

0784

| FORMATO | | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS) | | | | | | | | |
| 1. DATOS GENERALES | | | | | | | | |
| 1.1 | FECHA DE EMISIÓN DEL FORMATO | 08.07.2024 | | | | | | |
| 1.2 | ÁREA USUARIA | El Servicio de Especialidades: hace llegar la persistencia de la necesidad sin embargo no hace modificaciones a los términos de referencia ya que la declaratoria de desierto se debió a incumplimiento de los postores para la admisión de sus ofertas, es por ello, que solo se procede a actualizar la fecha incluyendo el número de PAC 2024. | | | | | | |
| 1.3 | DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN | CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACION DEL INSTITUTO NACIONAL CARDIOVASCULAR - INCOR | | | | | | |
| 1.4 | ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA A LA CONTRATACIÓN | PROPORCIONAR UNA GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO DE BIENES ESTRATEGICOS Y BIENES NO ESTRATEGICOS A LAS CORRESPONDIENTES UNIDADES DEL INSTITUTO NACIONAL CARDIOVASCULAR - INCOR, PARA LA ATENCIÓN OPORTUNA Y EFICIENTE EN BENEFICIO DE LOS ASEGURADOS Y CON LOS OBJETIVOS DE ESSALUD. | | | | | | |
| 1.5 | N° DE REFERENCIA DEL PAC | 1347 - 2024. | | | | | | |
| 1.6 | PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA | Código | NO APLICA | | | | | |
| | | Documento que declaró la viabilidad | NO APLICA | | | | | |
| 2. INFORMACIÓN SOBRE EL REQUERIMIENTO | | | | | | | | |
| 2.1 | DATOS DEL REQUERIMIENTO | Documento de requerimiento | NOTA N° 269-DIDAEAFyE-DIR-INCOR-ESSALUD-2023 | | Fecha de recepción | 24.10.2023 | | |
| 2.2 | MODIFICACIONES EFECTUADAS AL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL ÁREA USUARIA | Fecha de la segunda versión | 24.10.2023 | De oficio | - | Con motivo de observaciones | X | |
| | | Fecha de la tercera versión | - | De oficio | - | Con motivo de observaciones | - | |
| | | Fecha de la cuarta versión | - | De oficio | - | Con motivo de observaciones | - | |
| | | Fecha de la quinta versión | - | De oficio | - | Con motivo de observaciones | - | |
| 2.3 | SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN INCLUIRÁ PAQUETE(S) | SI | - | NO | X | | | |
| | | De ser afirmativa la respuesta, detallar el sustento técnico del área usuaria o el órgano encargado de las contrataciones, según el caso. | | | | | | |
| 2.4 | SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN SE EFECTUARÁ POR ITEMS | SI | - | NO | X | | | |
| 2.5 | SEÑALAR SI SE HA LLEVADO A CABO UN PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN | SI | - | NO | X | | | |
| | | Documento de aprobación de la estandarización | | - | Fecha de aprobación | - | | |
| 2.6 | SEÑALAR SI EL SERVICIO OBJETO DE LA CONTRATACIÓN HA SIDO HOMOLOGADO | SI | - | NO | X | | | |
| | | N° de Resolución que aprobó la Ficha de Homologación | | - | Fecha de inicio de vigencia | - | | |
| 2.7 | REQUERIMIENTO | Lo indicado se visulaiza en el Capítulo III de la Sección Específica de las Bases. | | | | | | |
| 2.8 | OBSERVACIONES AL REQUERIMIENTO | | | | | | | |
| | N° Item | Cantidad total de observaciones | Cantidad de observaciones formuladas por el OEC | Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento | Fecha de remisión de la comunicación | Cantidad de observaciones formuladas por los proveedores | Comunicación con la cual se remitió al área usuaria las observaciones al requerimiento | Fecha de remisión de la comunicación |
| | 1 | 82 | - | - | - | 82 | Memorando N°798-OL-OA-DIR-INCOR-2023 | 12/09/2023 |

V°B°
A. ARMAO C.
ESPECIALISTA EN
CONTRATACIONES



FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS)

Las consultas y/u observaciones estuvieron dirigidas a los términos de referencias, donde consultaron lo siguiente: el peso en gramos de los productos cárnicos, pescados, vegetales para la dosificación de la preparación de los alimentos, también, se realizaron consultas a la forma de entrega de insumos y viveres al almacén de la institución como por ejemplo el peso de gallina, pescado, y carnes, frutas, verduras, asimismo, la forma de elaboración del plan de dieta, preparación de fórmulas especializadas, distribución de los viveres alimenticios, limpieza mantenimiento y desinfección del local proporcionado por la entidad, características de los transportes (coches) utilizados para la distribución de los alimentos a en la institución, mantenimiento y recambio de filtros de la campana extractora, asimismo se realizaron consultas a las raciones atendidas y no fueron consumidas por el usuario, por otro lado, se consultó por el uso y stock de la vajilla descartables, y sobre la emisión del carnet de sanidad para los colaboradores y si el contratista implementará un sistema eléctrico de control para el comedor, asimismo, consultaron sobre el aseguramiento de las medidas de bioseguridad a fin de evitar la presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias, a su vez se consultó si la programación de los refrigerios deberá de estar de acuerdo con las estaciones del año, entre otros.

Conservar una síntesis de las observaciones

2.9 RESPUESTA DEL ÁREA USUARIA

| Nº Item | Cantidad total de respuestas a las observaciones | Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por el OEC | Comunicación de respuesta del área usuaria | Fecha de remisión de la comunicación | Cantidad de respuestas a las observaciones formuladas por los proveedores | Comunicación de respuesta del área usuaria | Fecha de remisión de la comunicación |
|---------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 82 | - | - | - | 82 | Nota N°269-DIDAEAFyE-DIR-INCOR-ESSALUD 2032 | 26.10.2023 |

Las respuestas a las consultas y/u observaciones fueron aclaradas por el área usuaria, en algunos casos se acogieron las consultas para ello se tomó en consideración la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, entre otras normas vigentes.

Conservar una síntesis de las respuestas a las observaciones

2.10 AJUSTES QUE SE REALIZARON AL REQUERIMIENTO

| Nº Item | Ajustes realizados al requerimiento |
|---------|-------------------------------------|
|---------|-------------------------------------|

Cuadro de Absolución de Consultas y/o Observaciones - Empresa CIMPO SRL

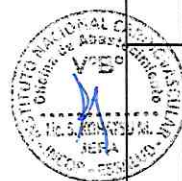
| Nº | NUMERAL | TDR ESTABLECE O DEBE ESTABLECER | OBSERVACIONES | RESPUESTA |
|----|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | | El presente concurso público, es por 730 días (2) años y dada la coyuntura que estamos viviendo por la inestabilidad política, económica, pandémica y otros cambios, se debe considerar el incremento de precios según las variaciones del INEI | Existe la factibilidad de un reajuste periódico de 6 meses de acuerdo al IPC, establecido por el INEI?, en salvaguarda al principio de equidad y equilibrio financiero del contrato. | Está considerado en el numeral 15, De las Condiciones del TDR. |
| 2 | 2.1 4.9 | <ol style="list-style-type: none"> Se establece el valor calórico (VCT) 2200- 2500 kcal, para pacientes y personal con la distribución de macronutrientes establecidas. página 9 señalan los insumos que debe componer la programación de un día. en el anexo 1 y 2 establecen los componentes de cada tiempo de comida. Que es obligatorio que la dieta tenga todos los componentes. En el numeral 5.1 solicitan dosificación de la programación. Los alimentos deben prepararse conforme la receta original | <ol style="list-style-type: none"> La dosificación realizada con lo señalado en el punto 2 y 3, sobrepasa las calorías solicitadas en el punto 1, solicitadas en el punto 1. Considerar que el requerimiento nutricional está establecido por la CMS de acuerdo a la necesidad nutricional del individuo. Por lo que se debe trabajar con el punto 1 el VCT/día con su debido macronutriente Lo señalado en los otros puntos son netamente referencial. En el punto 5 refieren se prepara con la receta original. Ejm, un aji de pollo que se sirve con papa y arroz es excesivamente alto en CCHOS, porque ya además la sopa tiene papa y fideos o algún cereal y elevando el consumo elevado de calorías días en un mismo tiempo de comida. La receta original, más los cármicos establecidos en el TDR, llegan a cometer errores de interpretación. Ejm, <ul style="list-style-type: none"> Crema de zapallo con carne picada Chaufa con presas pequeñas y la presa del tamaño reglamentario según TDR. | <p>Las dosificaciones de la referencia en el ítem 2.1, indica considerar solo desayuno, almuerzo y cena, sin incluir refrigerio para el cálculo. Sin lo cual se mantiene los rangos del TDR (2200-2500Kcal)</p> <p>Considerar que el refrigerio en el día no es para el mismo personal en turno, que consume el desayuno o el almuerzo, por lo que no debe incluir en el cálculo del total.</p> <p>Aclaramos que el TDR considera en el ítem 10.1 solicitar como documento el Plan de dietas; con una programación de regímenes dietoterapéuticos con su respectivo recetario de ingredientes y preparaciones, los cuales servirán para dar cumplimiento al ítem 5.1.</p> <p>Entendiéndose que "receta" corresponderá a la presentada por la empresa en el Plan de dietas en función de necesidad terapéutica de nuestros pacientes</p> <p>Los anexos 1 y 2, son informativos y referenciales</p> |
| 3 | 2.3 | El VCT del refrigerio será de 350 Kcal (15% del VCT), las calorías | que se da súperavante largamente lo estipulado en las normas de alimentación, en VCT y precio, por lo que se deberá ceñir a lo estipulado en las directivas de alimentación. | Se debe respetar lo estipulado, en los TDR. Dado que el refrigerio está basado en la RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 1370-GG-IPSS-97 |
| 4 | Anexo 2.4 | Para el régimen blando se establece pan molde en el desayuno | <ol style="list-style-type: none"> Se puede reemplazar este pan con un pan normal, ya que es un alimento permitido para pacientes con esta indicación dieto terapéutica. | Se debe respetar lo estipulado, en los TDR, es un alimento más suave y fácil de digerir |
| | | Gallina se utilizará 8 presas de una gallina, con el peso mínimo de 150-200 | Si tenemos en cuenta que una gallina pesa mínimo 3kg, entre 3 presas 375 gramos mínimo, pese al gramaje | Los pesos de 190-200g, según el ítem 4.1, indica que es presa cocida y no cruda (con |



FORMATO **RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS** **(SERVICIOS)**

| | | | | |
|---|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | 4.1 | gramos, | establecido en el momento se exige se haga el corte en 3 presas, sobrepasando el peso mínimo establecido | piel y hueso), y en el presente TDR, no se hace referencia que exija al peso total de 3kg de la gallina. |
| 6 | 4.1 | Pescado fresco 2 veces x semana, consideran solo un pescado palangias o de carne negra (bonito), | 1. Se puede establecer la frecuencia de cada uno. Siendo los pescados blancos altamente caros que su precio x kg. Es equiparable a más de 2 raciones (desayuno, almuerzo, cena) /día. Tener en cuenta que el pescado azul aporta mayor cantidad de omega 3, con respecto a los pescados blancos. Además, considerar la poca disponibilidad de pescado blanco en el mercado. | La variedad se solicita en función de la oportunidad en la biodisponibilidad del producto, en el mercado y de aceptación del paciente y personal, existe variedad de especies solicitadas La observación no se ajusta 4.1 |

| | | | | |
|---|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | 4.3 | <p>Cuadro 2 dosificación de productos cárnicos en la preparación del plato principal o fondo.</p> <p>Se señala el peso de los cárnicos en cocido.</p> <ul style="list-style-type: none"> El peso debería ser fijado en crudo. Lo señalado expone la tabla de dosificación de alimentos de cenar El peso en crudo te permite que el cálculo nutricional sea exacto, igual a las tablas de composición de alimentos. La supervisión se realiza en crudo a fin de evitar manipulaciones innecesarias en carne cocida. Los cárnicos no necesariamente deben ingresar en todas las preparaciones salvo para completar VCT/día | | <p>El peso cocido sirve para realizar los controles del servicio de la ración de paciente.</p> <p><u>La dosificación del cenar no es una referencia para pacientes hospitalizados o en tratamiento dieto terapéutico.</u></p> <p>Para los cálculos se puede usar la tabla de conversiones de crudo a cocido, y las supervisiones se realizan en crudo y cocido. La dosificación de productos cárnicos tanto del cuadro N°1 y cuadro N°2, deben satisfacer los requerimientos nutricionales para el paciente cardíaco.</p> <p>Con proteínas: De 10% a 20% del VCT (70-80% AVE, 20-30% BVE).</p> |
| 8 | 4.5 | Solicitan frutas con peso neto 200gr. A excepción de la granadilla, durazno y mandarina y tunas sin cascara 150 gramos. | <p>Las frutas son alimentos naturales solicitado difícil de encontrar con los pesos exactos solicitados.</p> <ol style="list-style-type: none"> El peso es mayor a lo establecido en las tablas de cenar. Se tiene que establecer rango o un % de gramos para cada fruta, es difícil encontrar durazno, granadilla, mandarina, más aún fuera de estación Se devuelven frutas con 193 gr. de peso. Hacer un muestreo aleatorio y no buscar el más pequeño y pesar, y rechazar todo el producto. Tener en cuenta que las frutas las venden por cajón y no se permite manipulación por el riesgo a acelerar su descomposición, además de que vienen seleccionados por tamaño, pero con rango y encajonados Ejemplo, el peso de la fruta es 200 gramos y multiplicar por la cantidad de frutas solicitadas y se tiene que llegar a lo establecido con un margen razonable. Puesto que NO existen, en la naturaleza lo requerido Permitir el consumo de frutas de la estación, para servir en trozo mango, sandía, melón etc. No habría riesgo como justifican porque la manipulación es con guantes (ver procedimiento de las BPM) Incluir frutas económicas caso del plátano. | <p><u>La dosificación del cenar no es una referencia para pacientes hospitalizados con cirugía compleja como las realizadas en INCCOR.</u></p> <p>El TDR, se ha elaborado en función a normas técnicas y manuales institucionales. Los productos solicitados, frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces. Deben estar frescas, limpias, sin signos de deterioro, insectos ni señales de abono, De Calidad EXTRA de buen tamaño, uniformes, seleccionadas, con buena maduración acorde en calidad y peso (ítem 4.5)</p> <p>El TDR si considera fruta variada 2 veces por semana y de estación 2 veces por semana.</p> <p>La necesidad de peso es en función a las necesidades de nuestros pacientes.</p> <p>El TDR se especifica en base a pesos mínimos y no en rangos.</p> <p>Por tanto, quien brinde los servicios debe adecuarse a los TDR, en favor de nuestros pacientes y personal con derecho a alimentación</p> |
| 9 | 4.6 | Los víveres secos embolsados: serán de calidad EXTRA O PRIMERA, producto reconocido... con fecha de vencimiento y registro sanitario. El flujo de rotación mínima de 5 días. Que implica | <p>Pero se debe permitir la utilización de productos con presentación de 5kg a 25 kg, que se puedan utilizar diariamente hasta agotarse.</p> <p>El hecho de abrir un producto y no poder consumirlo el mismo día o en 5 días, no invalida al producto, ni está destinado para descarte, estos, Pero se debe permitir la utilización de productos con presentación de 5kg a 25 kg, que se puedan utilizar diariamente hasta agotarse. El hecho de abrir un producto y no poder consumirlo el mismo día o en 5 días, no invalida al producto, ni está destinado para descarte, estos alimentos tienen un periodo de vida útil después de ser abiertos.</p> | <p>El ingreso de los víveres secos debe estar acorde a la cantidad que se utilizara dentro de esa misma semana.</p> <p>La finalidad es garantizar la inocuidad de los víveres, el uso racional y almacenamiento a favor de mantener las características organolépticas óptimas.</p> <p>Se tomará en cuenta parcialmente en función a la fecha de vencimiento considerando su tiempo máximo en almacén de hasta una semana, ya que semanalmente se ingresan víveres secos.</p> |
| | | Los víveres secos embolsados: serán | Debe señalarse en forma clara la definición de marca | El TDR, no menciona "marca reconocida", lo |



0781

FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | | | |
|----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | 4.6 4.7 | de calidad EXTRA o PRIMERA, producto reconocido, seleccionados, sin elementos extraños, color uniforme sui-géneros, según sea el caso, fecha de vencimiento con registro sanitario vigente. Aceñas de origen vegetal: calidad EXTRA o PRIMERA, producto reconocido envasados (maíz, oliva, soya, girasol, sachá inji); con mayor porcentaje de ácidos grasos registro sanitario, de presentación de 1 a 5 litros (no de palma, ni de coco) | reconocida Productos con registro sanitario son RECHAZADAS, por falta de "ser marca reconocida" Que parámetro utilizan para ser "reconocidas" las propagandas comerciales televisivas, señalaron No se puede exigir una marca específica | mentado es "producto reconocido", término el cual es precisado al final del ítem 4.10: <u>"producto reconocido": se considera al producto que garantiza inocuidad, valor nutricional, integridad del mismo, características organolépticas sui-generis, ausencia de peligros por agentes biológicos, químicos y físicos...</u> En este mismo ítem también se aclara: Los alimentos envasados deberán ser productos reconocidos, y de calidad comprobada (el cual será verificado en preparación para su aceptación), conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento, registro sanitario y contenido |
| 11 | 4.16 | Incluir módulo calórico y proteico. | Al ser estos productos en polvo como se hará la conversión a litros para el pago respectivo | El mismo ítem 4.16, lo indica: Para el pago se convertirá en ración sólida, considerándose como fórmula enteral. |
| 12 | 4.17 | se tomará en cuenta el costo de la fórmula con el medio probatorio de pago. 4 | | Se precisa el ítem 4.17. En el caso de las Fórmulas Altamente Especializadas se tomará en cuenta el costo de la fórmula (evidenciado con boleta y/o factura de compra), y para efecto de pago se convertirá a ración sólida. |
| 13 | 4.8 | Las salsas de mayonesa y similares deberán ser envasados, y contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, esta preparación se consumirá en su totalidad, luego de su apertura quedando prohibida su conservación. | Esto se aplicaría para mayonesas caseras, pero no para una mayonesa procesada | Se debe respetar lo estipulado en los TDR. Ítem 4.8, especifica que se trata de mayonesa envasada. |
| 14 | 4.9 | La dosificación de los alimentos a utilizarse en la elaboración de regímenes será de acuerdo con lo establecido en los esquemas nutricionales de los regímenes consignados en el anexo 1 y 2 | Raño con los componentes establecidos en los esquemas nutricionales, se sobrepasa la cantidad del VCT/día. Bajo este requerimiento no habría razón de hacer la dosificación diaria de alimentos. Porque la dosificación te permite calcular los ingredientes de cada plato, pero como eso es una penalidad, se tiene que cumplir. Resultando un VCT es elevado e incongruente con el requerimiento calórico diario, establecido en el 2.1 y lo señalado por CMB Sería conveniente que los nutricionistas de INCOR, proporcionen una programación dosificada con el VCT solicitado y el esquema, para verificar su cumplimiento con lo establecido en el TDR. Y el proveedor daría cumplimiento a lo establecido con errores y aciertos, porque los puntos discrepantes no te permiten hacer un cálculo de precios adecuado. Solo para comentar que existe mal nutrición por deficiencia y por exceso, en este caso para una institución cardiovascular se obliga al proveedor atender con excesos calóricos y proteicos. (ver % de sobrepeso en la institución) | Esta observación se aclara, con la respuesta N° 2, donde se indica que el cálculo del día, no debe incluir el refrigerio (anexo N° 1). Sin lo cual se mantiene los rangos del TDR (2200-2500Kcal) sin excederse, y sin incongruencias, del régimen completo para personal asistencial. Todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta presentada por la empresa en el documento, "Plan de dietas" al inicio de la ejecución del contrato, según los indicado en el ítem 10.1 del TDR. Se debe respetar lo estipulado en los TDR. |
| 15 | 4.13 | Para los regímenes hiperproteicos e hipercalóricos podrían incluir módulos de acuerdo a la prescripción médico nutricional, el cual estará incluido en el costo de la ración. | Los módulos son productos farmacológicos que su costo supera a una ración diaria (1 Ración= desayuno+almuerzo+cena), siendo desproporcional Incongruencia con el ítem 4.16 | Los regímenes hiperproteicos como tal consideran mayor contenido de proteínas en su elaboración por lo cual, si acaso considere la empresa, podría incluir módulo (producto farmacológico) u otras alternativas alimentarias mencionadas en anexo N°02.2 del TDR, para cumplir con el requerimiento del paciente. Si fuera este el caso el insumo forma parte del costo de la ración sólida. |
| 16 | 4.16 | El contratista, incluirá módulos: calóricos, proteico, lipídico (triglicéridos de cadena media) pectina y fibra soluble. Para el pago se convertirá en ración sólida considerándose como | Incongruencia con el numeral 4.13, al momento de la ejecución cual será el correcto | Aclarado el ítem 4.13, en la respuesta anterior. En ítem 4.16, se precisa: el pago será reconocido en el uso para la preparación de fórmulas pediátricas y de adultos. |



FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | Formula entera | | Para el pago se convertirá en ración sólida, considerándose como fórmula entera |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17 | 4.17 | En el caso de fórmulas altamente especializadas se tomará en cuenta el costo la fórmula (evidenciado con boleta y/o factura de compra) y para efecto se convertirá en una ración sólida. En este ítem la propuesta es totalmente irracional. | <ol style="list-style-type: none">1. Determinar la lista de fórmulas altamente especializadas, actualmente solo consideran una fórmula como altamente especializadas. Con nombres comerciales2. Las características de las fórmulas establecidas en el cuadro 4, se utiliza para la prescripción medio nutricional3. Para efectos de pago se debe señalar | El estudio de mercado sirve para que la empresa fije y proponga el precio según las pretensiones de ganancia. Debemos precisar las siguientes estadísticas en función a lo solicitado en el TDR, las fórmulas altamente especializadas representan 6.5%, fórmulas enterales 43.9%, fórmulas maternizadas 48.4% y fórmulas lacteas 1.1%. |
| | | | <p>clasificación adecuada a fin de no perjudicar al contratista</p> <ol style="list-style-type: none">4. El costo de cada producto y su dilución para llegar a un 1 litro es diferente5. No se puede pretender pagar el costo solo del producto según boleta o factura.6. Quien asume el costo de producción si la entidad le solicita lo siguiente:7. Implementar e equipar el servicio de fórmulas8. Se cuenta con 5 trabajadores en el área9. Quien asume gastos de transporte10. Quien asume la demora en el pago11. Todo trabajo debe ser compensado12. <u>Quien asume que unilateralmente exigen descartar un producto cuando el paciente sale de alta o se cambia la prescripción medio nutricional?</u>13.14. El reglamento de contrataciones contempla que ningún bien o servicio se debe dar gratis al estado15. Si tengo que presentar el costo donde queda el porcentaje de utilidad de la empresa,16. El pago de fórmulas debe ser de manera individual, (para llegar a un litro necesariamente un líquido o sólido quedan adients y se descarta el sobranje)17. El comparar una ración alimenticia (compuesta x víveres) con una fórmula farmacológica no es equitativa en costos y absorción.18. | <p>El cuadro N°5 del TDR, describen 4 tipos de fórmulas especializadas (no es solo uno) y se presenta según características de nutriente y no se direcciona marcas comerciales y el volumen de uso no es significativo. <u>El TDR estipula para formulas altamente especializadas, se devuelve el costo.</u></p> <p>Las formulas del cuadro N°4, donde se encuentran las formulas enterales y maternizadas son las que dan el mayor margen de ganancia.</p> <p>Se debe respetar lo estipulado, en los TDR</p> |
| | 5.1 | Para el inicio de contrato presentara la programación de todos los regimenes alimentarios, con la dosificación y cálculo de macronutrientes. | <p>Referamos que es imposible cuadra lo señalado el ítem 2.1 y los esquemas.</p> <p>El trabajo de dosificar cada día de ración programada es un trabajo que no tiene ningún objeto. Puesto que el VCT/día supera ampliamente lo requerido en el numeral 2.1 y las correcciones son desproporcionales e imponentes sin lugar a otra alternativa</p> <p>Referamos que la Entidad debería proveer al contratista la programación dosificado a fin de establecer adecuadamente el precio de la ración.</p> <p>Los pesos solicitados, el esquema y valor calórico, son incongruentes e imposibles de establecer un requerimiento nutricional adecuado.</p> <p>La institución deberá entregar la programación y dosificación con los macronutrientes que crea conveniente, independientemente del exceso y otros factores que no se llegan a cumplir y el tercero solo de la ejecución.</p> <p>Porque las discrepancias continuaran por los 3 puntos controversiales (2.1/VCT), esquemas nutricionales y peso de los cáncicos).</p> | <p>Esta observación se aclara, con la respuesta N° 2, donde se indica que al cálculo del día, no debe incluir el refrigerio (anexo N° 1). Sin lo cual se mantiene los rangos del TDR (2200-2500Kcal) sin excederse, y sin incongruencias, del régimen completo para personal asistencial.</p> <p>Todos los regimenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta presentada por la empresa en el documento, "Plan de dietas" al inicio de la ejecución del contrato, según lo indicado en el ítem 10.1 del TDR.</p> <p>Se debe respetar lo estipulado en los TDR.</p> |
| | 5.7 | El contratista, implementara un sistema electrónico de control para comedor, este incluirá: computadora con acceso a internet, software o programa informático, lectora, lector de huellas y equipos necesarios para un adecuado | <p>El servicio de nutrición debe ser responsable de realizar ese rol, ya que tienen acceso a dicha información y puede identificar su personal y es parte de su función el requerimiento alimentos para pacientes y personal</p> <p>Para este trabajo se requiere de un personal a tiempo</p> | <p>Estas tareas administrativas, corresponde al servicio requerido, que usualmente lo han llevado acabo los nutricionistas de las empresas.</p> <p>Los requerimientos se trabajan sobre</p> |



18



FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS)

| | | | | |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | | control de raciones, que funcionara en los tiempos de comida, el personal de la empresa sera quien pase los datos del personal con derecho a alimentacion de los servicios al sistema informatico. El software o programa que se implementa debera estar programado para reconocer solo al personal de guardia del dia, la coordinacion y entrega de los datos del personal de turno, para su implementacion inicial sera coordinado | completo, y no es remunerado y no es objeto y no es objeto de la convocatoria Los errores que puedan existir en el rol y/o cambio de turno, o comensal finalmente, <u>el consumo NO son reconocidos por la entidad</u> Este requerimiento debera ser entregado con 24 de anticipacion para prever la cantidad de raciones a preparar, actualmente es el mismo dia de atencion, lo genera perdidas y descarte de raciones diarias. | mínimos y en base a los históricos, en la actualidad no existe controversias al respecto. El usuario enviara al contratista una lista de personal actualizado. Incor solicita una empresa que se adecue a nuestras necesidades con su servicio. Se debe respetar lo estipulado, en los TOR |
| | | con el personal de informática de INCOR en coordinación con la oficina de recursos humanos de la institución a quien solicitaran la lista de trabajadores de la institución. | | |
| 20 | 5.10 | El contratista incluirá raciones completas que permitan atender a los pacientes en condiciones de alta, SIN COSTO alguno a la institución, cuyo número no excederá de 2 raciones y solo en casos excepcionales. | La directiva de alimentación de EsSalud solo exige para los pacientes en condiciones de alta otorgar una sopa y una mazamorra sin costo alguno. Estas raciones que son frecuentes, debe ser remunerada conforme al reglamento de contrataciones | Se debe respetar lo estipulado, en los TOR. Esta solicitud solo es en casos excepcionales como una demora de familiares en el recibo del paciente, que bien no suele ocurrir. |
| 20 | 5.13 | El contratista deberá guardar la ración del personal que no pudiera bajar en un lapso de 2 horas, adicionales al horario estipulado pasado este tiempo serán desechados debido al riesgo de contaminación, la ración será considerada como consumida. | Esto es una práctica común, en los hospitales La diferencia que INCOR, no reconoce la dieta guardada, que el personal no lo consumió, generando un desequilibrio financiero Se debe cumplir con pagar todas las dietas solicitadas por el servicio de nutrición tanto para pacientes y personal y NO aducir que no fueron consumidas. Porque lo solicitado fue atendida en cantidades, características y oportunidad. | El texto del presente TDR es muy claro en reconocerse la ración, para lo cual se transcribe el ítem 5.13. El Contratista, deberá guardar la ración del personal que no pudiera bajar por un lapso de 2 horas adicionales al horario estipulado, pasado este tiempo serán desechados debido al riesgo de contaminación, la ración será considerada como consumida. |
| 21 | 5.15 | La programación de los refrigerios deberá de acuerdo con estación, no se repetirá las preparaciones dentro de la semana. Se cumplirá la dosificación de los entremeses que se detalla en CUADRO N°3 | Ver argumentos sustentados en el ítem 5.1 La dosificación según el cuadro 3, supera lo fijado en el punto 2.2 | Esta observación se aclara, con la respuesta N° 2. Todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta presentada por la empresa en el documento, "Plan de dietas" al inicio de la ejecución del contrato, según los indicado en el ítem 10.1 y 5.1 del TDR. |
| | 5.16 | El contratista, está obligada a asegurar las medidas de bioseguridad, evitando la presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, etc.) durante todo el proceso de producción de raciones hasta la entrega final al usuario de comedor y pacientes. | Para asegurar la bioseguridad y ser imparcial al momento de efectuar aplicar una penalidad, se debe tener en cuenta lo siguiente. La fumigación debe ser debe ser compartido en el mismo tiempo con la institución No se asegura el ingreso de insectos, si la entidad no fumiga los alrededores del servicio de nutrición, y más aun considerando que la puerta del comedor está abierta consecutivamente, todo el día. El cabello en la alimentación no siempre es responsabilidad del personal del contratista, puesto que el uso de las medidas de protección es supervisado estrictamente durante su permanencia, debiendo en todo caso fijar que los comensales ingresen con cofia o este incidente no sea de responsabilidad única del contratista. Ser consecuentes con lo señalado a fin de no hacer abuso al contratista por incidentes que no necesariamente son de su responsabilidad. Todo incidente es responsabilidad del contratista, cuando se observa que el personal del servicio de nutrición y comensales no cumplen con la normativa. | Su consulta no guarda relación con lo descrito en el TDR. Sin embargo, debemos aclarar que, según el TDR. En el ítem 9.6, indica que el contratista es el responsable de efectuar la limpieza y desinfección permanentemente: La desratización 1 vez por mes en el área de producción y áreas periféricas; la fumigación 1 vez por mes siguiendo el Plan de Higiene, Limpieza, Mantenimiento y Desinfección en todas las áreas de Nutrición, mismo que será entregado una semana antes de la firma del contrato y deberá registrarse en el cronograma anual que entregará al ingreso. La institución cumple en cronograma con la fumigación de los exteriores y tiene a una empresa externa que realiza la limpieza de la institución las 24 horas del día, y los siete días de la semana. |
| | 5.17 | El contratista, está obligada a contar con un stock de fórmulas maternizadas y enterales y lácteos para pacientes pediátricos (evaporada, fluida y/o yogurt) para atender la demanda aproximada de 72 horas | 1. Se solicita el plazo correspondiente, después de solicitado, ya que el mantener un stock permanente perjudica al contratista con fórmulas que llegan a caducar por fecha de vencimiento, porque durante mucho tiempo no hay pacientes con esa prescripción. 2. El objeto del contrato es Servicio de Alimentación y no de una Unidad de nutrición Enteral, la rotación de productos es relativa y eso genera un | Se debe respetar lo estipulado, en los TOR, ya que el stock exigido es para la atención del paciente que tiene una formula en uso. Mientras no se requiera una formula no se solicita ni se exige stock. No se descartan fórmulas |



0777

FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS)

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 27 | <p>FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE ESSALUD; con factor de ponderación correspondiente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Desayuno</u> 0.15 de ración • <u>Almuerzo</u> 0.50 de ración • <u>Comida</u> 0.35 de ración • <u>Cena</u> 0.20 de ración • <u>Refrigerio</u> 0.12 de ración - <u>Alimentación Complementaria</u> 0.30 de ración | <p>necesito 275 gr de polvo (2sobres medio) =COSTO 319.75.</p> <p>Hasta antes de las reuniones con los directivos de INCOR, se pagaba 1 litro=1 ración 39.80, generando una PERDIDA DE DINERO POR CADA LITRO de 279.90</p> <p>FORMULA PROPUESTA POR INCOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sobre de 110 gr. - Costo de sobre = 127.50 - Precio de ración 39.80 - Dilución estándar por cada sobre = 400 ml | <p>El supuesto de estar sobranes de fórmula no es una práctica que se da en la institución. Los saldos de fórmulas enterales suelen usarse en el día y a incluso para otros pacientes.</p> <p>El estudio de costos debe realizarse en base al presente TDR y con la proyección de costo presentado para el presente TDR. Dado que sus estimados y el análisis, está en base a costos de una licitación de hace 3 años.</p> <p>En cuyo caso es responsabilidad de la empresa realizar una oferta económica acorde a sus pretensiones económicas de su utilidad o ganancia.</p> |
| | <p>El cálculo de raciones sólidas, para efecto de pago se realiza el siguiente procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El total de raciones consumidas de pacientes y personal (desayuno, almuerzo y comida), se multiplicará por cada UTRA respectiva: desayuno (0.15), almuerzo (0.50), comida (0.35), Cena (0.20), Refrigerio (0.12). • Con respecto a la alimentación complementaria, cada tiempo de comida será multiplicada por su respectiva UTRA. Luego la sumatoria de los tres tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo y comida), serán multiplicado por la UTRA 0.30, representando esta cifra, el total de raciones sólidas a pagar. <p>El cálculo para efecto de pago de las fórmulas enterales, se realiza el siguiente procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para efectos de pago de las fórmulas enterales se sumará los litros consumidos, este total se divide entre 1000 <u>ml</u>, luego se multiplicará por el UTRA (1.0), representando esta cifra el total de raciones sólidas a pagar. <p>El cálculo para efecto de pago de las fórmulas maternizadas se realiza el siguiente procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para efecto de pago de las Fórmulas <u>Maternizadas</u>, el total de litros consumidos se divide entre 30 ml. que equivale a una onza, una medida de leche maternizada y se multiplicará por el UTRA (0.1), representando esta cifra el total de raciones sólidas a pagar. <p>El cálculo para efecto de pago de las fórmulas Lácteas No Maternizadas se realiza el siguiente procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las Fórmulas Lácteas No Maternizadas, se sumará el total de litros consumidos se divide entre 1000 <u>ml</u> y luego se multiplica por la UTRA (0.1) representando esta cifra el total de raciones sólidas a pagar. <p>El cálculo para efecto de pago de las fórmulas enterales altamente especializadas, en adultos seguirá el siguiente procedimiento:</p> | <p>APLICACIÓN DE FORMULA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ejemplo en el TDR actual dice PARA DETERMINAR NUMERO DE RACIONES A PAGAR ... 2. NUMERO DE RAC. = 1000 ml/volumen de la presentación(400ml) x costo de producto/127.50/ costo de ración(39.80) =8.03 RACIONES <p>PAGO= <u>8.03</u> (número de raciones) x 39.80 precio de ración= 319.59.</p> <p>CUC: Inversión compra de fórmula = 319.75 Pago de <u>INCOR</u> por un litro de fórmula = 319.59 Pérdida <u>de 0.156</u> céntimos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>No consideran</u> lo que implica preparar las fórmulas y como es su incidencia en el COSTO DE PRODUCCION - 1. inversión - 2. gastos de transporte - 3. Personal para su elaboración (atención 24 horas) - 4. Descartables para la entrega a cada paciente y varias veces al día - 5. Inversión de equipamiento - 6. Depreciación de los equipos - 7. Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos - 8. *Descarte de sobranes de fórmula - 9. uniforme de personal - EPP - Renovación de equipos <p>* Se <u>utiliza</u> para 1 litro, 2 sobres y medio, paciente de alta o cambio de indicación nutricional, se descarta el medio sobre restante generando una pérdida económica de 65.96 Y además añaden que solo pagaran los litros de fórmulas CONSUMIDAS.</p> <p>Ejemplo: para un litro de <u>nepro</u>, necesito 4 latas y 23 ml=costo total 86.41</p> <p>Datos de FORMULA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Lata de NEPRO = 237ml - Costo 20.90 soles - 1 litro de <u>nepro</u>= 4 latas + 23 ml - Costo x litro 86.41 <p>CALCULO SEGÚN INCOR PRECIO RACION= 1000/237ml (presentación) x 20.90 costo de producto/39.80 (costo de la ración) = 2.22 raciones</p> <p>Costo= 2.22 x 39.80=88.16</p> <p>CUC: costo pagado por <u>incor</u> =88.16 Costo de compra = 86.41</p> | |



0773

FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | | | |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> En presentación polvo se sumará el total de litros reconstituidos y consumidos, luego se divide entre el volumen de la presentación del producto según su dilución estándar, para luego multiplicar por el costo del producto, y el total se divide entre el costo de la ración, dando el total de raciones sólidas a pagar, para lo cual deberá adjuntar la factura y/o boleto de venta de la compra del producto. | <p>Pérdida = 0.22 por litro sin considerar que lata abierta no se paga y se descarta de inmediato.</p> <p>1 sobre de agaves kalpa (modulo calórico)= 62.50 1 sobre =450 gramos 10 qt= 100ml 450 gramos = 4500 ml Precio de ración= <u>4500/1000x1</u>- ANTHU NO ENTIENDO</p> | |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | | |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>compra del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> En presentación líquida se sumará el total de litros consumidos, y se dividirá según el volumen de la presentación, luego se multiplicará por el costo del producto, éste total se divide entre el costo de la ración, dando el total de raciones sólidas a pagar, para lo cual deberá adjuntar la factura y/o boleto de venta de la compra del producto. <p>El cálculo para efecto de pago de módulos seguirá el siguiente procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se sumará el total de los gramos de los módulos utilizados y se convertirá a mililitros equivalentes de fórmula entera. Para esta conversión, se usará la dilución del 10% (10g de modulo equivale a 100 ml de fórmula entera). El volumen resultante se dividirá entre 1000 ml, luego se multiplicará por el UTRA (1.0), representando esta cifra el total de raciones sólidas a pagar. | | |
| 28 | 7.15 | El contratista, deberá de mantener el abastecimiento de víveres frescos para <u>2 días como mínimo</u> , el horario solo de mañana de lunes, miércoles y viernes de 12:00pm-02:00 pm. Los mismos una vez ingresados a INCOR, NO podrán ser movilizados a otra sede que constituyen parte del pedido para atención de INCOR. | Los insumos ingresados a INCOR por error en distribución y/o pedido NO PUEDE ser prohibido su retiro, porque es producto de la empresa que no será utilizado por INCOR. Tendría que ser devuelta, ya se convierte en ABUSO. Además que el servicio de nutrición es pagado por una ración cocinada, que previamente a sido revisado la cantidad y calidad de los insumos | por principio de orden y formalidad, la recepción de los alimentos se realiza cotejando la lista de pedido del profesional nutricionista de la empresa según la programación de regímenes, elaborados previamente. Teniendo la opción en el momento de no desembarcar algún excedente, perteneciente a otra sede. |
| 29 | 7.16 | Los faltantes de víveres perecibles y no perecibles deberán ingresar el mismo día por la tarde en el horario de 04:00 pm- 06:00 pm, de lo contrario se colocará el acta, por incumplimiento de abastecimiento. | Los horarios fijados son hasta las 2 pm. Al respecto el cambio ya no será posible el mismo día, porque el mercado de frutas, ya no está trabajando. Plazo al día siguiente máximo | Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR, el ítem 7.16, indica que el ingreso inicia a las 12:00pm, horario en el cual la empresa ya es consciente de sus faltantes los cuales tiene para completar hasta las 6:00pm. |
| 30 | 8.3 | El contratista, asumirá la limpieza de los filtros de la campana extractora se deberá realizar una vez por semana, con un solvente adecuado para remover la grasa, programándose los días viernes de cada semana para tal fin debiéndose programar tal cual en el cronograma anual de mantenimiento <u>EL RECAMBIO DE FILTROS DEBERA SER UNA VEZ AL AÑO</u> | <ul style="list-style-type: none"> la limpieza y mantenimiento de los filtros de campana, debe ser responsabilidad de la entidad, así como el recambio de filtros no es objeto de la convocatoria el mantenimiento de equipos de la institución | Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR. Toda vez que se está dando las facilidades con el equipo en mención para realizar su labor y por ende asumir las responsabilidades que las corresponde. |
| 31 | 8.4 | El contratista sumirá el mantenimiento de la trampa de grasa realizándose cada semana, (DOS VECES AL MES), entregando el cronograma para su mantenimiento a la Unidad de Nutrición y a la Oficina de Ingeniería Hospitalaria, para un control y verificación, correspondiendo su programación de viernes y debiendo iniciar esta labor a las 13:00 horas del día. | El mantenimiento de trampas debe ser responsabilidad de la unidad de mantenimiento, o de una empresa tercerizada para ese objetivo. No es objeto de la convocatoria la limpieza y mantenimiento. Son costos que se tiene que incrementar a la producción de alimentos. | Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR. Los espacios físicos y equipos en mención son brindados a la empresa para facilitar su labor en la institución, y lo utiliza el contratista. |
| | 8.5 | El contratista, asumirá el | | Se debe respetar lo estipulado, según indica |



0775

| | | | | |
|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 32 | | mantenimiento y renovación de los equipos (mayores y menores), adjuntando para ello el respectivo cronograma anual de mantenimiento al momento de suscribir contrato. | <ul style="list-style-type: none"> - <u>¿Será de los equipos proporcionados por el contratista?</u> - ¿Cuáles son los parámetros para declararlos no aptos para su uso?? | <p>los TDR</p> <p>El ítem 8.5, considera los equipos descritos en los ítems 8.2, 8.3, 8.4, relacionándose con el ítem 8.1</p> |
| 33 | 8.3 | El contratista, será responsable de asumir el pago por el uso de suministro de electricidad, agua potable y disposición de residuos biodegradables, dicho gasto será de pago mensual de acuerdo con el monto | Para garantizar el servicio la entidad deberá, encargarse del mantenimiento de ello, puesto que en estos 2 años y medio el cableado y amperajes estuvo a cargo del contratista | <p>8.1. El Contratista, mantendrá en forma permanente las instalaciones, equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio en buenas condiciones de funcionamiento (según relación adjunta en el ANEXO Nº: 3 Infraestructura, ANEXO Nº: 4 Equipamiento disponible v Anexo Nº 5). y su</p> |

| | | | | |
|----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | calculado en el (ANEXO 05), monto que será descontado del pago mensual que efectuará el instituto. Asimismo, deberá acondicionar (de ser necesario) todos los suministros que quiera (agua, luz, gas), pudiendo colocar un medidor de agua, de energía eléctrica, y de gas propano al ingreso a las instalaciones de la cocina central al consignar el contrato, previa autorización e indicación de la Oficina de Ingeniería Hospitalaria y Servicios. | | reposición según sea necesario en un plazo no mayor de hasta 48 horas, luego de evidenciada la falla o necesidad de mantenimiento. |
| 34 | 8.9 | El contratista, durante su permanencia contará con un teléfono portátil para comunicación directa y coordinaciones a realizarse con el área usuaria. | El teléfono es innecesario ya que la comunicación es directa con el personal, ya se a generado pérdida de equipo celular y sin ningún interés de averiguar mediante las cámaras. | El teléfono es necesario para facilitar la comunicación durante las horas de trabajo, donde exista personal en atención directa o indirecta de tal forma que se pueda monitorizar o brindar ayuda en caso de contingencias a su personal. Se debe respetar lo estipulado, según indica los TCR. |
| 35 | 8.10 | El contratista, está obligada a asumir a su personal (área de hospitalización y producción), detergentes líquidos, hipoclorito, desengrasantes, amonio cuaternario (para área de producción, comedor y formulas), guantes para limpieza y lavado de vajillas, esponjas, secadores, mopa y otros materiales de limpieza y desinfección que suministrarán únicamente al personal de la empresa y será utilizado en los ambientes donde se desarrolla el servicio objeto de la contratación. Deberán instalar mobiliario adecuado para mantener el orden del material de limpieza en cada área. | Se debería fijar un lugar donde la empresa de limpieza lleve toda los desperdicios al área de acopio de basura y no un personal de nutrición. | La institución tiene designado y señalado el lugar de acopio en mención. Existiendo acopios en el tercer y cuarto piso, además del acopio más grande en el sótano de la institución. La empresa contratante debe ser responsable de sus tareas y procesos de limpieza. Se debe respetar lo estipulado, según indica los TCR. |
| 36 | 8.12 | El contratista, está obligada a instalar y proveer en las áreas producción, comedor, áreas periféricas, jabón líquido (no a granel, en envase de 800 a 1000 ml), papel toalla y dispensadores de papel toalla interfoliado, alcohol gel en botellas no recicladas de 1000 ml. | - El comedor es uso exclusivo del personal de guardia de la institución, en esta área deberá implementar la institución. | El comedor es un espacio que se sede a la empresa con las sillas y mesas para facilitar el servicio del contratista al brindar alimentación al personal usuario de guardia, y personal de su propia empresa, por lo tanto, deben cumplirse en todo momento las medidas de higiene correspondientes. |
| 37 | 8.15 | El contratista, proporcionara cinco (5) coches térmicos de transportes de alimentos de acero inoxidable con sus respectivas bandejas, para la distribución de regímenes a los pacientes hospitalizados y un (1) coches transportador para formulas maternizadas y enterales atendidas. | Son 6 coches térmicos para 3 pisos de atención?? | Son: (5) COCHES TÉRMICOS de transporte de alimentos. Estos son para la distribución de regímenes en las áreas periféricas, como sucede en la actualidad. (1) COCHE TRANSPORTADOR para formulas enterales y maternizadas Conforme lo indica el ítem 8.15 |
| 38 | 8.16 | El contratista, proporcionara dos (02) coches térmicos conservadores, uno para recepción y conservación de temperatura de alimentos preparados y su transporte a las áreas periféricas del tercer y cuarto piso y otro con la misma función para la atención de pacientes de emergencia y hemodinámica, ambos coches adecuados con depósitos y cubetas suficientes para dar cumplimiento a las funciones descritas y | 1. Mas coches térmicos ¿? 2. El espacio es insuficientes para colocar más coches y además genera un mayor gasto de producción 3. Cambiar el procedimiento de degustación, para evitar enfriamiento de los alimentos y exceso de manipulación de alimentos cocidos. | Los (02) coches térmicos en mención son conservadores, y se requieren para mantener la temperatura después de terminada la preparación y hasta el servicio. No se ubicarán en los mismos espacios que los demás coches, que son para pisos. Estos dos coches se ubicaran en el área de producción. |



U. 76

| FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS) | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | adecuado control de temperatura. Plazo para su implementación de 20 días calendario desde la firma del contrato. | | |
| 39 | 8.19 | Para personal usuario de comedor de las áreas críticas (emergencia, hemodinámica, sala de operaciones) que soliciten su ración, se guardaran en vajillas descartables biodegradable, el número de esta será determinado por la Unidad de Nutrición, solo en casos que no | <ul style="list-style-type: none"> - Este procedimiento se realiza y si no baja el personal, hacer uso de sus alimentos el contratista se ve afectado con la pérdida de la comida y el descartable. - Tienen que ser reconocidos. Porque se destinó la alimentación. | ítem 5.18. El Contratista, deberá guardar la ración del personal que no pudiera bajar por un lapso de 2 horas adicionales al horario estipulado, pasado este tiempo serán desechados debido al riesgo de contaminación, la ración será considerada como consumida. (esto significa que se pagará) |
| | | podieran bajar para hacer usos de la ración cuando se prolongan las cirugías y/o procedimientos. | | |
| 40 | 8.20 | El contratista, proveerá de mantendrá un stock para una semana de vajilla descartables biodegradables para la entrega de raciones (desayuno, almuerzo, comida, refrigerio, cena, etc.), según sea el caso y la necesidad del servicio. Y de acuerdo con la temperatura del alimento. | El material bio degradable, tiene que limitarse su uso, por ser altamente costoso y vulnerando la norma vigente que limita su uso. | La vajilla descartable biodegradable, para el personal, solo se da en casos que no pudieran bajar para hacer usos de la ración cuando se prolongan las cirugías y/o procedimientos. (revisar ítem 8.19) |
| 41 | 8.24 | La vajilla de pacientes deberá ser de ksa, con cubreplatos y cubiertos de acero inoxidable. La vajilla que por desgastes de uso debe ser repuesta a responsabilidad exclusiva por la empresa concesionaria cada 3 meses, según inventario. La reposición no estará a cargo del personal técnico. | <p>La reposición es de acuerdo a la necesidad, antes de los 3 meses</p> <p>El personal es responsable de velar por los bienes y vajillas destinadas bajo su responsabilidad.</p> <p>El manejo del contratista es bajo sus políticas internas</p> <p>El espacio es limitado y por ello hay deterioro de las vajillas</p> <p>Se puede usar vajilla de acero inoxidable</p> <p>¿Se solicita cubre platos para todos los pacientes??</p> | <p>El ítem 8.24, claramente indica: La vajilla que por desgaste de uso debe ser repuesta, cada 3 meses, según inventario. Es lógico que la vajilla en buen estado de conservación luego del inventario, no necesitaran cambio.</p> <p>En el anexo N° 5, especifica la cantidad, siendo esta de 36 unidades que serán repartidos en las áreas periféricas.</p> <p>Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR.</p> |
| 42 | 8.31 | El contratista, hará entrega al inicio del contrato los uniformes adecuados para el personal (03) juegos por trabajador. Estos serán repuestos cada seis meses (dos veces al año), durante la vigencia del contrato. El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, será el mencionado en el manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021). | <p>La renovación debe ser de acuerdo a la necesidad del personal</p> <p>Y cada 6 meses entregar 3 juegos es altamente carísimo, cargando este monto al centro de producción</p> | <p>Entregar uniformes dos veces al año, es lo mínimo aceptable en el tiempo.</p> <p>Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR.</p> |
| 43 | 8.34 | El contratista, proveerá un destumedecador para el área de productos secos y otro destumedecador para el área de fórmulas lácteas y enterales, un equipo de aire acondicionado para el almacén de productos frescos (frutas, verdura, potencia mínima 24000 BTU) y otro para el área de fórmulas lácteas y enterales (potencia mínima de 12000 BTU) | Es parte de la infraestructura que tiene que proporcionar la entidad | <p>Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR. Con el TDR buscamos los servicios una empresa brinde soluciones logísticas en el servicio de alimentación por la que la empresa debe adecuarse a las necesidades y requerimientos del presente TDR.</p> <p>A la fecha el área de fórmulas lácteas y enterales, ya cuenta con un equipo de aire acondicionado. Se modificara los TDR con solo un equipo de aire acondicionado.</p> |
| 44 | 8.36 | El contratista, colocara una llave de seguridad automática en los balones de gas del área principal. | La entidad puede colocar sistema de gas con tanques elevados de gran capacidad y el proveedor del abastecimiento mensual | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR, en el ítem 8.36 Solo se está solicitando la llave de seguridad automática. |
| 45 | 5.1 | El contratista, asegurará que el personal destacado para ejecutar el servicio cuenta con los siguientes exámenes (Rayos X de tórax, serológico y parasitológico) según lo establece la NT5 N°108-MINSA/DGS-V.01, deberá realizar dos evaluaciones médicas anuales. El personal de limpieza deberá presentar vacunas contra tétano y hepatitis B. además deberán contar con un certificado de haber pasado por pruebas psicológicas y/o psiquiátricas en establecimientos de | Evaluaciones psicológicas y Psiquiátricas, cual es objetivo | <p>Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR.</p> <p>Ya que se debe cumplir la normativa NT5 N°108-MINSA/DGS-V.01 que indica en el ítem 6.4. DE LA BIOSEGURIDAD, 6.4.1. El establecimiento de salud debe garantizar que al personal de la UFSS de Nutrición y Dietética se le realicen 02 evaluaciones médicas anuales y los siguientes exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico y radiografía de tórax.</p> |

V°B°
A. ARNAO C.
ESPECIALISTA EN
CONTRATACIONES

UNIDAD NACIONAL
CENTRO DE ABASTECIMIENTO
V°B°
M. GARCIA
COORDINADORA
DE LOGISTICA

FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | | | |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | salud acreditados para tal fin. Los resultados serán entregados a la Unidad de Nutrición, el primer examen en un plazo de siete (07) días calendario del inicio del contrato y los siguientes resultados de los controles serán cada 6 meses. La empresa para iniciar labores deberá presentar resultados negativos para Covid 19, de | | 6.4.2. No está permitido que personas con problemas de salud mental, laboren en áreas que estén directamente relacionadas con la elaboración, manipulación, y distribución de alimentos en el establecimiento de salud, bajo responsabilidad. 6.4.3. El personal que manipule alimentos deberá contar con carné de sanidad |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | pruebas recientes de sus trabajadores. Deberán presentar carnet de vacunación al día con las vacunas dispuestas o que se disponga por el MINSA. | | vigente. Prescindir de las Evaluaciones psicológicas y Psiquiátricas, significaría el incumplimiento de la norma establecida por el MINSA para los trabajadores de un servicio de alimentación hospitalario. |
| 46 | 9.2 | El personal del contratista debe contar con su respectivo carnet de sanidad emitido por la municipalidad provincial correspondiente, que se encuentre vigente durante toda la prestación del servicio. Debiendo entregar los originales a la Unidad de Nutrición | ¿Solo es válido de la municipalidad provincial? Hay municipalidades distritales que ofrecen un mejor servicio, con evaluaciones medicas completas | Además de la Municipalidad Provincial de Lima se podrá considerar una Municipalidad Distrital cercana a la institución a fin de facilitar cumplir con el carnet de sanidad al día. |
| 47 | 9.3 | El personal responsable del servicio vestirá uniforme con logo de la empresa, mascarillas, guantes descartables, mangas de protección para los maestros de cocina, rededillas, botas de jeba, zapabilas (mozos y unidades periféricas), gorros y mandiles de marroquí, según la función que realice deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera (color blanco). En el caso del personal de limpieza utilizara (OS) mandiles color gris, con botas negras, el cual se detalla de la siguiente manera: uniforme azul para la limpieza del área de producción y residuos biocauterizados, de pacientes hospitalizados de las áreas periféricas hospitalización, para el ingreso al área final de desechos. El personal que atiende a pacientes hospitalizados deberá usar doble mascarilla de 2 pliegues y contar con mascarilla N95 o KN95, en caso sea necesario en condiciones sanitarias de alto riesgo (EPIDEMIA, PANDEMIA) y su uso este indicado por MINSA. | Mascarillas N 95 ¿es una exageración para el personal que no realiza ningún procedimiento al paciente | El ítem 9.3 es claro en indicar en la parte final del texto: "... contar con mascarillas N 95 o KN95 <u>en caso sea necesario en condiciones sanitarias de alto riesgo (epidemias, pandemias)</u> y su uso este indicado por MINSA". Entiéndase que el uso de mascarillas N 95 o KN95, estará regulado en función a la <u>exigencia del MINSA, como caso hace poco, con la epidemia de Covid 19 o casos similares.</u> |
| 48 | 9.5 | El contratista, mantendrá los equipos e instalaciones en buenas condiciones higiénicas de salubridad. Por ello deberá efectuar la limpieza y desinfección permanente, la desratización 1 vez por mes en el área de producción y áreas periféricas; la fumigación 1 vez por mes siguiendo el plan de higiene, limpieza, mantenimiento y desinfección en todas las áreas de nutrición, mismo que será entregado una semana antes de la firma del contrato y deberá registrarse en el cronograma anual que entregara al ingreso. | La fumigación debe realizarse también en paralelo la entidad por el área alrededor del servicio de nutrición | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR. INCCOR como entidad cuenta con un cronograma establecido de fumigación y desratización de las diferentes áreas |
| 49 | 9.10 | El contratista, en relación con los residuos, dispondrá de ellos, debiendo acreditar su correcta eliminación en concordancia con la Resolución Ministerial N° 1236-2018-NTS-144 - MINSA-DIGESA2018- Lima, 11 de diciembre del 2018. Debiendo coordinar para tal efecto con los | Esto implica que personal de cocina, ingrese al área de almacén de desperdicios y se cobra al contratista por este servicio. | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR. Que estipula que quien realiza esta función es el personal de limpieza del contratista, y solo ingresa al área de acopio de residuos orgánicos y biocauterizados, para dejar los generados por el servicio de la empresa. Este personal ingresara al punto de acopio cumpliendo |



0772

FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | responsables de Ingeniería Hospitalaria. | | medidas de bioseguridad conforme en el ítem 9.3 * |
|----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50 | 9.12 | La disposición de residuos se realizará en recipientes lavables y adecuados de plástico grueso con tapas válvulas, con ruedas de jebes resistentes, deberán tener logo con nombre de la empresa, de peso suficiente para ser manipulados cómodamente por una sola persona no mayor a 25 kg para varones y no mayor a 15 kg para mujeres, fácil de limpieza y de | Las micras de las bolsas es demasiado grueso, escasos y caros, no amerita para el tipo de desperdicio que se elimina | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR, los cuales se basan en lo descrito en la normativa: Resolución Ministerial N° 1296-2018-NTS-144-MINSA-DIGESA 2018. |
| | | dimensiones que permitan su manejo y transporte, el personal encargado del manejo de residuos sólidos deberá depositar los residuos debidamente embolsados y amarrados, provenientes de los diferentes servicios en los recipientes y bolsas según la clase de residuos. Los residuos sólidos generados de la preparación de alimentos son considerados como residuos comunes y biodegradables, constituido por desperdicios de alimentos. Deben ser almacenados en bolsa de color negro de 50.65 micras Los residuos sólidos procedentes de las salas de hospitalización de pacientes y personal de comedor que están en contacto con pacientes se considera biocontaminados, deben ser dispuestos para su manejo posterior en recipientes con bolsa de color rojo con un grosor de 72.6 micras. | | |
| 51 | 10.6 | El contratista, es responsable directo del pago de las remuneraciones de su personal destacado, así como los impuestos, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc. Para tal confirmación, el contratista presentara mensualmente a la Unidad de Nutrición la relación de sus trabajadores con copia del último recibo de aportación emitido por la SUNAT, con un tiempo no mayor de 30 días, así como la constancia de aportes a la AFP o ONP emitida por la aseguradora, constancia de abono CTS. La omisión de estas exigencias será sancionada con penalidades. el contratista presentara mensualmente. | <ul style="list-style-type: none"> - las directivas para tercerización de empresas señala las responsabilidades del empleador el pago de las remuneraciones y beneficios sociales - la entidad se exime de toda responsabilidad - el cronograma tributario es diferente, al calendario, existirá desfase - no son contadores para hacer el cálculo correspondiente - Por el <u>contrato</u> por el desconocimiento crean inconvenientes con los trabajadores | <p>Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR</p> <p>Con la finalidad de dar cumplimiento de las leyes a favor del trabajador, de acuerdo a la calificación de la empresa contratista según MYPE.</p> |
| 52 | 10.9 | El contratista, presentara al inicio del servicio, al área usuaria con copias a lo más, el seguro complementario de trabajo de riesgo de vigencia anual, como mínimo. El cual se verificará mensualmente. | Los pagos del SCTR son mensuales por el cambio de personal y por desconocimiento exigen un año. Estas son normas que el empleador debe de cumplir, pero no para hacerla llegar al nutricionista | <p>El seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR), es parte de la <u>exigencia institucional</u> a favor de la seguridad de los trabajadores.</p> <p>Comprendemos que puede existir rotación entre sus trabajadoras y trabajadores, por ello la norma permita las siguientes modalidades de contratación de manera mensual, trimestral, semestral y anual. El SCTR podrá ser mensual.</p> |
| 53 | 10.11 | El contratista, será responsable de capacitar continuamente y monitorizar al personal destacado en comedor, para dar atención con calidad y calidez al PERSONAL con derecho a alimentación. Deberá contar con un libro de reclamaciones, el cual debe ubicarse, en el lugar visible. Es | Solicitamos capacitaciones de parte del área usuaria, la amabilidad y buen trato deberá ser integral de parte del área usuaria también | Las capacitaciones por parte de la institución siempre se ha dado y se seguirán dando, como parte de la institución. |



FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | | | |
|----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | obligatorio dar respuesta a la queja. | | |
| 54 | 11.2 | El contratista, <u>esta</u> obligado a asegurar que sus nutricionistas designados para laborar en INCOR, se encuentren hábiles para el ejercicio profesional y que cumplan el perfil con los certificados exigidos en el perfil CUADRO N°10. los certificados de su <u>currículum</u> , <u>vísea</u> , <u>DEBEN PRESENTARSE FECTATEADOS POR NUESTRA INSTITUCION</u> , Debiendo cumplir las siguientes | El nutricionista del contratista es exclusivamente para el área de producción. <u>Cual</u> es el objetivo de que permanezcan <u>hasta las 9.30 pm</u> Las dietas <u>dieta terapéutica</u> , no necesitan otra programación, deberán ser las mismas de pacientes El conocimiento del TDR, deberá ser de ambas partes, para evitar el abuso de quienes sin conocer las normas exigen al contratista. | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR Se mantiene lo solicitado en ítem 11.2, el profesional nutricionista debe estar hábil en el ejercicio profesional además de cumplir con las certificaciones solicitadas. El horario del personal nutricionista incluye el cumplimiento de sus funciones siendo uno de ellos el asegurar la supervisión en |
| | | responsabilidades. Estar presentes de lunes a domingos de 06:30 am a 09:30 pm, en dos turnos de mañana y tarde según CUADRO N°10, sin incluir el tiempo extra que demanda cumplir sus obligaciones del día. Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato. | | la presentación y calidad del producto, el cual culmina con la atención de la cena, según horario establecido para personal de guardia nocturna. |
| 55 | 11.3 | El contratista, deberá proporcionar el personal requerido de acuerdo con las bases administrativas, debiendo garantizar su ingreso y salida diaria, con la colocación de un sistema electrónico, para la preparación del servicio en los horarios establecidos. Para el ingreso se permitirá una tolerancia de 20 minutos al mes, sin descuento alguno. | La tolerancia lo determina el empleador | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR. El cumplimiento de lo solicitado en el ítem 11.3 asegura brindar un buen servicio a los usuarios, siendo esta consideración a máximo 20 minutos al mes. |
| 56 | 11.5 | La unidad de nutrición INCOR, puede solicitar la sanción y/o cambio de personal cuando este incurra a las normas <u>sancionadas</u> normas disciplinarias e inasistencias no autorizadas, por la unidad de nutrición (con tres faltas recurrentes, se retira el personal). EL CONTRATISTA remitirá a la unidad de nutrición copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente. ASIMISMO, LA EMPRESA podrá renovar a su personal en caso de renuncia, término de contrato, debiendo comunicarlo al área usuaria. SE LE TOLERA HASTA 2 LLAMADAS DE ATENCION NO INCLUIRLO EN EL SIGUIENTE TDR | - Revisar el presente ítem a fin de no incurrir en problemas legales con Sunafil, son 3 memorándums - las faltas incurridas tienen que <u>se</u> probadas a fin de evitar el abuso por parte de la entidad | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR. Se aclara que se dará la oportunidad de corregir su comportamiento o desempeño antes de considerar una sanción. Esto podría incluir la emisión de advertencias verbales o llamadas de atención escritas, así como la implementación de medidas correctivas, dependiendo de la gravedad de la situación. Las faltas incurridas serán calificadas por el nutricionista de la empresa. |
| | 11.10 | El Contratista, <u>está</u> obligado a mantener en todo momento el número requerido de trabajadores CUADRO N°10 a fin de no disminuir la calidad del servicio (ausencias por descansos médicos, permisos, vacaciones, y faltas) en la Unidad de Nutrición del INCOR. En el caso que el personal de la empresa faltara a laborar en cualquiera de sus turnos, LA EMPRESA está obligado a subsanar la falta en el plazo de una hora, de no ser subsanada en ese plazo se procederá a levantar un acta para aplicar la penalidad, la que será firmada por la Nutricionista del INCOR y de la EMPRESA. El personal que ingresa para reemplazar un puesto vacante debe cumplir con la inducción de 5 turnos continuos, para ser considerado en el | La falta de un personal es un <u>acto intempestivo</u> , la tolerancia de 1 hora es imposible cubrir, porque ningún trabajador viene de las zonas cerca de INCOR, vienes de los conos, este, norte y sur. Que se permita hacer cambios internos con el personal y se reemplace con el área más sencilla. <u>con vajillas</u> el reemplazo para <u>vajillas</u> (lavar las vajillas), no <u>amonta una</u> capacitación rigurosa, porque solo hará la función determinada. Por la contingencia | El contratista debe asegura la calidad del servicio ofertado según el ítem 11.10, del TDR. |



FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS)

| | | | | |
|----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | rol de personal. | | |
| 58 | 11.11 | El profesional Nutricionista de INCOR y de la empresa, están obligadas a firmar el ACTA DE CONFORMIDAD, la que será reportada por el Profesional Nutricionista del INCOR quincenalmente, en el documento de conformidad del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - En este caso está permitido administrativamente, <u>observaciones por</u> parte del contratista. - Y no se puede unilateralmente exigir y cambiar de actas, cuando ha sido observado, incumpliendo El Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) por parte de la entidad | Se debe respetar lo estipulado Y nunca se ha exigido cambio de actas, lo dicho no se ajusta a la verdad |
| 59 | 11.12 | Si en caso el profesional Nutricionista, se niega a firmar el acta, esta acción | <ul style="list-style-type: none"> - penalizar porque no firmo y/o observo la penalidad a aplicar, es un abuso | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR. |

| | | | | |
|----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | será penalizada. | <ul style="list-style-type: none"> - Esta ítem a generado innumerables penalidades unilaterales, que es un abuso de poder de la entidad - Tener en cuenta el reglamento de contrataciones, - para estipular abusos contra la empresa contratista. - Una ley o una norma NO pueda ser <u>desconocida porque</u> que tenga en el TDR, escribieron un párrafo, fuera del alcance de la ley de contrataciones. | No se ajusta a la verdad lo mencionado, el profesional nutricionista de la empresa es quien da la conformidad del acta. |
| 60 | 12.1 | La evaluación de la programación mensual de los regímenes se efectuará de acuerdo con lo aprobado por la Unidad de Nutrición. Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación y sin autorización del Profesional de Nutrición del INCOR | <ul style="list-style-type: none"> - <u>superamos que</u> la entidad realice la programación - los cambios son con entradas con proteínas - los pastres son con las frutas más costosas, justificando que INCOR, es diferente al resto de hospitales - ninguna programación del concesionario es aceptada - ejemplo chausa de pollo con trozos de pollo, más una presa - Crema de zapallo con trozos de carne cocida 40 gramos, pese a que tiene leche o ya se a cubierto el nivel proteico | La observación se aclara, con la respuesta N° 2. Se debe respetar lo estipulado en los TDR. Todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta presentada por la empresa en el documento, "Plan de dietas" al inicio de la ejecución del contrato, según lo indicado en el ítem 10.1 y del TDR. |
| 61 | 12.2.2 | La cantidad de los regímenes corresponde al requerimiento diario del INCOR | Hacer el pedido de raciones a atender de pacientes y personal con la debida anticipación de 24 horas | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR. |
| 62 | 12.2.4 | El INCOR tiene la facultad de efectuar supervisiones y controles inopinados del servicio debiendo el contratista brindar las facilidades correspondientes. En caso se detecte algún incumplimiento de los términos de referencia se aplicarán las otras penalidades correspondientes de acuerdo con el cuadro N° 11 | Señalar específicamente, porque el contratista no puede opinar hacen uso y abuso de que son parte de la entidad | Su consulta no guarda relación con lo descrito en el TDR. Sin embargo, En el cuadro N°11, a pie de cuadro la leyenda indica: Que el nutricionista de la empresa firma, dando fe y confirmando el incumplimiento. Lo cual se da a libre albedrío y producto de las evidencias respectivas. Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en el ítem 12.2.4. EL INCOR tiene la facultad de efectuar supervisiones y controles inopinados del servicio debiendo el Contratista brindar las facilidades correspondientes. |
| 63 | 12.5 | El contratista, deberá tomar muestras memorias de alimentos y/o preparaciones realizadas de cada tiempo de comida, la cuales serán guardadas en bolsas plásticas herméticas por un periodo de 48 horas; conservadas bajo congelación siendo desechadas trascurrido este periodo. | Se tendrá una refrigeradora y/o congeladora para este procedimiento, dado que pueda ver contaminación cruzada por el área de almacenamiento y determinar las probables responsabilidades | El ANEXO N° 05, EQUIPOS Y MATERIALES BASICOS A CARGO DEL PROVEEDOR. PARA INICIO DEL SERVICIO, solicita para tal efecto un (01) Frigorifer-Refrigeradora, para su cumplimiento en el presente TDR. Con lo que se evitara la posibilidad de contaminación cruzada. |
| 64 | Cuadro 10 | CUADRO N°10 NUMERO Y PERFIL DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO AL INICIO DEL SERVICIO | Para el cocinero el certificado o título universitario o escuela gastronómica tiene una duración de 3 años, es difícil encontrar en el <u>mercado</u> se puede ser reemplazado por estudios afines, cursos, especializaciones semestrales?? <u>Manejo de planillas para los almacenamientos??</u> Refieren que Los técnicos de nutrición no pueden ser, reemplazados por personal auxiliar formado en el | Se debe respetar lo estipulado según TDR. El Maestro cocinero (a) o Chef con Certificado de egreso o título de universidad, instituto o escuela gastronómica, es de obligatorio cumplimiento. Se aclara que el Manejo de planilla físico o digital, está referido a los Kardex de alimentos, que se considera conocimientos |



FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | | | |
|----|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | basica (formación no escolarizada), pero que la experiencia laboral mayor de 3 años?? Cuando sabemos que en la práctica tienen buen desempeño laboral, limitando su participación | basicos para todo almacenero. El TDR para el puesto de Técnico de Nutrición para las áreas de hospitalización y fórmulas, permite para esta labor, personal con experiencia laboral certificada de más de 03 años, y esta no puede ser mayor al 30% del número total de técnicos. |
| 64 | Cuadro 10 | CUADRO N°10 NUMERO Y PERFIL DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO AL INICIO DEL SERVICIO | El personal nutricionista realiza labores de producción el horario 9.30 de la noche es un abuso ya no se requiere personal profesional en ese horario. Y los horarios están establecidos en el reglamento de | Se debe dar cumplimiento según lo estipulado en los TDR. Se mantiene lo solicitado en ítem 11.2. y |

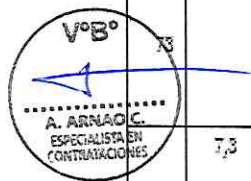
| | | | | |
|----|------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <p>tercerización para servicios de alimentación y en reglamento de Essalud, hasta las 7 pm, hasta que cumplan sus funciones inherentes del día</p> <p><u>Cuál es la finalidad técnica de que sean diferentes?</u></p> <p>En este sistema de una nutricionista x día, dado por la pandemia, evitamos:</p> <p>Estrés del profesional, que es una constante en el servicio, por el sistema de trabajo.</p> <p>No hay espacio, ni escritorio para que trabajen las 2 nutricionistas en el cruce de horarios</p> <p>Se requiere una nutricionista reten para cubrir sus días de descanso</p> <p>Mayor disponibilidad del profesional de cumplir las tareas del día</p> <p>Personal de limpieza horario de ingreso puede ser a la 7.00 am, puesto que el día anterior todo quedo totalmente limpio y con bolsas nuevas</p> <p>En el caso de auxiliares y técnicos en nutrición, las vacaciones serán cubiertas por un personal con el mismo perfil, ya que el sistema de trabajo no amerita un reten para sus días de descanso.</p> <p>El reten cubre francos, tendría que ser cocinero para reemplazar y otros días en línea o viajero, se puede hacer rotaciones internas para este fin.</p> | <p>cuadro de personal requerido CUADRO N°10.</p> <p>El horario del personal nutricionista incluye el cumplimiento de sus funciones siendo uno de ellos el asegurar la supervisión en la presentación y calidad del producto, el cual culmina con la atención de la cena, según horario establecido para personal de guardia nocturna.</p> <p>Los horarios de los nutricionistas no exceden por turno las 8 horas. (ver CUADRO N°10)</p> |
| 65 | 4.9 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | ES DIFÍCIL CUMPLIR POR LAS CONTROVERSIAS SEÑALADAS EN LOS DIFERENTES ÍTEM5 | <p>Esta observación se aclara, con la respuesta N° 2, donde se indica que al cálculo del día, no debe incluir el refrigerio (anexo N° 1). Sin lo cual se mantiene los rangos del TDR (2200-2500Kcal) sin excederse, y sin incongruencias, del régimen completo para personal asistencial.</p> <p>Todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta presentada por la empresa en el documento, "Plan de dietas" al inicio de la ejecución del contrato, según los indicado en el ítem 10.1 del TDR.</p> <p>Se debe respetar lo estipulado en los TDR.</p> |
| 66 | 4.15 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | Se tiene que otorgar un plazo y manejar un stock para pacientes con prescripción de los pacientes actuales y no pretender ser una farmacia, vulnerando el objeto de contrataciones que es un servicio de alimentación | El stock de fórmula para 72 horas está en función de la fórmula o fórmulas que se necesita para mantener la atención del paciente. En ningún caso se ha podido tener los productos antes del requerimiento para cumplir la terapia del paciente. |
| 67 | 4.16 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | Son requerimientos altamente especiales, se debe otorgar el plazo y su uso solo para necesidad extremas del paciente | No se entiende su consulta. |
| 68 | 5.1 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Presentar una programación y dosificación, es una pérdida de tiempo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las programaciones son corregidas a gusto del nutricionista - Dosificar una dieta que va ser corregida es una pérdida de tiempo - Establecer plazo para su corrección y no entregar un día antes del inicio y penalizar por la dosificación. - FINALMENTE CUAL ES EL OBJETIVO DE LA DOSIFICACION, SINO SE CUMPLE EL REQUERIMIENTO DEL PACIENTE, Y se utiliza un esquema indisoluble y pesos de cápsulas que sobrecarga las tablas de dosificación Y LA | <p>Reiteramos:</p> <p>Todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta presentada por la empresa en el documento, "Plan de dietas" al inicio de la ejecución del contrato, según los indicado en el ítem 10.1 del TDR. Entendiéndose que la receta original corresponderá a la que presente la empresa la debe estar en equilibrio de nutrientes considerándose para pacientes para pacientes de alta complejidad, el cual servirá para dar cumplimiento al ítem 5.1.</p> <p>La empresa se contrata para brindar servicio</p> |

VºBº
A. ARNAO C.
ESPECIALISTA EN
CONTRATACIONES

MINISTERIO NACIONAL DE SALUD
Unidad de Asesoría Técnica
VºBº
P.O.S. 70000000 M.
10014

FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | | | |
|----|------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <p>NECESIDAD DEL PACIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - REITERAMOS, que este punto sea realizado por el nutricionista de la entidad con el VCTI día que crea conveniente y pasos que crea conveniente, y la empresa contratista solo se encarga de CUMPLIR, lo que fuera. - El cumplimiento de lo establecido antes de otorgar la buena pro, por la institución puede ser penalizado. - El contratista establece su precio de acuerdo a lo requerido, pese que como profesionales en nutrición encontramos deficiencias | <p>completo a la institución y para de ello es realizar la programación y dosificación, para ejecutar el servicio.</p> <p>El "Plan de dietas", solicitado en el actual TDR, es el instrumento para evitar supuestas conguencias que especula.</p> |
| 69 | 5.16 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Referamos que no puede ser solamente responsabilidad del contratista, cuando no hay fumigación paralela, la puerta permanece abierta, los comensales no tiene cofias de protección de cabello, incluido algunos nutricionistas,</p> | <p>Debemos aclarar que, según el TDR, En el ítem 5.6, indica que el contratista es el responsable de efectuar la limpieza y desinfección permanentemente:</p> <p>La desratización 1 vez por mes en el área de producción y áreas periféricas; la fumigación 1 vez por mes siguiendo al Plan de Higiene, Limpieza, Mantenimiento y Desinfección en todas las áreas de Nutrición, mismo que será entregado una semana antes de la firma del contrato y deberá registrarse en el cronograma anual que entregará al ingreso.</p> <p>La institución cumple en cronograma con la fumigación de los exteriores y tiene a una empresa externa que realiza la limpieza de la institución las 24 horas del día, y los siete días de la semana.</p> |
| 70 | 5.17 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Referamos que no somos una farmacia, para tener la cantidad de las diversas fórmulas con un stock para 72 horas</p> <p>Revisar este ítem y aplicar el criterio y razonabilidad</p> | <p>Se debe respetar lo estipulado, en los TDR, ya que el stock exigido es para la atención del paciente que tiene una fórmula en uso.</p> <p>Mientras no se requiera una fórmula no se solicita ni se exige stock.</p> <p>No se descartan fórmulas independientemente de su costo, ni se aplican penalidades por minutos de retraso.</p> |
| 71 | 5.18 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Referamos el pago de la fórmulas deben ser independiente y responsabilizarse la entidad de lo pedido por la lata o el sobre.</p> <p>Porque se descartan fórmulas que una vez abiertas pueden ser utilizados durante un mes, es obligado unilateralmente al descarte</p> | <p>El ítem 5.18, no exige sea eliminado el producto sobrante ya que en el servicio existe más de un paciente con el mismo tipo de fórmula, que luego del alta de un paciente, continúan usando el mismo producto.</p> <p>Dichas suposición no se ajusta a la realidad.</p> |
| 72 | 5.19 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Revisase adecuadamente el presente ítem 5.17</p> | <p>Se debe respetar lo estipulado según TDR. Ya fue respondida dicha pregunta, con el numeral 23.</p> |
| 73 | 5.21 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Los coches transportadores son de acero inoxidable grado quirúrgico, pero sin sensores, el choque depende de su manipulación.</p> <p>Aclarar este punto a fin de evitar penalidades con criterio unilateral</p> <p>Especificar.</p> | <p>Se debe respetar lo estipulado según TDR. Ya fue respondida dicha pregunta, con el numeral 21.</p> |
| 74 | 7.3 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Si un personal abandona intempestivamente el servicio, es imposible cubrir este ítem.</p> <p>Pero se puede especificar que sea guiado por el profesional</p> | <p>Se debe respetar lo estipulado según TDR. 7.3. El Profesional Nutricionista y personal técnico/auxiliar designado por EL CONTRATISTA para reemplazar descansos programados, descansos médicos, permisos, vacaciones o iniciar labores, deberán tener conocimiento de las funciones que se realizan en la Unidad de Nutrición de INCOR y haber pasado previamente por un periodo de inducción de 5 días hábiles, previa presentación y aceptación de su documentación, según el cuadro N° 10</p> |
| 75 | 7.4 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Penalizar por no firmas actas, este es hostigamiento si la falta está siendo aplicado unilateralmente por el nutricionista de IncoR sin mediar ni la más remota aclaración.</p> | <p>Se debe respetar lo estipulado según TDR. Ya fue respondida dicha pregunta, con el numeral 62.</p> |
| 76 | 7.16 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | <p>Están cambiando los horarios de ingreso y serán imposibles la reposición el mismo día,</p> | <p>Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR, con el numeral 29.</p> |



0767

FORMATO
RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS
(SERVICIOS)

| | | | | |
|----|-------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 76 | | | Se solicita se de 24 horas para subsanar, ya que la necesidad no es inmediata, es para los siguientes 7 días. | |
| 77 | 8.1 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | Cuál es el plazo, nadie tiene un almacén para estos cabins se debe esperar su fabricación y/o reparación | Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR. 8.1. El Contratista, mantendrá en forma permanente las instalaciones, equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio en buenas condiciones de funcionamiento (según relación adjunta en el ANEXO Nº 3 Infraestructura, ANEXO Nº 4 Equipamiento disponible y Anexo Nº 51, y su reposición según sea necesario en un plazo no mayor de hasta 48 horas, luego de evidenciada la falla o necesidad de mantenimiento. |
| 78 | 8.2 8.3 8.4 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | Es equipamiento de infraestructura, NO ES OBJETO DE LA CONVOCATORIA. CERTIFICAN EL JCI, cuando la institución NO tiene lo elemental de su infraestructura | Se debe respetar lo estipulado según TDR, en los ítems 8.2, 8.3, 8.4, relacionándose con el ítem 8.1 |
| 79 | 8.5 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | Especificar, muy ambiguo pero penalizar siempre buscan según su interpretación unilateral del área usuaria | Se debe respetar lo estipulado, según indica los TDR. El ítem 8.5, considera los equipos descritos en los ítems 8.2, 8.3, 8.4, relacionándose con el ítem 8.1 |
| 80 | 8.5-8.35 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | Las penalidades están detalladas en forma abusiva, debe ser más razonable. Los nutricionistas no realizan su trabajo que le corresponde como nutricionista de la institución, porque viven pendiente de las penalidades a aplicar. Este hecho estresa a la empresa y los nutricionistas. Al parecer hay premio y/o ascenso para el que aplica la mayor penalidad. Ser objetivos y otorgar un plazo prudencial, porque depende el estado anímico y le aplican la penalidad sin miramientos. La eficiencia de un trabajador no se ve por la cantidad de penalidades aplicadas, sino por la coordinación permanente para mantener los estándares del servicio. | Se debe respetar lo estipulado según TDR. Consideramos que no se ajusta a la verdad |
| 81 | 8.37 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | El aceite no puede ser cada 15 días, porque no se llega a completar una cantidad, para que el camión acuda a su retiro. Debe estar en base a una cantidad establecida, no en días | Se debe respetar lo estipulado según TDR. |
| 82 | 9.1-10.14 | TABLA DE OTRAS PENALIDADES | El SCRTR no puede ser anual. El CTS se deposita solo 2 veces año. Son regulaciones de Sunafil y no de esajajd | Los ítems: 9.1, 10.14, mencionados con respecto a: SCRTR, CTS, no corresponden al texto de la tabla de penalidades. y en respuesta anterior ya quedó aclarado que la norma permite las siguientes modalidades de contratación: mensual, trimestral, semestral y anual. Se deberá dar cumplimiento a los TDR. |

VºBº
A. ARMAO C.
ESPECIALISTA EN
CONTRATACIONES

3. INFORMACIÓN SOBRE LA DETERMINACIÓN DEL VALOR REFERENCIAL

3.1 SOBRE EL VALOR REFERENCIAL EN CASO DE CONSULTORÍA DE OBRAS

3.1.1 ESTRUCTURA DE COMPONENTES O RUBROS

DEL PROVEEDOR

| | |
|---------|--------------------------------------------------|
| Nº Item | Detalle de la Estructura de Componentes o Rubros |
| - | - |


DE LA ENTIDAD

| | |
|---------|--------------------------------------------------|
| Nº Item | Detalle de la Estructura de Componentes o Rubros |
| - | - |

3.1.2 VALOR REFERENCIAL DE LA CONSULTORÍA DE OBRA

| | | | | | | |
|--------|--------------|---|---------|---|-------|---------------------|
| MONEDA | Nuevos Soles | - | Dólares | - | Otro: | Señalar otra moneda |
| MONTO | - | | | | | |



| FORMATO | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------|------------|
| RESUMEN EJECUTIVO DE LAS ACTUACIONES PREPARATORIAS (SERVICIOS) | | | | |
| En el caso de consultoría de obras, además, detallar los costos directos, los gastos generales, fijos y variables, y la utilidad de acuerdo a las características, plazos y demás condiciones definidas en el requerimiento. | | | | |
| | | | | |
| 4. INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL COMO RESULTADO DE LAS INDAGACIONES DE MERCADO | | | | |
| 4.1 | FECHA DE INICIO DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO | 30.10.2023 | FECHA DE CULMINACIÓN DE LAS INDAGACIONES EN EL MERCADO | 09.11.2023 |
| 4.2 | PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON EL REQUERIMIENTO | SI | X | NO - |
| WC CATERING SRL. - SERVICIOS INTEGRALES SAN CRISTOBAL EIRL. | | | | |
| 4.3 | POSIBILIDAD DE DISTRIBUIR LA BUENA PRO (EN CASO DE SERVICIOS EN GENERAL, DE CORRESPONDER) | SI | - | NO X |
| De ser afirmativa la respuesta, sustentar la posibilidad de distribuir la buena pro. | | | | |
| 4.4 | SOBRE LA INFORMACIÓN QUE PUEDA UTILIZARSE PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS FACTORES DE EVALUACIÓN | SI | - | NO X |
| De ser afirmativa la respuesta, detallar la información que pueda utilizarse para la determinación de los factores de evaluación. | | | | |
| 4.5 | SOBRE OTROS ASPECTOS NECESARIOS QUE TENGAN INCIDENCIA EN LA EFICIENCIA DE LA CONTRATACIÓN | SI | - | NO X |
| De ser afirmativa la respuesta, detallar. | | | | |
| 5. | <div> Lic. SARY SOLANSE KOWATRU MENDIVIL INSTITUTO NACIONAL CARDIOVASCULAR</div> <div>NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ORGANISMO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</div> | | | |
| NOTA: El presente formato se utilizará en servicios en general, servicios de consultoría en general y en consultoría de obras. | | | | |

