.
 - Coordinar operaciones logísticas en tiempo, calidad y lugar.
 - Emitir los informes frecuentes al servicio de nutrición y mantener informado de las ocurrencias de las operaciones de la empresa contratista.
 - El horario de Ingreso del profesional nutricionista área calidad será de 6:00 am a 6:00 pm

COCINERO(a) TURNO MAÑANA Y TARDE

- El cocinero turno mañana preparar el desayuno y almuerzo que cumpla con los gramajes de los insumos y con las características organolépticas: olor, sabor, color, según la programación de menú presentado al Hospital, el cocinero contará con personal de apoyo (ver cuadro de requerimiento de personal).
- Es responsabilidad del cocinero tarde se encargará de la preparación de comida para pacientes hospitalizados y cena para el personal de guardia, la misma que debe cumplir con los gramajes de los insumos y con las características organolépticas: olor, sabor, color, según la programación de menú.

Indumentaria del personal de cocina: chaqueta y pantalón blanco, botas blancas antideslizantes, mandil antiinflamables, guantes de vinillo y/o nitrilo, mascarilla KN95 y mascarillas simples, gorras tipo monja (referencia la imagen)



AYUDANTE DE COCINA

- Se encargará de preparar los alimentos de acuerdo a las indicaciones del cocinero, así como el servido y transporte de los alimentos cocinado.
- Indumentaria del personal de cocina: chaqueta y pantalón blanco, botas blancas antideslizantes, mandil antiinflamable, guantes de vinillo y/o nitrilo, mascarilla KN95 y mascarillas simples, gorras tipo monja.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

OPERARIO(a) de línea (servicio de alimento)

- Se encargarán del servicio del desayuno, almuerzo, cena según el turno programado.
- Realizará la limpieza del comedor (mesas y sillas) antes y después de cada alimento
- Realizará otras funciones que designa la nutricionista a cargo.
- Indumentaria del personal de cocina: chaqueta y pantalón blanco, botas blancas antideslizantes, mandil ininflamables, guantes de vinilo y/o nitrilo, mascarilla KN95 y mascarillas simples, gorras tipo monja.

COCINERO(a) DE REGIMEN DIETAS

- Preparar las dietas para pacientes hospitalizados según tipos establecidos y de acuerdo a las indicaciones del profesional nutricionista de turno del área de hospitalización (dietas blandas, hipoglucidas, hiposódico, líquidas, líquidas amplias, alimentación complementaria, etc.).
- Indumentaria del personal de cocina: chaqueta y pantalón blanco, botas blancas antideslizantes, mandil ininflamables, guantes de vinilo y/o nitrilo, mascarilla KN95 y mascarillas simples, gorras tipo monja.

**TÉCNICO(a) EN NUTRICIÓN PARA CENTRAL DE FÓRMULAS ENTERALES
ADULTO y fórmula láctea -leche materna)**

El personal técnico de nutrición cumplirá las siguientes funciones:

- Preparaciones de fórmulas enterales (artesanal y/o fórmula poliméricas) de acuerdo a las indicaciones del profesional nutricionista y patología del paciente, las cuales estará diseñado bajo un esquema de alimentación del paciente con su respectivo horario de atención.
- Preparación de fórmula lácteos/suplemento nutricional (PEDIÁTRICOS) de acuerdo a la indicación del profesional nutricionista.
- El personal técnico de nutrición no podrá salir a otras áreas como hospitalización, será exclusivo del área, con la finalidad de evitar la contaminación cruzada, se encargará de abastecer todos los alimentos preparados con su respectivo rotulado para su distribución final quien hará entrega al técnico nutrición del área de hospitalización.
- El personal comunicara oportunamente el abastecimiento o desabastecimiento de las fórmulas enterales.
- Se encargará de lavado de la menajería del área.
- Se encargará del orden, limpieza de su área.

**TÉCNICO(a) DE NUTRICIÓN DE ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN (medicina, cirugía,
ginecología, emergencia, pediatría))**

- El personal técnico destinado para estas áreas tendrá como función la distribución, entrega de agua, ración alimenticia (desayuno, almuerzo, cena, media mañana, media tarde), fórmulas enterales al paciente de acuerdo a la patología clínica.
- Hará recojo de las charolas de las áreas de hospitalización.
- Hará un buen reciclado de los residuos sobrantes de la dieta del paciente (biocontaminante), y coordinará con personal de limpieza para su traslado y eliminación.
- El lavado y desinfección del coche de alimento.
- Deberán contar con indumentaria exclusiva para tal fin aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación, a fin de evitar contaminación cruzada (2 mudas diario).
- Mantener limpio y desinfección constante del área de preparación de alimentos para pacientes hospitalizados.
- Colocar los indicadores de dietas en las bandejas del paciente diariamente



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

- Consolidado diario de atención de dietas y formulas a pacientes.

AUXILIAR DE NUTRICIÓN, BACHILLER EN NUTRICIÓN, *egresado en nutrición*

Cumplirá las siguientes funciones:

- Apoyará a la cocina de dieta en la preparación y servido de los alimentos en el desayuno, almuerzo, cena en el cual proveerán en el coche de alimentos. Y harán entrega al personal técnico de nutrición, para el traslado y entrega de alimentos al paciente hospitalizado.
- Proveerá agua para pacientes.
- Realizará el lavado de las charolas, y utensilios de la dieta.
- El personal, no podrá salir a otras áreas como hospitalización.
- Será exclusivo del área, con la finalidad de evitar la contaminación cruzada.
- Harán el buen reciclaje de residuo no contaminado, (lo que se genera de la preparación de alimento).

PERSONAL DE LIMPIEZA

- Se encargará de la limpieza y desinfección de los ambientes a diario en el cual se elaboran y se sirven los alimentos.
- Una vez por semana una limpieza profunda (todo material de limpieza se encontrará fuera del ambiente de servicio como: escoba, trapeadores, guantes balde de trapeador), debe contar con dos mudas de cambio.

PERSONAL DE ALMACÉN

- Se encargará de la recepción y almacenamiento de insumo aplicando el método PEPS (Primero que entra primero que sale), usando el Kardex de control, verificará que los productos tengan registro sanitario, distribuirá los insumos según características de conservación, debidamente rotulado.
- Control de temperatura en cámaras de congelación y conservación (diariamente registro de temperatura en formato)

PERSONAL PARA EL sistema de cómputo (*control de firmas*)

- La empresa deberá implementar un sistema de control de asistencia con impresora de ticket para el uso de raciones alimenticias, como desayunos, almuerzos y cenas para el personal de guardia.
- La empresa contará con un personal para el registro y firma del consumo de raciones de los trabajadores que recibirán los alimentos.
- El personal designado para el control de firma cotejará la información con el rol de turnos que hace llegar el personal de forma mensual.
Presentará consolidado en forma mensualmente el consumo de las raciones al servicio de nutrición.
- El proveedor tendrá un plazo máximo de 30 días, a partir de la instalación del Servicio, para la implementación del Sistema.
- La Unidad de personal, proporcionarán mensualmente la relación del personal de asistencial y de



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

sopORTE en forma magnética y/o física al Servicio de Nutrición, previo firmado y visado por las reas correspondientes.

10. PERSONAL CUBRE FRANCO

- La empresa deberá contar con personal de reten o cubre franco, para cubrir los turnos de personal que se encuentre en su día de descanso y/o por descanso medico debido a una enfermedad.
- El personal cubre Franco realizara la función del personal que se encuentre en descanso, la misma que debe tener experiencia exigidas en el presente requerimiento.

11. CONSIDERACIONES QUE DEBERA TENER EN CUENTA EL CONTRATISTA EN CUANTO AL PERSONAL

- La falta del personal requerido y el ingreso del personal nuevo, sin previa presentación por parte de la empresa y sin autorización por parte del Servicio de Nutrición, serán sujetos a penalidades.
- Todo cambio de personal debe ser comunicado al servicio de nutrición, con una anticipación de dos (02) días hábiles, acreditando el perfil exigido en los términos de referencia.
- El proveedor tomará las medidas necesarias para brindar el descanso respectivo del personal, este no deberá afectar la atención del servicio ni del horario y se mantendrá el número de personas requerido durante el día (ver cuadro de requerimiento).
- Todo personal que se encuentre enfermo no laborará, tomara su descanso por enfermedad bajo responsabilidad de la empresa.

12. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR EL PERSONAL DE LA EMPRESA CONTRATISTA

- El personal manipulador de alimentos debe estar en buenas condiciones de salud, en el cual se evaluará periódicamente, la misma que debe contar con carnet de sanidad, certificado de salud y carné de vacunación.
- El personal contará con uniforme de color blanco, 02 mudas completas El uniforme reglamentario con logo de identificación de la empresa, según el área de trabajo:

Área de Producción:

- Pantalón y chaqueta de algodón no transparente color blanco, con logo de la Empresa.
- Chaqueta
- Mandilón blanco de hule
- Gorro blanco de tela antifluidos.
- Mascarilla facial y/o Mascarilla descartable N95, KN95 y similares según el área.
- (Modificación según la Consulta N°30)
- Guantes de material de vinil o polietileno descartable.
- Guantes de lavado Largo hasta el codo, 18 Pulgadas.
- Mandil Impermeable, no inflamable.
- Botas blancas antideslizante de jebe (cocinero, ayudantes de cocina)
- Zapatos Negros o blanco de cuero con planta antideslizante y Punta de Acero (Técnica de nutrición, auxiliar de nutrición, moza)
- Delantal blanco.
- Sacón térmico para ingreso a cámara de congelamiento.
- Según Norma Sanitaria N° 103 del Manipulador de Alimentos del MINSA. Personal de Limpieza y Almacén.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

Personal de Limpieza Usará el uniforme de color marrón y el personal de almacén será de Colore Celeste o Azul, los cuales diferenciarán al personal que manipula alimentos de Color Blanco.
El uniforme tendrá el logo de la Empresa.

13. EL CONTRATISTA DEBERÁ CUMPLIR

- La empresa ganadora de la buena pro contará con un ingeniero de industria alimentaria, deberá acreditar experiencia, y tener colegiatura habilitada. Se acreditará al inicio del servicio.
- La función que deberá realizar el profesional, es la implementación de todos los manuales, como: BPM, POES, PHS a aplicarse en cada una de las operaciones de elaboración de alimentos, para el cual se le dará, que durante los primeros quince días calendarios de iniciado el servicio.
- Debe contar con un manual físico y digital de procedimientos y procesos de Buenas prácticas de Manipulación (BPM) así como los PHS. aplicarse en cada uno.
- Monitoreo de check list BPM y SSOP de cocina, almacén, baño.
- Plan de capacitación de BPM, POES, POE. al personal trabajador a su cargo.
- Implementar Flujo de Procedimientos en las áreas del Servicio de Alimentación.
- Plan de limpieza y desinfección de áreas de trabajo.
- Monitoreo de la desinfección de alimentos (verduras, tabla de picar, licuadoras, mesas, mesones, manos).
- Monitoreo de condiciones y mantenimiento de equipos.
- Responsable de coordinación de muestreo superficie viva e inerte.
- Monitoreo de desinfestación y control de plagas.
- Monitoreo y control del abastecimiento de agua.
- Monitoreo y control de rotación, fecha de vencimiento, fecha de trasvase de productos perecible y no perecibles.
- La empresa que obtuviera la Buena Pro, deberá presentar al Servicio de Nutrición dentro de los primeros quince días (15) de atención los siguientes documentos:
 - Plan de mantenimiento preventivo y correctivo con su cronograma respectivo de las máquinas de propiedad del hospital y equipos de la empresa.
 - Plan de programa permanente de erradicación de insectos y roedores.
 - Manual de manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. Adjuntando formato check list del personal manipulador. el documento podrá presentarse al inicio del servicio
 - Plan de control de temperatura cámaras congelación y refrigeración de productos perecibles, y temperatura en línea de servicio.
 - Plan de abastecimiento y manejo de insumos perecible y no perecibles.
 - Relación de proveedores calificados y certificados.
 - El concesionario debe presentar clasificación de riesgos de producto químicos.
 - Formato check list de procedimiento operativo de estándar de saneamiento (SSOP) de servicio, formato check list, buena práctica de manipulación BPM y SSOP de cocina, almacén (mensualmente).
 - Plan de desinfección de alimentos perecibles, adjunto a formatos utilizados durante el servicio.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

- Control de cloro.
- La empresa hará entrega de la programación de menús del personal y pacientes con un mes de anticipación, la misma que será corregida por el profesional nutricionista del hospital, las cuales serán devueltas a la empresa con el visto bueno, para que presente con su respectivo gramaje de macro nutrientes. con quince días de anticipación, no se aceptaran en transcurso de los servicios cambios imprevistos de la programación de menú los cuales no estén bajo sustento, la misma que está sujeta a penalidades.
- Entregará al Servicio de Nutrición, Informe mensual check list del personal, menú programado, lista de proveedores, (aplicación de los manuales y formatos de control.)

14. CAPACITACIÓN

La empresa que adquiera la buena pro, facilitará al personal técnico manipulador de alimentos, profesional nutricionista y demás personal a su cargo, capacitación en temas relacionados a: higiene y manipulación de alimentos, intoxicación alimentarias, eliminación de residuos, etc. por instituciones especializadas como Universidades, Instituto, MINSA, DIGESA la capacitación será cada mensual, se verificará con constancia de capacitación.

15. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- La empresa brindará la atención bajo la modalidad de línea de autoservicio dirigido en el comedor.
- Una vez coordinado el menú entre el nutricionista de la empresa contratista y del Hospital, el personal de cocina se encargará de la preparación de los alimentos siguiendo todos los estándares de higiene y calidad para ofrecer platos sanitariamente seguros, gastronómicamente atractivos y con el valor nutricional solicitado por el Hospital.
- Algunos de los elementos utilizados para procurar un producto y servicio integral son:
 - El proveedor deberá contar con Termómetros de Alimentos.
 - El proveedor deberá contar con pizarra acrílica en el cual colocará el menú del día con sus dos opciones en el comedor (lunes a Domingo).
 - El proveedor proporcionará en el verano refrescos de frutas y en el invierno bebidas calientes (café, té, anís, infusiones etc.) a libre demanda para el personal de guardia, los cuales deberán de estar colocado en el comedor en dispensador de agua, mantenido a temperatura según la estación.
- El proveedor deberá brindar el régimen dietético específico que pueda requerirlo el personal de guardia únicamente será proporcionado por el concesionario cuando estén acreditados bajo receta médica previa solicitud a la Jefatura de nutrición.
- El proveedor tomara precauciones para evitar faltantes de raciones.
- El proveedor beneficiado con la adjudicación debe comprometerse a respetar esta regla como parte del contrato atendiendo los pedidos si hubiera necesidades mayores o tomar las previsiones del caso si hubiera disminución.
- El proveedor realizará la atención de servido en forma amable y con trato cordial de comprobarse maltrato verbal al personal de la institución, Queja del afectado deberá constar en el libro de reclamaciones, el cual será elevado a la Unidad de Gestión de la Calidad, bajo las normas establecidas por la Institución de acuerdo a la Ley de Procedimientos Administrativo, se tomarán las medidas correctivas necesarias, en caso que el concesionario de alimentos no tome acciones inmediatas.
- Empresa contará con un representante legal, para que pueda tener todas coordinaciones con la entidad, la misma que debe emitir la designación con documento.



16. AMBIENTE, EQUIPOS Y MATERIALES

EL HOSPITAL PROPORCIONARA LOS SIGUIENTES AMBIENTES PARA SU IMPLEMENTACION					
AREA DE COCINA:					
N°	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD	MARCA	ANTIGUEDAD	ESTADO ACTUAL DEL EQUIPO
1	campana extractora mediana (empotrada sobre la pared del techo de la cocina)	01 campana extractora grande	s/marca	20 AÑOS	Inoperativa
2	campana extractora mediana (empotrada sobre la pared del techo de la cocina)	01 campana extractora mediana	s/marca	10 AÑOS	Inoperativa
3	Charolas de acero inoxidable	140 unidades	S/marca	10 años	
4	Coche de acero inoxidable		s/marca	3años	operativa
5	Coche de acero inoxidable		s/marca	3años	operativa
AMBIENTE DE COMEDOR:					
1	Aire acondicionado	01 equipo	York	5 años	Operativo
AMBIENTE DE ALMACEN:					
1	Aire acondicionado	01 equipo	York	5 años	inoperativo
AMBIENTE DE FORMULA ENTERAL					
1	Aire acondicionado	01 equipo	York	5 años	inoperativo
2	Reposero empotrado de acero quirúrgico de dos cuerpos	01 equipo	s/marca	5 años	operativo



- El Hospital hará entrega del ambiente en buenas condiciones al beneficiario que obtenga la buena pro, esta deberá mantenerse en las mismas condiciones hasta el término de su contrato con la Institución.
- Velará por el orden y limpieza en el área que se le asigne, así como el mantenimiento de la pintura o resane de las paredes, piso por deterioro producido de la impregnación de grasas u otros daños



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

como grifería malograda, tuberías rotas, así también el mantenimiento de los equipos de cocina que se utilicen sea estos del hospital o del proveedor.

- Durante el desarrollo del servicio en el Hospital, la empresa debe de hacer un buen uso de las instalaciones, en caso de que se compruebe daños atribuibles (piso, lavaderos, pared) este deberá ser reparado en un plazo de cinco (05) días calendario, de lo contrario serán sujetos de penalidad, la determinación de los costos y servicios de reparación será mediante informe por parte de la Unidad de Servicios Generales.
- El Proveedor hará el Mantenimiento respectivo de máquina y equipo de propiedad de Hospital presentando un plan de implementación con su respectivo cronograma, la misma que deberá emitir obligatoriamente el informe que realice el mantenimiento.
- El proveedor colocará un horno microonda en el comedor que será de uso exclusivo para el personal de guardia.
- Las raciones para el personal de guardia serán servidas en el comedor y/o lugar alterno, debido a la pandemia de los cuales requieren el distanciamiento social, en atención al personal de guardia del hospital.
- Para los pacientes del hospital, la atención de ración alimenticia será servidas en ambientes de hospitalización.
- El proveedor implementará programa de mantenimiento de aire acondicionado previo coordinación con el servicio de nutrición y servicios generales.
- El proveedor que gane la buena pro presentará una declaración jurada en la cual se compromete a contar con una planta de preparación de alimentos (propio o alquilado), esto es solicitado en caso de que suceda algún desastre natural, pandemia o cuando el Hospital tenga que dar mantenimiento a las instalaciones de los ambientes de cocina, comedor, almacén, (tuberías, campanas extractoras, etc), dichos costos de traslados y enseres a utilizar, serán asumidos por la empresa que obtuviera la buena pro.
- El proveedor contará con 3 coches de alimentos térmicos y cerrado que sean de acero inoxidable (obligatorio), los cuales estarán destinados para las siguientes áreas:
 - Un coche de alimento para área de cirugía y medicina.
 - Un coche de alimento para ginecología y pediatría.
 - Un coche de alimento para área de emergencia (las atenciones que se brinda para el área de emergencia será con tapas descartables que cumplan la normativa vigente). No se contabilizará el coche de alimento del hospital (01 coche es del hospital). Ya que esta será destinada para área del lactario de paciente.

17. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- La empresa deberá presentar los resultados de muestra microbiológica de superficie inerte y viva, análisis de alimentos al inicio de la atención y al inicio del 3er mes.
- La empresa no deberá servir alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes del día.
- La empresa deberá proporcionar alcohol gel en el comedor para el personal de guardia para la atención del día como desayuno almuerzo, cena.
- La empresa habilitará jabón líquido, alcohol gel y papel toalla en todos los puntos del servicio de alimentación que cuente un lavadero. Asimismo, en los ambientes del comedor, formulas enterales deberá habilitar jabón líquido, alcohol gel y papel toalla.
- Será responsabilidad del contratista la limpieza del área del comedor del personal y área asignada para la distribución de raciones alimenticia para evitar la contaminación de alimentos.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

- Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos NO APTOS o mal preparados para el consumo, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación.
- Las raciones alimenticias provenientes de área de hospitalización serán consideradas, BIOCONTAMINANTE según la Norma Técnica N°096 DIGESA- MINSA, lo cual será registrado y pesado (kg) en el centro de acopio del Hospital, la concesionaria de alimentos deberá hacer una adecuada recolección, transporte, eliminación del mismo, en caso de omisión y /o mala segregación estará sujeto a las penalidades.
- Se cumplirán con adecuadas actividades de preparaciones previas: descongelado, lavado, (agua con cloro mínimo residual de 0.5 p.m.), Desinfección de hortalizas, deshojado de verduras, para lo cual el Proveedor contará con un medidor de cloro y medidor de temperatura de carnes.

CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN Y FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación en pagos periódicos (mensuales) hasta agotar el monto del contrato.

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

- La conformidad del servicio será brindada por el SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA posterior al informe que emita el comité permanente de supervisión.

PAGO MENSUAL DEL SERVICIO

- Copia de contrato suscrito con la entidad y el contratista
- Informe del total de consumo de raciones del personal de salud y paciente hospitalizado del mes correspondiente.
- Comprobante de recibos de pago por honorario. (personal del contratista)
- Acta de conformidad emitida por el servicio
- Copia del PDF planilla electrónica (a partir del segundo mes).
- Pago de CTS y gratificaciones (cuando corresponda al personal del contratista).

Nota:

El pago del servicio será tramitado mensualmente a través del usuario, se calcula que el servicio puede variar en un 15% por encima o debajo de las cantidades estimadas, el Hospital solo asumirá el pago de los menús consumidos.

- La empresa pagará el consumo por concepto de gas natural y fluido eléctrico de acuerdo a lo consumido siendo esto independiente de las instalaciones del hospital.
- La empresa pagará el 2% por concepto de consumo de agua del recibo facturado mensualmente al hospital, monto que será descontado del pago de raciones alimenticia del mes.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Unidad de Logística del Hospital Carlos Lanfranco LA Hoz, sito Av. Sáenz Peña Cuadra 6 S/N – Distrito de Puente Piedra.

LUGAR Y PLAZO

El Servicio de Preparación y Servido de Raciones Alimenticias para Pacientes Hospitalizados, Personal Asistencial y de Soporte en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, se brindará en las instalaciones de la Entidad, ubicado en Av. Sáenz Peña Cuadra 6 S/N Puente Piedra. Por el plazo correspondiente a un (01) año, o hasta ejecutar el monto total del contrato.

Nota:

Debido al estado de emergencia que atraviesa el País y, a fin de tomar las medidas necesarias para salvaguardar la atención del personal de guardia, la entidad puede incorporar otra área para la atención del Servicio y consumo de los alimentos.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

18. OTRAS

CONSIDERACIONES

Atención del servicio

El concesionario implementará encuestas cada tres (03) meses dirigido al personal, con el objetivo de conocer el grado de satisfacción del usuario, con respecto a los alimentos brindados y atención, implementará un buzón de sugerencia en el comedor para que los consumidores puedan hacer comentarios respecto al servicio brindado. Siendo los puntos a tratar.

ALIMENTOS	SERVICIOS
Calidad	Atención de servicio
Cantidad	Limpieza
Higiene	Cambios de ambientación.

- De obtener en la encuesta un nivel de desaprobación la empresa deberá adoptar todas las medidas correctivas para el mejoramiento del servicio y aplicar las recomendaciones respectivas para subsanar las observaciones detectadas al servicio de alimentación, a fin de mejorar el mismo. En caso contrario se aplicará las penalidades de acuerdo al formato de supervisión.
- El Proveedor que adquiera la buena pro brindará la atención de ración alimenticia de acuerdo a la patología del paciente a las áreas de: cirugía, medicina, ginecología, pediatría, emergencia (observación adulta, tópico de medicina, tópico de cirugía, Tópico de pediatría, tópico de ginecología), área de lactario de paciente y UCI.
- El proveedor atenderá el servicio de alimentación a las áreas de emergencia y otras áreas de la entidad, garantizando la atención y seguridad con tapetes descartables biodegradable y proporcionará agua a los pacientes.
- La empresa proveedora de alimento deberá adecuarse a la necesidad de la Institución previo coordinación con el servicio de nutrición.
- El proveedor brindará ración alimenticia a madres que se extraen la leche materna en el ambiente del lactario de pacientes en forma diaria y de acuerdo al pedido del profesional nutricionista de turno, la atención se brindará en tapers.
- La empresa deberá cumplir con las Políticas de lactancia materna del HCLLH, las cuales estará en coordinación con el servicio de nutrición.
- Se contará con días Festivos a lo largo del año, el contratista brindará menú especial acorde a la celebración por el Día de la Madre, Día del Padre, 28 de Julio, Navidad y Año Nuevo con Menú Mejorado. Asimismo por el Aniversario del Hospital, brindará menú mejorado sin costo alguno, quien deberá coordinar con el servicio de nutrición.
- La empresa contratista implementará la decoración adecuada en el ambiente de comedor según fecha especial (Navidad, Día de la Madre, Día del Padre, 28 de Julio y Aniversario Institucional).



19. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA A SU PERSONAL TRABAJADOR

- 22.1 El contratista está obligado a cancelar oportunamente las remuneraciones de sus trabajadores, así como las gratificaciones y demás beneficios de ley.
- 22.2 La empresa ganadora de la buena pro, para la firma del contrato y durante toda la vigencia del



mismo, deberá mantener vigente las principales pólizas de seguros tales como la de Seguro de Accidentes Personales o Seguro complementario de Trabajo de Riesgo para sus trabajadores y su actualización en caso de cambio de personal. Así como su respectivo contrato de trabajo del personal a su cargo, el documento podrá presentarse al inicio del servicio³

22.3 La misma que no deberá transgredir las normas de trabajo vigente en el Perú.

22.4 Los atrasos en los pagos de remuneraciones, o la no presentación de documentos que acrediten el pago del personal que labora en servicio de alimentación, será sujeto a causal de resolución de contrato, pese haber sido requerido en dos (02) situaciones.

22.5 El contratista que adquiera la buena pro está obligado a iniciar sus labores contodo el personal propuesto (en la evaluación), cualquier cambio de personal, deberá ser solicitado con dos (02) días de anticipación al Servicio de Nutrición con copia a la Unidad de Logística, a través del correo electrónico ulogistica@hcllh.gob.pe adjuntando las características exigidas o superior al presente termino de referencia.

22.6 El contratista implementara un cuaderno de control de asistencia de todo su personal a cargo, con la finalidad de monitorizar el ingreso y salida del personal.

20. PLAN DE COMPRAS Y LOGISTICA

22.1 Se debe seleccionar a los proveedores de acuerdo a la calidad de sus procesos y productos. Los proveedores serán evaluados y deberán acreditar certificación como proveedor. Además, asegura el abastecimiento de productos a las operaciones de manera oportuna (en las fechas programadas).

22.2 Todo insumo de preparación se ajustará según la tabla de dosificación de ingredientes del MINSA (Reglamento de Departamentos de Nutrición Dietética del MINSA), del cual no se refiera las presentes bases.

21. Plan de Abastecimiento de Insumos para el Hospital

La empresa debe seleccionar a sus principales proveedores de alimentos en base a la calidad de sus procesos productivos y productos finales. De esta manera, garantizan la inocuidad de los alimentos y por ende la salud de los comensales del Hospital. Los proveedores realizarán los despachos directamente al comedor del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz. El cronograma de despachos calculado para la operación es la siguiente:

- Productos Cárnicos: 3 veces por semana
- Productos Frescos (verduras, tubérculos): 3 veces por semana.
- Productos secos (abarrotes, enlatados): 3 veces por semana

22. Plan de Manejo de Insumos

El Plan de Manejo de Insumos debe ser monitoreado por el área de Calidad de la empresa y por el servicio de Nutrición del Hospital.

El Plan de Manejo de Insumos debe tener las siguientes Etapas:

- Stock Mínimo

La empresa debe mantener un stock mínimo de 2 días de insumos perecibles y no perecibles. La distribución se efectuará de la siguiente manera:



02 días de stock para productos perecibles (no se aceptará stock de frutas y verduras para más días puesto que se deterioran, malogran pierden frescura).

02 días para productos secos y congelados.

• **Recepción de Mercadería**

En esta etapa, el encargado del comedor verificara que los insumos que llegan tengan las etiquetas, temperatura, apariencia, peso correcto, registro sanitario.

• **Almacenaje de Productos Perecibles y No Perecibles**

Los insumos deben estar almacenado adecuadamente de acuerdo a la normativa

• **Preparación y Manipulación de Alimentos.**

En esta etapa debe cumplir con la inocuidad de los alimentos

**23. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS
SANITARIAS DE ALIMENTOS**

- El Contratista está obligado a cumplir las Normas Técnica Sanitarias N°114 -Minsa /DIGESA, y además con las disposiciones relacionadas con el Servicio de Alimentación, de los productos perecibles y no perecibles.
- La calidad de los alimentos utilizados en la preparación de los menús se regirá a las Normas emitidas en Decreto Supremo N°007-98-SA que aprueba el reglamento sobre Vigilancia Control Sanitario de Alimentos. Norma Sanitaria para los Servicio de alimentación en establecimiento de Salud RM N°749-2012/MINSA, NTS N°098 MINSA /DIGESA, NTS N°128 MINSA /2016/DIGESA y NTS N°103 MINSA /DGSP.
- Los productos perecibles que ingresan al hospital debe ser de primera calidad, la misma que debe contar con certificado de calidad, en caso de no contar dicho productos no ingresara.
- Para la preparación de las raciones los insumos Alimentarios deberán tener las siguientes características:

CARNE DE RES:

- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas de acuerdo a la minuta
- Carnes no fibrosas
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico.
- El peso de las carnes deberá ser de acuerdo a la preparación de dosificación de ingrediente tabla del Ministerio de Salud., en el caso de señalar en las bases.

VISCERAS CONGELADAS:

Todo producto importado deberá tener sello de autorización registrado por SENASA.

PESCADOS Y MARISCOS:

Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras. El pescado debe tener agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión del dedo), olor característico

POLLO -AVE:

- El peso del pollo debe ser entre 2,00 kg. - 2,200kg. no se aceptará menos 2,00kg.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

20

- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente.
- No se aceptará alas como presa.

EMBUTIDOS:

- Embolsado y sellado herméticamente y con registro sanitario.
- Deberá ingresar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura (no etiqueta)

VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBERCULOS:

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente Seleccionados.
- Transportadas en cestas, cajas de madera o plástico, no ingresaran en costales ni cajones cerrados. (tubérculos: papa, camote).
- Evitando el maltrato y la exposición al sol.

FRUTAS:

- Los productos deben ser de primera calidad peso aproximado de 180 a 200gr.
- 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. Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- No se permitirá el ingreso de "blanquillo" como fruta.
- No se aceptaran frutas verdes ni coloreadas mandarina y naranja.

SOBRE ABARROTES EN GENERAL:

Todo producto debe ser envasado.

- Deben ser adquiridos de distribuidores formales.
- La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor. 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 productores sin rótulo, los granos parasitados o con cuerpo extraño (piedras astillas, heces de roedores, etc.), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios.
- El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas.

CEREALES Y GRANOS:

- Los productos deben ser de primera calidad seleccionados.
- Los cereales y derivados limpios y libre de humedad y cuerpo extraños, las harinas sin trozos solidificado, ni tener olor a rancio.
- Fideos serán de marca se puede usar otra marca reconocida por la autoridad competente, con registro sanitario vigente y similar calidad del producto.

PAN:

El pan debe tener olor característico y corteza de color caramelo, fresco.

PRODUCTOS ENLATADOS:

- Sin abolladuras
- Deberá tener autorización sanitaria.
- Fecha de vencimiento impreso en el envase (No etiqueta).



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

VIVERES SECOS:

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deberá tener Registro Sanitario vigente.
- Fecha de vencimiento impreso en el envase (No etiqueta)
- Los productos alimenticios envasado no deberá ser en botellas de vidrio por razones de seguridad y deberán conservar su etiquetas o membretes, los aceites deberán ser 100% vegetal

CONDIMENTOS:

- Si el alimento ha sido procesado; deberá tener Registro Sanitario.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero y sin pelar.

YOGUR

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deberá tener Registro Sanitario vigente.
- Fecha de vencimiento impreso en el envase (No etiqueta)
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.
- Envase capacidad 1 litro.
- Comedor y pacientes se solicita yogur descremado 1 % grasa

27 DESCRIPCION DEL SERVICIO

27.1 ETAPA: ADQUISICION

La empresa será responsable de la adquisición de materias primas de forma que se encuentren en óptimo estado a su ingreso al Hospital, Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes. Las características de estas materias primas se detallan en la presente bases.

27.2 ALMACENAMIENTO

Las materias primas deben cumplir NTS N°098 MINSA /DIGESA

El almacenamiento de materias primas e insumo que interviene en la elaboración de los alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Almacenarse en ambiente en buen estado conservación de higiene.
- Almacenar en su envase originales
- Identificar la fecha de ingreso a almacén para efecto de una correcta rotación de los productos
- Estar dispuesto en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire
- No debe de haber contacto directo con el piso, paredes o techo.
- Almacenamiento de productos no perecibles
- Almacén iluminado y ventilado
- Temperatura y humedad controlado para los productos que lo requiera que impida la proliferación de mohos 21°C



- Luego de recepcionar las materias primas, estas se almacenarán según las características de cada insumo. Todo movimiento se registrará en tarjeta visible (Cardes manual ó automático) y cumplirá el principio PEPS (lo primero en entrar es lo primero en salir).

27.3 ALIMENTO PERECIBLES

- Materia prima de origen animal (carnes, aves, huevos, pescado, lácteos, embutidos, etc.), se almacenarán a menos de 5°C a 1 °C
- Las carnes congeladas que no se utilicen de inmediato, se conservarán en cámaras de congelación a temperatura igual ó anterior a - 18° C.
- Control de temperatura los equipos deben de disponer de dispositivo calibrado que permita fácil lectura, colocado en un lugar visible.
- Los productos dentro de la cámara de refrigeración deben estar ordenados (no abarrotados) para permitir la correcta distribución del frío.
- Los equipos de refrigeración y congelación serán objeto de limpieza y desinfección periódica de acuerdo al cronograma aprobado por la Nutricionista del hospital. Así mismo, se debe implementar a dichos equipos de un mantenimiento preventivo, a cargo del proveedor a cargo.

27.4 ETAPA: PREPARACION DE COMIDA Y DIETAS

- Al elegir materias primas e insumos se realizará un segundo control de calidad de dichos productos, en que se verifica que no hayan sufrido deterioro.
- Se cumplirán las siguientes prácticas de seguridad sanitaria:

FLUJO DE PREPARACIÓN:

- Todas las tareas deberán seguir un flujo que distinga tres áreas específicas denominadas área sucia, intermedia y limpia (Se asume que los postores conocen la definición y características de las mismas). No deberá haber cruce en ningún sentido entre áreas. De ser necesario, el personal se lavará, desinfectará y cambiará de uniforme. Para facilitar el monitoreo del área.
- En el área sucia se practicará las operaciones previas a la preparación de comida que involucra el contacto con tierra y suciedad por ejemplo. El pelado de vegetales y tubérculos, limpieza de hortalizas (extracción de hojuelas maltratadas, raíces, etc.)
- Corte y preparación preliminar de carnes (deshuesada, desgrasado) limpieza de pescado (descamado, eviscerado, lavado) lavado de pollo.
- En el área intermedia se practicará el acondicionamiento de las materias primas limpias por ejemplo: el lavado, desinfección y corte de verduras el trozado, fileteado, molido y aderezado de las carnes pescado y pollo.
- En el área limpia se practica el corte de las carnes cocidas el armado de las preparaciones finales (plato frío), el servicio de los platos para el comensal y la distribución de los alimentos para las cocinas de piso.
- No deberá haber cruce de personas de la área sucias a la intermedia ni de esta a la área limpia, en ningún sentido. De ser necesario el cambio de posición de un manipulador de alimento desde una rea sucia a intermedia o limpia será necesario que se cambie totalmente la ropa protectora y que se lave y desinfecte las manos.
- El personal deberá lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas etapas de elaboración.
- Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materia primas crudas y contaminados deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse cuidadosamente, antes de ser utilizados, se evitará el contacto de estos con productos cocidos o pre cocidos es conveniente utilizar equipo para productos crudos y para cocidos especialmente los cuchillos y tabla de picar, (de colores), para



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

cada alimento.

- Se cumplirán con adecuadas actividades de preparaciones previas: descongelado, lavado, (agua con cloro mínimo residual de 0,5 p.m.). Desinfección de hortalizas, deshojado de verduras, para lo cual el Proveedor contará con un medidor de cloro y medidor de temperatura de carnes.
- **Servido:** se aplicará los principios de buenas prácticas de manipulación. El personal que atiende tendrá buena presentación y portará fotocheck, asimismo, presentará en todo momento trato cortés hacia los comensales.
- Comedor estará siempre limpio y de aspecto agradable decorado según la ocasión. Presentación agradable de las preparaciones.

28. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO

- El concesionario efectuará estudios microbiológicos semestralmente por laboratorios acreditados, la misma que consta:
 - 1 (uno) superficies inertes (tabla de pica, vajillas, licuadoras, charolas, etc.)
 - 1 (uno) superficie viva las superficies de uso frecuente.
- 2 (dos) muestras de alimentos para su respectivo análisis microbiológico.
- El contratista brindará las facilidades para que se realicen los análisis bromatológicos y microbiológicos por el DIGESA, MINSA.
- El Hospital realizará el Control bromatológico y microbiológico de alimentos preparados y previos a su preparación en forma inopinada (por lo menos una vez cada semestre o cuando las circunstancias así lo requieran).
- En caso de ser declarado no apto (contaminado) el resultado de al menos una de las muestras analizadas del examen Microbiológico, La entidad brindará 5 días hábiles para la toma de la contra muestra por parte del concesionario (gasto que asumirá el contratista), si el resultado de ello saliera positivo (no apto) el Hospital aplicará las penalidades correspondientes. y si las muestras salieran todo positivo (no apto) la entidad puede rescindir el contrato.

29. MECANISMO DE SUPERVISIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DEL PROCESO, INSUMOS Y OTROS

29.1 El Hospital contará con Comité de inspección y/o supervisión de servicio de alimentación, el mismo que estará conformado

- Representante(s) del Servicio de Nutrición.
- Representante de Comité de Seguridad del Trabajo.
- Unidad de Epidemiología.
- Jefatura del Departamento de Apoyo al Tratamiento

Este comité es propuesto por la jefatura del servicio de nutrición.

29.2 El Comité tiene las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión obligatoria y/o de rutina será de forma mensual (1 vez), de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta y el llenado del formato de ficha de evaluación sanitaria del servicio de alimentación en los Hospitales, que será suscrito por los miembros del comité de Inspección permanente que efectuaron la supervisión, el/la profesional en nutrición de la empresa.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el concesionario, este deberá ser firmado por el comité de



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

Inspección permanente y el/la *nutricionista* de la empresa y el personal implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo.

- El concesionario que incurran a los incumplimientos de la ficha de supervisión y propuesta técnica, Se le otorgará un plazo no menor de 02 días ni mayor de 05 días hábiles para el levantamiento de las observaciones.
- Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidad, Si a pesar del plazo otorgado, el contratista no cumple con la subsanación, la entidad (La Jefatura del servicio de nutrición) puede otorgar al contratista periodos adicionales para las correcciones pertinentes.

El informe del comité supervisor será presentado a la jefatura del servicio de nutrición. Quien es el responsable de emitir los documentos que corresponde para el pago del servicio así como las penalidades que corresponden.

El área usuaria también puede realizar supervisión, sin contar con el comité de supervisión en caso requiera por incumplimiento de términos de referencia.

♦ **Excepciones:**

En los casos de FALTA GRAVE, corresponde la aplicación de penalidad, aun cuando se le otorgue los plazos para subsanar estas deficiencias que diera lugar en el cuadro de otras penalidades, de no ser subsanadas el HCLLH continuará aplicando la sanción hasta que sea subsanada y/o hasta alcanzar el límite de aplicación de penalidades según la normativa de contrataciones del estado.

En los casos de FALTA GRAVE, corresponde la aplicación de penalidad, aun cuando se le otorgue los plazos para subsanar estas deficiencias que diera lugar en el cuadro de otras penalidades, de no ser subsanadas el HCLLH continuará aplicando la sanción hasta que sea subsanada y/o hasta alcanzar el límite de aplicación de penalidades según la normativa de contrataciones del estado.

30.-RESOLUCIÓN DE CONTRATO

- 30.1 En caso de ser declarado no apto (contaminado) los análisis microbiológicos de alimentos y superficies (FALTA GRAVE), corresponde la aplicación de penalidad, aun cuando se le otorgue los plazos para subsanar, de persistir en dos (02) escenarios la misma situación, la entidad resolverá el contrato.
- 30.2 Si se comprueba que la empresa brinda el servicio en mal estado insalubridad con alimentos descompuesto, vencido y sin registro sanitario, esto sea causa de intoxicación alimentaria en paciente y personal de guardia se podrá resolver el contrato y la aplicación de penalidad.
- 30.3 Los atrasos en los pagos de remuneraciones, o la no presentación de documentos que acrediten el pago del personal que labora en servicio de alimentación, será sujeto a causal de resolución de contrato, pese haber sido requerido en dos (02) situaciones.
- 30.4 Incumplimiento contractual, pese haber sido requerido hasta tres (03) veces.

31.- EL HOSPITAL PROPORCIONARA LOS SIGUIENTES AMBIENTES PARA

SUIMPLEMENTACION

31.1 AREA DE COCINA

Cuenta con:

- 01 campana extractora mediana (empotrada sobre la pared del techo de la cocina) 01 campana extractora grande
- Repisas empotradas a las paredes de losetas blancas con lunas protegidas. 3 lavaderos de acero inoxidable
- Un extintor contra incendio. (Recargado por el concesionario)
114 charolas de acero quirúrgico.
- El proveedor implementará los siguientes requerimientos mínimos.



- 01 horno microondas industrial
- 03 cocina industrial de 03 hornillas de acero quirúrgico
- 02 mesa de acero quirúrgico con repisa
- 03 mesa de acero quirúrgico de 3 pisos
- Lavadora de menajes (platos, vasos cubiertos)
- 200 vasos de vidrio de 300 ml
- 200 juegos de cubiertos
- 200 dulceras de vidrio para postre
- 80 tazas de cerámica.
- 200 platos de entrada de cerámica.
- 200 platos de sopa de cerámica
- 200 platos de segundo de cerámica
- Para paciente hospitalizado 50 bandejas isotérmicas de forma obligatoria
- 04 tachos de basura con tapa vaivén. (02 rojos y 02 negros) de 100 litros.
- 03 Ollas N°80, 03 Ollas N°60, 06 Ollas N°40, 03 Ollas N° 30, 20, 10 de diferentes tamaños acero inoxidable.
- 8 tablas de picar de plástico en diferentes colores (NO Tabla de Madera). 04 licuadoras y 02 repuestos (cuchillas, pin) con vaso de pirex
- 03 dispensadores de jabón líquido
- 02 dispensadores de papel higiénico rollos grandes.
- Otros enseres necesarios de preferencia de acero quirúrgico.
- 01 extintor contra incendio.
- 15 platos de Ablactancia.
- Otros enceres que la empresa puede implementar

31.2 Ambiente de comedor

COMEDOR

El Hospital proporcionara un ambiente con Pisos de losetas de color blanco, paredes de color blanco.

El proveedor implementara

- Mesas
- Sillas.
- Manteles, vidrios (colocados en la mesas sobre manteles).
- 03 cuadros grandes
- Tabolas de 04 pozas.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

- 01 refresquera x 2 valvas.
- Un extintor
- Un reloj de pared
- Un horno microondas.
- Una pizarra

31.3 ALMACEN:

El Hospital proporcionara un ambiente para almacén de uso exclusivo con Piso de loseta de color blanco.

El contratista deberá implementar las siguientes características:

- Colocación de tarimas y parihuelas.
- 2 cámaras frigoríficas de congelación y refrigeración con termómetro externo.
- 2 andamios de acero inoxidable
- Termómetro de control de temperatura de ambiente.
- 3 Tarimas, parihuelas.
- 1 aire acondicionado.

31.4 AMBIENTE DE FORMULA ENTERAL

El Hospital proporciona un ambiente de formula enteral que cuenta con un lavadero, repostero empotrado en la pared y (Paredes lisas de color blanco), piso de loseta de color blanco. Para el servicio de dietas, preparación de fórmulas enterales, y licuados artesanales,

La empresa deberá implementar los siguientes:

- Cocina eléctrica de 02 hornillas
- 03 coladores de acero inoxidable (5, 10 y 15 cm de diámetro)
- 01 balanza digital dietética gramo hasta 2 kg
- 01 balanza dietética digital especificada en miligramo
- 01 pizarra blanca acrílica (80 cm x 50 cm)
- 01 refrigeradora mediana NUEVA
- 02 licuadora de 600 Watts NUEVA con vaso de pírex (formula enteral, artesanal)
- 02 Termómetro para alimentos
- 10 Jarras de plásticas resistente a altas temperaturas de 1 litro con tapas
- 02 Ollas acero quirúrgico inoxidable variados de capacidad 0.5L y 1.5L
- 10 bandejas de plástico.
- 02 jarras medidoras de pírex de 0.5L y 1.0L
- Dispensador de papel toalla
- Dispensador de jabón líquido sin aroma
- Alcohol gel.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

El hospital cuenta con 1 refrigeradora plomo que será exclusivo d área del servicio de nutrición.

31.5 AMBIENTE LACTARIO DE PACIENTES

El Hospital proporcionara un ambiente para la preparación, conservación de leches para pacientes neonatos. El cual deberá ser adecuado con las siguientes características:

- Cocina eléctrica de 02 hornillas
- Mesa de Acero inoxidable de trabajo de 3 pisos con Parte inferior con puerta.
- 03 coladores de acero inoxidable (5,10 y 15 cm de diámetro)
- 02 estantes de 03 divisiones de acero quirúrgico de 1.4m x 0.4 cm x 1.7
- 01 balanza dietética digital especificada en gramo.
- 01 termómetro ambiental.
- 01 jarras de acero quirúrgico de 1 litro con tapa.
- 03 Ollas acero quirúrgico inoxidable de variados de capacidad 0.5L y 1.5L
- 03 jarras medidoras de pìrex de 0.5L y 1L
- 02 Bandejas de tapa de Acero Quirúrgico
- 4 tapers de plástico TRANSPARENTE con tapa 30 cm x 10 cm.
- Dispensador de papel toalla.
- 1 caja térmica de material fibra de vidrio de 10 litros.
- 01Dispensador de jabón líquido sin aroma

31.6 SERVICIOS

HIGIENICOS

La empresa compartirá el servicio higiénico con el profesional nutricionista del hospital
 El proveedor implementara:

- 01 lockers de 15 divisiones para el guardado de ropa de sus personales.
- 01 dispensador de jabón líquido
- 01 dispensador de papel higiénico y otro de papel toalla.
- Materiales de Limpieza de uso exclusivo (balde para trapear, mopas, trapos industriales, quita grasa para limpieza de mayólicas, desinfectantes, lejía, etc.)
- Limpieza diaria de mayólicas y sanitarios.

32. HORARIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PACIENTE HOSPITALIZADOS Y PERSONAL ASISTENCIAL:

	Desayuno	Almuerzo	Comida
Pacientes	5:30a.m.- 6:30a.m	9:00a.m –11:50 a.m.	3:45pm -5:00pm
Hospitalizados			
Personal	5:30a.m.- 6:30a.m	9:00a.m –12:00 a.m.	5:00pm.-7:30p.m
Guardia			Cena



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

33.-HORARIO DE DISTRIBUCION DE RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

Ración	Hora de Entrega al Paciente	Tiempo para Ingesta	Hora recojo (acopio)
Desayuno.	6:40 a.m hrs.	60 minutos	07:45 hrs.
Almuerzo	12:30 hrs.	60 minutos	13:30 hrs.
Comida	18:00 hrs.	60 minutos	19:00 hrs.

PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE

Ración	Inicio de Atención	Termino de atención
Desayuno.	07:15 am.	09:00 a.m.
Almuerzo	12:45 pm.	3:00 pm.
comida	7: 45 pm	10:00 pm.

34.-COMPOSICION DEL MENU

Desayuno completo (PERSONAL y PACIENTES)

El desayuno completo constará de:

- Leche y / o Yogurt de forma diaria 1 Tz.240 cc.
- Cereales: Quinoa, avena, kiwicha, maca, etc.1 Tz.240 ml. De forma diaria
- Café pasado de forma diaria (opcional para el personal de salud) 1 tza 240 cc
- Jugo de fruta (variado, de acuerdo a la estación)1 taza 240 ml (no se aceptara jugo de manzana y durazno sancocado). En forma diaria.
- Sándwich fuerte (res, pollo, atún, cerdo, pavo,) de forma diaria y variada
- Sándwich débil (Aceituna, palta, jamón del país, tortilla, salchicha, relleno, tamal con sarsa criolla, huevo, queso) de forma diaria y variada.

SANDWICH FUERTE (preparación)	FRECUENCIA
30gr. filete de atún, 30gr de filete de pollo 30 gr. De filete de pavo 30 gr de filete de chanco 30gr. res(hamburguesa, lomito carne)	1 vez por semana 2 vez por semana 2 vez por semana 1 vez por semana 1 vez por semana 1 vez por semana



Ciclo cárnico (Personal de guardia y Paciente hospitalizado)

Este ciclo cárnico se cumplirá para la programación de las dos opciones de menú en el almuerzo de personal de salud

Almuerzo, cena, comida	Frecuencia quincenal
Res	4



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

Pollo	4
Pavo	2
Pato	1
Gallina	2
Pescado, trucha, bonito, tollo,	2
vísceras	1 vez mes (no mondongo en pacientes)
Cerdo	1 vez mes (no pacientes)

Gramaje de cárnicos (en cocido)

Cárnicos	Gramajes cocidos
Vacuno	Molido: 120 gr Pulpa : 150 gr Con hueso: 180 gr
Aves (pato, gallina, pavo, pollo)	Pulpa 150 gr Con hueso: 220 gr
Cerdo	Pulpa: 150 gr Con hueso: 220 gr
Trucha, pescado en filete	Filete 150 gr
vísceras	Con hueso 180 gr.

Almuerzo: (Personal de Asistencial y de soporte)
Composición del menú

- Entrada fría o caliente o sopas / cremas. (gramaje cárnico 50gr)
- Salabar de libre consumo; de acuerdo a la presentación de la programación semanal Debe estar compuesto por al menos de 3 verduras con salsa o vinagretas al escoger (autoservicio).
- Plato de fondo: 02 opciones.
- Arroz y / o guarnición.
- Refresco natural de libre consumo (colocar refresquera)Postre: 02 opciones, Fruta natural (180gr o 200gr) y/ Postre de panadería de peso aproximado 120 a 150gr

Almuerzo (paciente hospitalizado)
Composición del menú

- sopas/ cremas.
- Ensalada cocida; Debe estar compuesto por al menos de 3 verduras (200 gr).
- Plato de fondo: 01 opción.
- Arroz y / o guarnición.
- Postre: 02 opciones, Fruta natural 5 veces x semana (180gr a 200 gr) y/ Postre de panadería de peso aproximado 120gr (2 veces x semana).

Comida (solo paciente hospitalizado)
Composición del menú

- sopas/ cremas.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

- Ensalada cocida; Debe estar compuesto por al menos de 3 verduras (200gr)
- Plato de fondo: 01 opción, (será el mismo preparado del personal de la cena)
- Arroz y / o guarnición.
- Refresco natural.
- Postre: 02 opciones, Fruta natural 5 veces x semana (180gr 200gr) y/ Postre de panadería de peso aproximado 120gr como queque, empanada, budín, pionono, alfajor, pye de fruta, etc.(3 veces x semana)

Cena (solo personal de asistencial y de soporte)

Composición del menú

- Entrada caliente, servido en plato de entrada.
- Ensalada cocida: Debe estar compuesto por al menos de 3 verduras (200 gr) servido en plato de entrada. Debe contar con programación durante el mes o semana.
- Plato de fondo: 01 opción.
- Arroz y / o guarnición.
- Refresco natural de libre consumo y sin azúcar industrial (colocar refresquera).
- Postre: 01 opción: Fruta natural (180gr a 200gr) 5/ veces por semana y Postre de panadería de peso aproximado 120gr. 02 veces por semana.

DIETA COMPLETA HIPERPROTEICA

Valor calórico total (V.C.T.): 2700Kcal

- 20% de proteínas
- 55% de carbohidratos
- 25% de grasas
- Fibra dietética: 12 a 25 gr.

DESAYUNO

- 250 cc jugo de fruta diario
- 250cc de leche evaporada (diario)
- Cereal: avena, quinua, kiwicha , etc. diario
- 1 ración de sándwich fuerte
- 1 ración de sándwich débil.



ADICIONAL

Horario 10: am, 3:0pm y 8:00pm

- 250cc. Leche, yogurt, tajada de queso 30gr. huevo (costo incluido dentro de la ración)

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopas ó cremas.
- 1 ración de res, pollo ó pescado.
- 1 ración de tubérculos ó verduras guisadas.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

23

- 1 ración de arroz.
- 1 ración de fruta, mazamorra con leche

DIETA BLANDA

Valor Calórico Total (V.C.T.) será en promedio de 2000 Kcal, distribuidos de la siguiente manera:

- 15 % de proteínas.
- 60 % de carbohidratos.
- 25 % de grasas.
- Fibra dietética hasta 10 grs.

DESAYUNO

- 250 cc jugo de fruta diario
- 250cc de leche evaporada (diario)
- Cereal: avena, quinua, kiwicha , etc. diario
- 1 ración de sándwich fuerte
- 1 ración de sándwich débil.

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de sopa dietética.
- 1 Ración de ensalada de verduras cocidas
- 1 Ración de pollo ó pescado, pavo a la plancha, guisada, al horno, al vapor, etc.
- 1Ración de cereales.
- 1Ración de tubérculos.
- 1 Ración de fruta natural ó cocida ó gelatina dietética, mazamoras, compotas. Refresco: anís, manzanilla.

DIETA BLANDA HIPOGRASA

Valor calórico total (V.C.T.): 2000 Kcal.

- 15% de proteínas
- 70 % de carbohidratos
- 30% Grasa

DESAYUNO

- 250 cc de jugo de fruta diario y variado.
- 250 cc de leche evaporada descremada al medio
- 250 cc de cereales (quinua, kiwicha, avena, soya, etc.) diario y variado
- 2 raciones de pan, molde, o tostadas.
- 1 ración de clara de huevo sancocado, pollo sancocado, queso descremado. (Sándwich fuerte y débil)
- 1 Tz. de leche al medio descremada. +1tz. de cereal +jugo de fruta + 2panes (débil y fuerte).



ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de sopa o crema de verduras.
- 1 Ración de pavo, pollo ó pescado (guisada, al horno a la plancha, al vapor, etc.)
- 1 Ración tubérculos
- 1 Ración de cereales.
- 1 Ración de fruta natural ó cocida, compota, mazamoras s/ lácteos. Segundo
(arroz +presa+ guarnición)+sopa + postre.

DIETA BLANDA HIPOALERGICA

Valor Calórico Total (V.C.T.): 2000 Kcal. En promedio

- 15 % de proteínas.
- 55 % de carbohidratos.
- 30 % de grasas.

DESAYUNO

- 250cc jugo de papaya., melón, pera.
- 250cc. De leche descremada diluida al medio.
- Cereales (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.)
- 2 Pan con sándwich fuerte (pollo, pavita)

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopas ó cremas de pollo s/ grasa
- 1 ración de pollo, pavo, sin agregados.
- 1 ración de verduras guisadas sin agregados.
- 1 ración de cereal.
- 1 ración de pera, melón cocido ó en mazamorra.
- 250 cc. De infusión.

No presencia de alimentos histamina – liberadores.

DIETA BLANDA HIPOSÓDICA

Valor calórico total (V.C.T.): 2000 Kcal. En promedio 15 %
de proteínas

60 % de
Carbohidratos 25 % de



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

13

grasas Sodio 1000 a
1500 mg.

Tener en cuenta sódio de 2 gr, 4gr, 6 gr (según prescripción médica).

DESAYUNO

- 250 cc de jugo de fruta diario y variado.
- 250 cc de leche evaporada descremada diluida al medio
- 250 cc de cereales (quinua, kiwicha, avena, soya, etc.) diario y variado
- 2 raciones de pan molde o tostadas.
- 1 ración de clara de huevo sancochado, pollo sancochado, queso descremado. (Sándwich fuerte y débil)
- 1 Tz. de leche al medio descremada + 1tz. de cereal + 1 vaso de jugo de fruta + 2 panes (débil y fuerte)

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de sopa o crema de verduras.
- 1 Ración de pavo, pollo ó pescado (guisada, al horno a la plancha, al vapor, etc.)
- 1 Ración tubérculos
- 1 Ración de cereales.
- 1 Ración de fruta natural ó cocida, compota, mazamoras s/ lácteos. Segundo (arroz + presa + guarnición) + sopa + postre.

DIETA BLANDA HIPOGLUCIDA

Valor calórico total (V.C.T.): 1200 A 1600Kcal

- De 15 a 20% de proteínas
- De 40 a 50% de carbohidratos
- De 25 a 30% de grasas

DESAYUNO

- 250cc de jugo de fruta sin azúcar.
- 250 cc de leche descremada diluida al medio sin azúcar.
- Cereal (avena, quinua, kiwicha)
- 1 ración de sándwich fuerte (pan o tostada integral)

ALMUERZO Y COMIDA

- sopa de verduras con pollo, pescado
- 1 ración de verduras 200 gr (brócoli, vainitas, poca zanahoria, etc.) DIFERENTES A DIARIO
- 1 ración de pollo ó pescado.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

- ½ ración de cereal (arroz integral) o tubérculo.
- 01 fruta fresca o cocida.
- Colación o snack (previo solicitud de la nutricionista del hospital) Costo incluido en la dieta Hipoglúcida.

DIETA BLANDA RENAL

DESAYUNO:

- 1 taza de avena /quinua/
- 1 tostada c/ palta sin sal/ tortilla verduras/ huevo sancochado/

MEDIA MAÑANA:

- 01 Fruta COCIDA (pera/ manzana/ durazno) o FRESCA (mandarina, arándanos, pera, kiwi, lima)
- 3 veces x semana Papaya cocida o manzana cocida

ALMUERZO: SEGUNDO Y CENA

- Cárnico (pollo/pavita (filete chico/2 clara de huevo) SIN SAL
- GUARNICION; arroz, yuca unid mediana, trigo, quinua, medio choclo mediano, ½ unid mediano camote
- Menestras: 1 vez x semana (cambio de agua de 3 veces)
- Verduras: lechuga, rábano, pepinillo, zanahoria cocida, zapallo (AGREGAR ACEITE DE OLIVA 1 CUCHARADA GRANDE) con poco limón

La nutricionista de la empresa hará llegar las programaciones de las dietas RENALES I II III de forma mensual la misma que serán variados durante el mes.
Las preparaciones serán dializadas las verduras, tubérculos, fruta cocida, volumen de líquido según orden del nutricionista del hospital

DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA Y LIQUIDA AMPLIA

	Volumen Calórico Total (VCT)	Volumen (VT)	Total	N° Tomas
D.L. Restringida	200kcal (en promedio)	1200cc		6
D.L. Amplia	1200kcal (en promedio)	1800cc		3

Producto a utilizar

Producto	Líquida Restringida	Líquida Amplia
Cereales y derivados	-	En solución (avena, quinua)
Verduras	-	Licuada y coladas
Frutas	-	Jugos bien diluidos y colados
Grasas y aceites	-	-
Oleaginosas	-	-
Pescados	-	-
Mariscos	-	Licuada y colados
Carnes	-	Leche (según indicación)
Lácteos	-	Gelatina e infusiones
Bebidas	Infusiones indicados*	indicados*
Huevo	-	En solución
Leguminosas	-	Soya (en bebida)



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

Sopas Caldos claros Caldos o cremas licuadas y coladas

DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA

Horario	Alimento / Preparación
8:00 am	200cc Anís
10:00 am	200cc Mazamorra de maicena
12:00 am	200cc caldos claros de verduras
3:00 pm	200cc Manzanilla
5:00 pm	200cc caldos claros de verduras
8:00 pm	200cc maicena

DIETA LIQUIDA AMPLIA

Horario	Alimento / Preparación
Desayuno	250cc mazamorra de maicena 200 cc gelatina 250cc Avena o Quinoa Colada
Almuerzo	200cc Caldo colados (Pollo desgrasado, arroz, verduras) 200cc Mazamorra de fruta licuada espesada con maicena 200 Gelatina
Cena	200cc Caldo colados de verduras 200cc Mazamorra de fruta licuada espesada con maicena 200cc Gelatina

ALIMENTACION COMPLEMENTARIA (ABLACTANCIA)

La alimentación complementaria (Ablactancia) debería tener una densidad energética de 1 a 1.5 calorías por gramo de comida.

- Proteína de 10 a 15%
- Grasa de 30 a 40%
- Carbohidratos de 45%

A) ABLACTANCIA I, II (Atender en platos para ablactantes).

- 3 comidas principales (¼ plato mediano) 1 adicional DESAYUNO
- 1 ración de mazamorra con fruta
 - 1 ración de fruta cocida. 10:00am compota de fruta (5 cucharadas)



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

ALMUERZO

- 1cuchada de puré de tubérculo (camote, papa amarilla, yuca, etc.) o cereal (arroz ó fideos bien cocidos).
- 1cucharada de vegetales (zanahoria, zapallo, espinaca, etc.)
- 2cucharadas de cárnico picado: pollo, hígado, sangrecita, etc.
- 1 cucharadita de aceite de oliva o yema de huevo, etc. 3:00 pm
- 1 ración de mazamorra ó compota de frutas.

ADICIONAL (COMIDA)

- 1cuchada de puré de tubérculo (camote, papa amarilla, etc.) o cereal (arroz ó fideos bien cocidos).
- 1cucharada de vegetales (zanahoria, zapallo, espinaca, etc.)
- 2 cucharadas de cárnico picado: pollo, hígado, sangrecita, etc.
- 1 cucharadita de aceite de oliva o yema de huevo, etc.

C) ABLACTANCIA III

3 comidas principal (1 plato mediano), 2 adicionales

DESAYUNO

- leche evaporada de continuación.
- Cereales avena, quinua ó kiwicha
- Jugo de frutas.
- 1 ración de pan fuerte

ALMUERZO Y CENA

- 1 Ración de pavo, pollo ó pescado, hígado, etc. (guisada, al horno a la plancha, al vapor, etc.)
- 1 Ración puré (tubérculo, cereales)
- 1 Ración de fruta natural ó cocida, compota, mazamoras s/ lácteos.

ADICIONAL

10:00am y 3:00pm 200ccde compota de fruta

NOTA:

- Se le agregara una cucharadita de aceite vegetal (aceite de girasol, aceite de maíz) a las papillas, minutos antes de distribuir la dieta.
- El puré de papa amarilla será prensado no licuado.
- La alimentación complementaria en los niños hospitalizados se dará de acuerdo a los lineamientos de nutrición MATERNOS INFANTIL-INS-CENAN:
- No está permitido en la alimentación complementaria la atención de sopas, caldos ó sustancias salvo indicación de los médicos ó nutricionista.
- En la alimentación complementaria II y III solo se aceptara pollo, pescado, pavo, hígado de pollo, sangrecita y huevo.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

- Adicionales de media mañana y tarde de ablactancia I, II, III y licuados los costos están incluido dentro de la ración.
- El profesional nutricionista de la empresa coordinara con la nutricionista del hospital de las dietas especiales en la cual se encargara de programar y elaborar la dietas como hipoglucida, hiposódica, thevenon, EPOC, renal, cirrosis, de forma mensual y con sus respectivo valor calórico etc.

ALIMENTACIÓN POR SONDA NASOGASTRICA

Las dietas Especiales como alimentación por sonda Nasogástrica, para adultos y niños (críticos, estables, etc.) serán preparadas previa coordinación con la nutricionista del Hospital.

El cálculo de las dietas establecidas está basado en promedios, los que deberán ser adaptados de acuerdo a la patología del paciente, complicaciones, edad, sexo, peso ideal, clima, etc.

El pago de la formula enteral artesanal estará dado por el total de volumen de >1800cc los cuales tendrán un costo desayuno, almuerzo y comida, si el volumen fuera menor se le sacara el promedio del costo del volumen referencial para el pago respectivo.

La empresa brindará formulas enterales poliméricas, oligoméricas, de acuerdo a lo solicitado por el profesional nutricionista y será pagado de acuerdo al costo de una dieta completa (desayuno, almuerzo y cena), tomando en cuenta el volumen.

FÓRMULA LÁCTEA

Para la preparación de las fórmulas lácteas se adjuntará a la prescripción dietoterápica de cada paciente.

OBSERVACIÓN

- ❖ El proveedor incluirá de 2 raciones (Desayuno, almuerzo, Cena) al día, que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o paciente indigente hospitalizado o de escaso recurso económico, sin costo alguno para la institución, la misma que será determinada por el servicio de nutrición.
- ❖ El proveedor se encargará de la distribución de infusiones como anís, manzanilla a cada uno de los pacientes hospitalizados desde 8:45 a 9:15am y 3:00pm-3:45pm (2 veces al día) con Jarras de plástico que serán renovadas periódicamente cada 4 meses.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

8

ANEXO N°1
FORMATO DE SUPERVISIÓN

SUPERVISOR.....

FECHA:

EMPRESA:.....

ITEMS	FACTOR DE EVALUACION	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
I.- DE LAS RACIONES Y GRAMAJES				
1.1	El menú programado del día cuenta con dosificación de gramajes y valor calórico para preparación de desayuno, almuerzo, cena, comida según MINSA.			
1.2	Programación de menús es con una anticipación de un mes			
1.3	Brinda menú completo (sopa, entrada, segundo, postre, refresco)			
1.2	Ausencia de elementos extraños en la preparación final de la ración alimenticia (cabellos, insectos, etc.)			
1.3	Ración alimenticia en buen estado, libre de alteraciones y estado de descomposición, cumple con características organolépticas.			
1.4	Entrega de alimentos en menajes adecuados y limpio			
1.5	Brinda el servicio en el horario respectivo. (se dará una tolerancia máxima de 15 minutos)			
II.- DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
2.1	Está capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas (constancias, certificado mínimo 6 meses).			
2.2	Uniforme completo, limpio sin parches o huecos y planchado.			
2.3	El personal no usa aretes, anillo, reloj u otras alhajas.			
2.4	Tiene uñas cortas, limpias y sin esmalte. Tienen el cabello recogido y cubierto con gorro.			
2.5	Personal sin enfermedad aparente (vías respiratorias, Gastro-intestinales) heridas en las manos o infección en la piel).			
2.6	Personal Cuenta con documentación actual:			
	Carnet sanitario			
	Certificado de salud,			
	Carne de vacunación			
III.- DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS				



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

3.1	Medio de transporte limpio, cerrado, exclusivo para alimentos			
3.2	Alimentos no perecibles en buen estado de almacenado y conservación.			
3.3	Alimentos perecibles en buen estado de almacenamiento y conservación.			
3.4	Alimentos envasados con Registro Sanitario y fecha de ingreso.			
3.5	Cuenta con tarimas o similares para almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles a 20 cm de piso.			
3.6	Aplica principio de rotación de stock (PEPS, primero en entrar y primero en salir).			
3.7	Ambiente limpio y ordenado (almacén, cocina, comedor, formula enteral. Servicios. Higiénicos).			
3.8	Desarrollo de actividad aplicando flujo lineal (recto o en U durante la preparación de alimentos (preparación Previa - preparación final - servido).			
3.9	Cumple con lavado y desinfección de frutas y verduras.			
3.10	Lavado y desinfección de superficies de preparación antes y después de utilizarlos			
3.11	El personal cuenta con dos mudas de cambio			
3.12	Cumple con lavado y desinfección de utensilios, vajillas y cubiertos antes de utilizar para servir.			
3.13	Cuenta con recipientes para residuos sólidos en buen estado, limpios, con tapa y bolsas plásticas resistentes según clasificación.			
3.14	Realiza buena segregación de residuos biocontaminantes			
3.15	Cuenta con registro de proveedores y certificado de los productos perecibles y no perecibles			
IV.-EQUIPOS Y MATERIALES				
4.1	Cumple con enseres equipo solicitado en propuesta técnica (ollas, platos, bazos, tazas, cubiertos etc.) y secadores, mesas			
4.2	Cumple con el cronograma de limpieza de equipo.			
4.3	Cumple con limpieza y desinfección de mesa en el comedor.			
4.4	Cumple con coches térmicos de alimentos			
V.- PERSONAL PROPUESTO				
5.1	Cumple con presencia de nutricionista de manera permanente (7 días de la semana)			
5.2	Cumple con el perfil del personal propuesto de acuerdo a las bases de la propuesta técnica.			
5.3	Cumple a diario con el número de personal solicitado en las bases de la propuesta técnica.			
VI.-CONTROL DE CALIDAD Y ANALISIS MICROBIOLOGICO				
6.1	Cumple con realizar el análisis microbiológico y control bromatológico de acuerdo a la propuesta técnica.			



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

6.2	Análisis Microbiológico dentro de los límites permitidos. (propuesta técnica)			
6.3	Cumple y es Efectiva la fumigación y control de insectos, roedores y otras plagas			
6.4	Ausencia de insectos (moscas y cucarachas, etc)			
VII	DE LA PROPUESTA TECNICA			
7.1	Cambio de personal sin comunicación o autorizado por el servicio de nutrición			
7.2	Cumple en hacer entrega de check lis del personal , lista de pedido de insumo, gramaje menu , lista proveedores, etc			
7.3	Cumple con el sistema de Computo y Control de Asistencia con Impresora de Tickets para Consumo de raciones alimenticias para la persona de guardia.			
	INFRAESTRUCTURA			
8.1	Cumple en realizar el mantenimiento de máquinas y equipo de propiedad del hospital según su cronograma			
8.2	El contratista conserva el ambiente asignado para el servicio de alimentación			

- El proveedor hará el mantenimiento respectivo de máquina y equipo de propiedad del Hospital presentando un plan de implementación con su respectivo cronograma, la misma que deberá emitir obligatoriamente en el informe que realice el mantenimiento.

OTRAS PENALIDADES⁴

ITEMS	FACTOR DE EVALUACION	POR CASO	APLICACIÓN DE PENALIDAD*
I.-DE LAS RACIONES Y GRAMAJES			
1.1	El menú programado del día No cuenta con dosificación de gramajes y valor calórico para preparación de desayuno, almuerzo, cena, comida según MINSA.	Por caso	8 x K
1.2	Retraso de entrega en la Programación de menús	Por caso	5 x k
1.3	No brinda menú completo (sopa, entrada, segundo, postre, refresco)	Por caso	5 x k
1.2	Presencia de elementos extraños en la preparación final de la Ración alimenticia (cabellos, insectos.) FALTA GRAVE	Por caso	15 x k
1.3	Ración alimenticia en mal estado con alteraciones y de descomposición, FALTA GRAVE	Por caso	18x K
Nota: Procedimiento para determinar la Condición: Se determina a través de examen utilizando PH, papel de tornasol, examen microbiológico (por área competente), formato de evaluación organoleptica a cargo de la nutricionista responsable del servicio de alimentación del			



	<p>HCLLH. Mal Estado: Alimento en mal estado es el que contiene agentes vivos (bacterias, virus, parásitos) Por ejemplo, Salmonella en mayonesa casera.</p> <p>Con alteraciones: Es aquel que ha sufrido una modificación en sus características organolépticas (color, sabor, textura, olor...) y/o valor nutritivo que no supone riesgo para la salud. Las cuales pueden ser biológica, física, química ejemplo fermentación de láctea, yogur.</p> <p>Descomposición: La descomposición de los alimentos es un proceso influenciado por factores como la exposición a la luz, humedad, temperatura y la sequedad. Se ocasiona por todos estos factores que favorecen el crecimiento y acción de microorganismos y mohos creando un proceso de descomposición de alimentos.</p>		
1.4	<p>Entrega de alimentos en menajes no adecuados y sucio</p> <p>Nota: Procedimiento para determinar la Condición: Se determina a través de formatos de monitoreo, a cargo del personal de turno, el cual informa al área usuaria y al comité de supervisión para las acciones inmediatas y poder determinar si se encuentran en el supuesto de penalidad y este es correspondiente a aplicación.</p> <p>No adecuado: menajes quañados y rajados</p> <p>Sucio: con restos de comida y/o presencia de resto de lápiz labial en vasos, tazas, platos.</p>	Por turno	8 x K
1.5	<p>No brinda el servicio en el horario respectivo. (Se dará una tolerancia máxima de 15 minutos)</p>	Por caso	3x k
II.-DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
2.2	<p>Uniforme incompleto, sucio con parches o huecos y sin planchar.</p> <p>Nota: Procedimiento para determinar la Condición: Se determina a través de formatos de monitoreo, a cargo del personal de turno, el cual informa al área usuaria y al comité de supervisión para las acciones inmediatas y poder determinar si se encuentran en el supuesto de penalidad y este es correspondiente a aplicación.</p> <p>Sucio: Al respecto precisar el manipulador de alimentos de cocina, realizando sus labores no debe usar ropa de colores, no debe estar con presencia de manchas de grasa, restos de alimentos impregnados</p> <p>Sin Planchar: ropa arrugada, descoloridos, desgastados por el uso.</p>	Por persona	3x k



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

	En cumplimiento de la citada normativa NTS N° 103 - MINSAIDGSP - V.01 NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.		
2.3	Usa aretes, anillo, reloj u otras alhajas.	Por persona	3 x k
2.4	Tiene uñas largas, sucias y con esmalte. No tiene el cabello recogido (damas) y sin gorro. <i>Nota:</i> <u>Procedimiento para determinar la Condición:</u> Se determina a través de formatos de monitoreo, a cargo del personal de turno, el cual informa al área usuaria y/o al comité de supervisión para las acciones inmediatas y poder determinar si se encuentran en el supuesto de penalidad y este es correspondiente a la aplicación. <u>Uñas Largas:</u> Uñas largas sobre pasan el borde de los dedos. <u>Uñas Sucias:</u> Uñas largas que contiene en el borde del dedo suciedad o resto de alimentos, uñas pintado con esmalte. El personal manipulador debe contar con uñas corta, para evitar que en los alimentos preparados tenga resto de e uñas o esmalte.	Por persona	3 x k
2.5	Personal con enfermedad aparente (vías respiratorias, Gastro-intestinales) heridas en las manos o infección en la piel). <i>Nota:</i> <u>Procedimiento para determinar la Condición:</u> El área usuaria y/o el comité de supervisión observa al personal con enfermedad aparente, solicita a la empresa de manera formal el estado de salud de su personal. <u>Personal con enfermedad aparente:</u> con gripe, tos y flemas enfermedad diarreicas agudas, fiebre, lesiones que rompen la piel u otros tejidos del cuerpo, cortaduras, arañazos y picaduras en la piel.	Por persona	5 x k
2.6	No Cuenta:		
	No cuenta carnet sanitario y/o vencido	Por persona	2x k
	No cuenta Certificado de salud y/o vencido	Por persona	2 x k
	No cuenta carne de vacunación	Por persona	2 x k
III.- DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			
3.1	No cumple con medio de transporte y/o sucio.	Por caso	5 x k



3.2	Alimentos perecibles en mal estado de almacenado y conservación. <i>Nota:</i> <u>En mal estado:</u> Cambio en su composición físico, química, biológicas por lo que necesita un proceso de almacenamiento.	Por caso	8 x K
3.3	Alimentos no perecibles en almacenamiento y conservación. Mal estado <i>Nota:</i> <u>En mal estado:</u> Cambio en su composición físico, química, biológicas por lo que necesita un proceso de almacenamiento.	de Por caso	8 x k
3.4	Alimentos envasados sin Registro Sanitario y fecha de ingreso.	Por caso	5 x k
3.5	No cuenta con tarimas o similares para almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles a 20 cm de piso.	Por caso	3 x k
3.6	No aplica principio de rotación de stock (PEPS, primero en entrar y primero en salir).	Por caso	4 x k
3.7	Ambiente sucio y desordenado (almacén, cocina, comedor, formula enteral. Servicio. Higiénico). <i>Nota:</i> <u>Ambiente sucio:</u> presencia de papeles, desperdicios en piso, así como pisos mojados, paredes manchadas de comida, grasa, polvo. <u>Ambiente desordenado:</u> Objetos en zonas que no corresponden como los productos de limpieza junto con alimentos. <u>Procedimiento para determinar la Condición:</u> Se determina a través de formatos de monitoreo, a cargo del personal de turno, el cual informa al area usuaria y/o al comité de supervisión para las acciones inmediatas y poder determinar si se encuentran en el supuesto de penalidad y este es correspondiente a aplicación.	Por caso	3 x k
3.8	No aplica el desarrollo de actividad aplicando flujo lineal (recto o en U durante la preparación de alimentos (preparación Previa - preparación final - servido).	Por caso	4 x k
3.9	No cumple con lavado y desinfección de frutas y verduras.	Por caso	3 x k
3.10	No aplica lavado y desinfección de superficies de preparación antes y después de utilizarlos	Por caso	3 x k
3.11	El personal No cuenta con dos mudas de cambio	Por persona	4 x k
3.12	No cumple con lavado y desinfección de utensilios, vajillas y cubiertos antes de utilizar para servir.	Por caso	5 x k
3.13	No cuenta con recipientes para residuos sólidos en buen estado, limpios y con tapa y bolsas plásticas resistentes <i>Nota:</i> <u>Buen Estado:</u> Que el tacho de basura no debe presentar rajaduras y contar con tapa. <u>Limpio:</u> debe estar libre de restos de alimentos, libre de grasas	Por caso	5 x k



	y tanto interna como externamente.		
	Procedimiento para determinar la Condición: A través de formatos de monitoreo y supervisión, se verifica las condiciones óptimas del tacho de Residuos Sólidos.		
3.14	Mala Segregación de residuos biocontaminantes	Por caso	5 x k
3.15	No cuenta con registro de proveedores y certificado de los productos perecibles y no perecibles	Por caso	8 x k
IV.-EQUIPOS Y MATERIALES			
4.1	No cumple con enseres equipo solicitado en propuesta técnica (ollas, platos, batos, tazas, cubiertos etc.) y secadores ,mesas	Por caso	5 x k
4.2	No cumple con el cronograma de limpieza de equipo.	Por caso	8 x k
4.3	No cumple con limpieza y desinfección de mesa en el comedor.	Por caso	8 x k
4.4	No cumple con los tres coches térmicos de alimentos	Por caso	
V.- PERSONAL PROPUESTO			
5.1	No cumple con presencia de nutricionista de manera permanente (7 días de la semana)	Por día	8 x k
5.2	No cumple con el perfil del personal propuesto de acuerdo a las bases de la propuesta técnica.	Por persona	8 x k
5.3	No cumple con el número de personal solicitado a diario en las bases de la propuesta técnica.	Por persona	9 x k
VI.-CONTROL DE CALIDAD Y ANALISIS MICROBIOLOGICO			
6.1	No cumple con realizar el análisis microbiológico y control bromatológico de acuerdo a la propuesta técnica FALTA GRAVE	Por caso	10 x k
6.2	El análisis Microbiológico, NO APTO (contaminado) en Las muestras realizadas.	Por caso	40 x k
6.3	No cumple y es efectivizar la fumigación y control de insectos, roedores y otras plagas	Por caso	10 x K
6.4	presencia de insectos (moscas y plagas)	Por caso	10 x k
VII DE LA PROPUESTA TECNICA			
7.1	Cambio de personal sin comunicación o autorizado por el servicio de nutrición.	Por persona	5 x K
7.2	Incumple en hacer entrega de check lis del personal , lista de pedido de insumo, gramaje menu , lista proveedores,	Por día	4 x k
7.3	Incumplimiento al sistema de Computo y Control de Asistencia con Impresora de Tickets para Consumo de raciones alimenticias para la persona de guardia.	Por día	20 x K
INFRAESTRUCTURA			
8.1	No cumple en realizar el mantenimiento de máquinas y equipo de propiedad del hospital según cronograma	Por caso	20 x k
8.2	El contratista no conserva el ambiente asignado para el servicio de alimentación	Por caso	20 x k

No cumple en realizar el mantenimiento de máquinas y equipos de propiedad del hospital según su cronograma.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

Nota:

La aplicación de Penalidad se considerará de acuerdo a la gravedad de sus incumplimientos como:

Falta Leve: de 2k a 5k

Falta Moderada: de 6k a

9k Falta Grave: >10k

K=4% UIT



CAPITULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo del bien, 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 de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], 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 dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente para efectos de generar el pago.



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS⁷

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través

⁷ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas indicando entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

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

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente.

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 en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES]y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, 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 recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por 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 impide la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento da lugar, en el caso que éstas correspondan.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

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.

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 CONTROVERSIAS⁸

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

⁸ 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 de soles (S/ 5 000 000.00).



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH - CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

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"



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2023-HCLLH**

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 ⁹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁰

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.

Autorización de notificación por correo electrónico:

⁹ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).



ANEXO N° 2

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

Señores
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2023-HCLLH**
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 LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2023-HCLLH**

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 la Contratación del Servicio de Adecuación y Acondicionamiento para Almacén Especializado de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos, Productos Sanitarios y EPPS para el Servicio de Farmacia del Hospital Carlos Lanfranco la Hoz., de conformidad con las Especificaciones Técnicas 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 las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH
CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN
EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2023-HCLLH

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de 05 días calendario.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2023-HCLLH

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 en soles 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 bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.



ANEXO N° 7

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2023-HCLLH

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.¹²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹¹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

¹² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2023-HCLLH
Presente.-

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

CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O OCP ¹³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ¹⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ¹⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ¹⁷	MONTO FACTURAD O ACUMULAD O ¹⁸

¹³ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

¹⁴ 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.

¹⁵ 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".

¹⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

¹⁷ 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 Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

¹⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ - HCLLH

CONTRATACION DIRECTA N° 002-2022-HCLLH – CONTRACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 3 MESES.

[illegible]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

