



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"



**H O S P I T A L**  
**Carlos Lanfranco La Hoz**

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HCLLH-1

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO**  
**SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES**  
**ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS,**  
**PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL**  
**HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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



### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.



**Importante**

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

**1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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

**Importante**

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

**1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

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

**1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**



La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

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

#### 1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

#### 1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

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

**Importante**

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





## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

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

#### Importante

- Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.





### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

#### Importante

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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





**Importante**

*En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

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

**3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

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

**Importante**

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

**Advertencia**

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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







HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

#### **Advertencia**

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo



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

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ  
RUC N° : 20203531550  
Domicilio legal : Av. Saenz Peña – cuadra 6 S/N – Puente Piedra – Lima  
Teléfono: : 01 – 548 5334  
Correo electrónico: : logística.hcllh.2023@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 04 MESES**

ITEM	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	040100010016	COMPLETA, COMPLETA HIPERPROTEICA BLANDA HIPOGRASA HIPOGLUCIDA, RENAL HIPOSODICA	8,000	RACION
		ALIMENTACION COMPLEMENTARIA III	120	RACION
		ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I Y II, LICUADOS, LIQUIDA AMPLIA Y LACTEOS	1,400	RACION
		COMPLETA	12,000	RACION

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN 001-2024 el 29.01.2024

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

#### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

#### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

#### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

#### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

#### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

El servicio materia de la presente convocatoria se ejecutará en el plazo de DE ACUERDO A LOS TERMINOS DE REFERENCIA, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) en la Oficina de Logística del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

#### 1.11. BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 103-2022-EF, Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- Directiva N° 003-2020-OSCE/CD
- T.U.O. De la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado con D.S. N° 344-2018-EF y modificado por D.S. N° 377-2019-EF y modificatorias.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 30934, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Código Civil Peruano.
- Ley N° 29459, Ley de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 29973, Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga con lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Demás normas complementarias y conexas con el objeto del presente procedimiento de selección.
- Comunicados, directivas y opiniones del OSCE.





## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

- e) Declaración jurada de plazo de ejecución del servicio. (**Anexo N° 4**)<sup>3</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

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

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

#### Importante

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

#### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>4</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

#### Advertencia

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".*

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>4</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</sup>.

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se designa únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

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

<sup>6</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.







## HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>8</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Logística del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS (mensuales) hasta agotar el monto del contrato.

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

- *La conformidad del servicio que estará a cargo del Servicio de Nutrición del HCLLH.*
- *Copia del contrato suscrito con la Entidad y el contratista.*
- *Informe de supervisión y del total de consumo de raciones del personal de salud y paciente hospitalizado por mes correspondiente, expedido por el Servicio de Nutrición.*
- *Comprobante de recibos de pago por honorarios del contratista.*
- *Acta de conformidad emitida por el Servicio de Nutrición.*
- *Copia de planilla electrónica a partir del segundo mes (de corresponder).*
- *Pago de CTS y gratificaciones (cuando corresponda al personal del contratista).*

### Nota:

- *El pago del servicio será tramitado mensualmente a través del usuario, se calcula que el servicio pueda variar en un 15% por encima o debajo de las cantidades estimadas, el Hospital solo asumirá el pago de las raciones realmente consumidas.*
- *La empresa pagará el consumo por concepto de gas natural y fluido eléctrico de acuerdo a lo consumido siendo esto independiente de las instalaciones del Hospital.*
- *El contratista pagará el 2% por concepto de consumo de agua del recibo facturado mensualmente al hospital, monto que será descontado del pago de raciones alimenticias del mes.*

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina de Logística del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

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



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### TERMINOS DE REFERENCIA

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

#### 1. FINALIDAD PÚBLICA.

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

#### 2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

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

#### 3. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR POR 04 MESES.

##### 3.1. DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

El servicio de atención de raciones alimenticia para paciente hospitalizado y personal de salud y de soporte del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

RACIONES	PROGRAMACION RACIONES MENSUAL	PROGRAMACION RACIONES EN 04 MESES
PACIENTES HOSPITALIZADOS		
COMPLETA, COMPLETA HIPERPROTEICA BLANDA HIPOGRASA HIPOGLUCIDA, RENALES, HIPOSODICAS	2,000.	8,000
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III	30	120
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I II, LICUADOS, LIQUIDA AMPLIA y LACTEOS	350	1,400
PERSONAL DE GUARDIA		
COMPLETA	3, 000	12, 000





# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

## 3.2. DISGREGADO DE DIETAS PARA PACIENTE HOSPITALIZADO

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

RACION	PROGRAMACIÓN MENSUAL	PROGRAMACIÓN MENSUAL RACION	PROGRAMACIÓN EN 04 MESES RACION
DESAYUNO	2,000	300	1,200
ALMUERZO	2,000	1 000	4,000
COMIDA	2,000	700	2,800

## DISGREGADO DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III

RACION	PROGRAMACIÓN MENSUAL	PROGRAMACIÓN MENSUAL RACION	PROGRAMACIÓN EN 04 MESES RACION
DESAYUNO	30	4.5	18
ALMUERZO	30	15	60
COMIDA	30	10.5	42

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

RACION	PROGRAMACIÓN MENSUAL	PROGRAMACIÓN MENSUAL RACION	PROGRAMACIÓN EN 04 MESES RACION
DESAYUNO	350	52.5	210
ALMUERZO	350	175	700
COMIDA	350	122.5	490





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

RACION	PROGRAMACION MENSUAL RACION	PROGRAMACIÓN EN 04 MESES RACIÓN
DESAYUNO	500	2,000
ALMUERZO	2,000	8,000
CENA	500	2,000
TOTAL DE RACIONES	3,000	12,000

Fuente: Servicio de Nutrición

4. CÁLCULO DE CONSUMO DE RACIONES ALIMENTICIAS

El pago por concepto de las raciones será el siguiente:

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

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

5. EL VALOR CALÓRICO DE LAS RACIONES

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

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





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

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

ESPECIALIDAD	PERSONAL REQUERIDO
Nutricionista Administradora <i>con experiencia en producción.(responsable del servicio)</i>	1
Nutricionista <i>con experiencia en calidad</i>	1
Cocinero(a) -turno- mañana	1
cocinero(a) - turno- tarde	1
Ayudante de cocina	1
Operario(a) de línea (servido de alimentos)	2
Personal de limpieza	2
Personal de almacén	1
Personal vajillero.	1
Cocinero(a) régimen de dietas	1
Ayudante de cocina dietas	1
Técnico(a) en nutrición/bachiller en nutrición para área de hospitalización (medicina, cirugía, ginecología, pediatría, emergencia, central de fórmulas enterales y lácteas adulto y niños.)	3
Auxiliar en nutrición	3
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>





7. PERFIL LABORAL DEL PERSONAL SOLICITADO

CARGO U OCUPACIÓN	REQUISITOS MINIMO
NUTRICIONISTA ADMINISTRADORA con experiencia en producción	<u>Título a nombre de la Nación como profesional nutricionista, con colegiatura y habilitación vigente, Experiencia laboral no menor a UN año en área clínica (PRODUCCIÓN) de Instituciones Públicas o Privados. Curso de actualización en nutrición clínica y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el año.</u>  Nota: la colegiatura y habilitación se requiere para el inicio de la participación efectiva en el contrato
NUTRICIONISTA con experiencia en calidad	Título a nombre de la Nación como profesional nutricionista, con colegiatura y habilitación vigente, <u>Experiencia laboral no menor a un año en área calidad</u> en Instituciones Públicas o Privados. Curso de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Nota: la colegiatura y habilitación se requiere para el inicio de la participación efectiva en el contrato
COCINERO(a) (Turno mañana)	Título a nombre de la nación, experiencia laboral no menor a un año, acreditado mediante constancia de trabajo, capacitación en BPM. Se acepta experiencia antes y después de su título.
COCINERO(a) (Turno tarde)	
AYUDANTE DE COCINA	Tener certificado o constancia de Capacitación en gastronomía y BPM, experiencia laboral no menor a 6 meses.
OPERARIO(a) DE LINEA (SERVIDO DE ALIMENTO)	Tener experiencia laboral no menor a 6 meses como operario de línea (servido de alimentos), en servicio de alimentación y/o servicio a fines.
PERSONAL LIMPIEZA (Turno mañana y tarde).	Estudios de secundaria Completa, tener experiencia mayor a 6 meses en trabajos de limpieza, capacitación en limpieza y desinfección de superficies y eliminación de residuos. La cual debe ser acreditado con constancia de trabajo y capacitación.
PERSONAL ALMACÉN	Tener constancia y certificado de estudio secundario, experiencia de trabajo no menor a 6 meses, capacitación en BPM y conservación de alimentos, limpieza y desinfección de superficies, con documentos que acredite.
COCINERO(A) (RÉGIMEN DIETAS)	<u>Personal con experiencia laboral en preparación de dietas no menor a dos años, que acredite con constancia de trabajo, Capacitación, constancia de estudio y cursos en Buenas Práctica de Manipulación (BPM). No mayor de 8 meses comprobada con documentación.</u>
AYUDANTE DE COCINA DIETA	Personal con experiencia laboral mayor de 1 año en servicios de alimentación hospitalaria, seminarios y/o cursos de capacitación en BPM y dieta terapia, debe acreditar constancia de estudios.
TÉCNICA NUTRICIÓN/ EN	Técnica en nutrición con título a nombre de la nación, experiencia laboral no menor de un año, Capacitación y/o cursos en BPM y cursos de actualización. <i>Para área de hospitalización (medicina, cirugía, ginecología, pediatría) central de fórmulas enterales adulto y niño de todas las áreas y emergencia y legadito.</i>
Auxiliar de nutrición	Personal con experiencia laboral mayor a 8 meses en servicios de alimentación hospitalaria con seminarios y/o cursos de capacitación en BPM y dieta terapia. Cual debe acreditar constancia de estudio.





# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

--	--

## 8. SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO

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

## 9. FUNCIONES DEL PERSONAL DE LA EMPRESA CONTRATISTA<sup>2</sup>

### NUTRICIONISTA ADMINISTRADORA *con experiencia en PRODUCCION*

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

### NUTRICIONISTA *con experiencia en CALIDAD*

- Es Responsabilidad y obligación de la nutricionista dar cumplimiento a los Procedimiento operativo estandarizados (POE), POES, check list BPM y SSOP de cocina, almacén, baño, Plan de capacitación de BPM, POES, POE al personal trabajador a su cargo plan de limpieza y desinfección de áreas de trabajo, desinfección de alimentos (verduras, tabla de picar, licuadoras, mesas, mesones, manos), Plan de mantenimiento de equipos (cronograma anual), control de rotación, fecha de vencimiento, fecha de trasvase de productos perecible y no perecibles.
- Responsable de realizar el control de calidad de los alimentos y sus propiedades organoléptica color olor, sabor, consistencia, temperatura cumpliendo con el horario establecido según termino de referencia a diario y durante todo el flujo operacional (recepción, almacenamiento, preparación distribución y eliminación).
- Es obligatorio la presencia permanente del profesional Nutricionista quien debe estar en sus labores adecuadamente uniformado con ropa de faena de color crema, durante los 7 días de la semana, su ausencia estará sujeta a penalidades.
- Supervisar que los residuos de alimentos no consumido por el personal de turno, así como





10/11/24  
19  
20

los sobrantes de comida y desperdicios de alimentos (preparación cocina), se coloquen en recipientes provistos de tapas y en bolsas plásticas de color negro, antes de su disposición final deberán estar debidamente cerradas y rotulada, cuyo caso será de enteras responsabilidades del contratista el cual deberá seguir las recomendaciones según la Norma Técnica N° 096 DIGESA-MINSA, VOLUMEN1.

- Supervisar que los residuos de alimentos de los pacientes, deberá ser depositado en recipientes con tapa y recubiertos interiormente con polietileno de alta densidad de color rojo (micra 72.6) por tratarse de residuo biocontaminantes y serán tratados como tal hasta su disposición final.
- Supervisar la entrega de raciones a paciente hospitalizado (piso) en términos de calidad, presentación, olor, sabor.
- Presentación de la degustación de preparaciones de las dietas según programación paciente hospitalizada y personal de guardia al nutricionista del hospital. Esta degustación se realizará diariamente antes del servicio de los alimentos y su respectiva corrección.
- Monitoreo de certificado de calidad de productos perecibles.
- Solicitar control bacteriológico, de preparaciones cocidas y crudas superficie viva e inerte.
- Verificar el correcto servicio en áreas de hospitalización así como verificar que ninguna charola permanezca en horas de visita o terminada la ración por el paciente no debe permanecer en piso las charolas.
- Verificar el correcto recojo de desperdicios o sobrantes de dieta en las áreas de hospitalización.
- Cualquier otra función que sea necesaria para cumplir con la obligación del puesto.
- El horario de ingreso del profesional nutricionista área producción será de 8:00 am a 8:00 pm

#### COCINERO(a) TURNO MAÑANA Y TARDE

- El cocinero turno mañana preparar el desayuno y almuerzo que cumpla con los gramajes de los insumos y con las características organolépticas: olor, sabor, color, según la programación de menú presentado al Hospital, el cocinero contará con personal de apoyo (ver cuadro de requerimiento de personal).

- Es responsabilidad del cocinero tarde se encargará de la preparación de comida para pacientes hospitalizados y cena para el personal de guardia, la misma que debe cumplir con los gramajes de los insumos y con las características organolépticas: olor, sabor, color, según la programación de menú.

Indumentaria del personal de cocina: chaqueta y pantalón blanco, botas blancas antideslizantes, mandil antinflamables, guantes de vinilo y/o nitrilo, mascarilla KN95 y mascarillas simples, gorras (referencia la imagen N°1) que cubra las orejas.



Imagen N°1

AYUDANTE DE COCINA



# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

- Se encargará de preparar los alimentos de acuerdo a las indicaciones del cocinero, así como el servicio y transporte de los alimentos cocinado.
- Indumentaria del personal de cocina: chaqueta y pantalón blanco, botas blancas antideslizantes, mandil ininflamable, guantes de vinilo y/o nitrilo, mascarilla KN95 y mascarillas simples, gorras (referencia la imagen N°1).

## OPERARIO(a) de línea (servicio de alimento).

- Se encargarán del servicio del desayuno, almuerzo, cena según el turno programado.
- Realizará la limpieza del comedor (mesas y sillas) antes y después de cada alimento
- Realizará otras funciones que designa la nutricionista a cargo.
- Indumentaria del personal de línea:  
Chaqueta blanca y pantalón blanco, mandil rayado de color con logo de la empresa gorro, zapatos antideslizantes, mascarilla KN95.

## COCINERO(a) DE REGIMEN DIETAS.

- Preparar las dietas para pacientes hospitalizados según tipos establecidos y de acuerdo a las indicaciones del profesional nutricionista de turno del área de hospitalización (dietas blandas, hipoglucidas, hiposódico, líquidas, líquidas amplias, alimentación complementaria, etc.).
- Indumentaria del personal de cocina: chaqueta y pantalón blanco, botas blancas antideslizantes, mandil ininflamables, guantes de vinilo y/o nitrilo, mascarilla KN95 y mascarillas simples, gorras (referencia la imagen N°1).

## TÉCNICO(a) EN NUTRICIÓN : PARA CENTRAL DE FÓRMULAS ENTERALES ADULTO Y NIÑO DE TODAS LAS AREAS Y EMERGENCIA, LEGADITO.

El personal técnico de nutrición cumplirá las siguientes funciones:

- Preparaciones de fórmulas enterales (artesanal y/o fórmula poliméricas) de acuerdo a las indicaciones del profesional nutricionista y patología del paciente, las cuales estará diseñado bajo un esquema de alimentación del paciente con su respectivo horario de atención.
- Preparación de fórmula lácteos/suplemento nutricional (PEDIÁTRICOS) de acuerdo a la indicación del profesional nutricionista.
- El personal técnico de nutrición no podrá salir a otras áreas como hospitalización, será exclusivo del área, con la finalidad de evitar la contaminación cruzada, se encargará de abastecer todos los alimentos preparados con su respectivo rotulado para su distribución final quien hará entrega al técnico nutrición del área de hospitalización.
- El personal comunicará oportunamente el abastecimiento o desabastecimiento de las fórmulas enterales.
- El personal técnico destinado para estas áreas tendrá como función la distribución, entrega de agua, ración alimenticia (desayuno, almuerzo, cena, media mañana, media tarde), fórmulas enterales al paciente de acuerdo a la patología clínica.
- Elaborará los indicadores que se colocan en las charolas.
- Se encargará del orden, limpieza de su área.

## TÉCNICO(a) DE NUTRICIÓN: PARA ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN (medicina, cirugía, ginecología, pediatría) y EMERGENCIA, LEGADITO

- El personal técnico destinado para estas áreas tendrá como función la distribución, entrega de agua, ración alimenticia (desayuno, almuerzo, cena, media mañana, media tarde), al paciente de acuerdo a la patología clínica.
- Hará recojo de las charolas de las áreas de hospitalización.
- Hará un buen reciclado de los residuos sobrantes de la dieta del paciente (biocontaminante), y coordinará con personal de limpieza para su traslado y eliminación.





126  
19

- El lavado y desinfección del coche de alimento.
- Elaborará los indicadores que se colocan en las charolas.
- Deberán contar con indumentaria exclusiva para tal fin aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación, a fin de evitar contaminación cruzada (2 mudas diario).
- Mantener limpio y desinfección constante del área de preparación de alimentos para pacientes hospitalizados.
- Consolidado diario de atención de dietas y formulas a pacientes.

#### AYUDANTE DE COCINA DIETA.

Cumplirá las siguientes funciones:

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

#### PERSONAL DE LIMPIEZA

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

#### PERSONAL VAJILLERO

Se encargará del lavado desinfección de la vajilla, menaje en general.

#### PERSONAL DE ALMACÉN

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

#### 10. PERSONAL CUBRE FRANCO

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

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





# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

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

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

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

### Área de Producción:

- Pantalón y chaqueta (no transparente) color blanco, con logo de la Empresa.
- Chaqueta de cambio
- Mandilón blanco de hule
- Gorro blanco de tela anti fluidos.(Imagen 1)
- Mascarilla facial 03 capas y/o RESPIRADOR N95, KN95.
- Guantes de material de vinil o polietileno descartable.
- Guantes de lavado Largo hasta el codo, 18 Pulgadas.
- Mandil Impermeable, no inflamable.
- Botas blancas antideslizante de jébe (cocinero, ayudantes de cocina)
- Zapatos Negros o blanco de cuero con planta antideslizante y Punta de Acero(Técnica de nutrición/ bachilleres, moza)
- Delantal blanco.
  - Según Norma Sanitaria N° 103 del Manipulador de Alimentos del MINSA.
- Personal de Limpieza Usará el uniforme de color marrón con logo de la Empresa
- el personal de almacén será de Color Celeste o Azul, con logo de la Empresa.

## 13. EL CONTRATISTA DEBERÁ CUMPLIR

- La empresa ganadora de la buena pro contará con un Ingeniero de industria alimentaria, deberá acreditar experiencia, y tener colegiatura habilitada. Se acreditará al inicio del servicio.
- La función que deberá realizar el profesional, es la implementación del PGH del servicio de alimentación, todos los manuales, como: BPM, POES, PHS a aplicarse en cada una de las operaciones de elaboración de alimentos, para el cual se le dará los primeros quince días calendarios de iniciado el servicio.
  - ✓ Debe contar con un manual físico y digital de procedimientos y procesos de Buenas prácticas de Manipulación (BPM) así como los PHS, aplicarse en cada uno.
  - ✓ Monitoreo de check list BPM y SSOP de cocina, almacén, baño.





125  
18

- ✓ Plan de capacitación de BPM, POES, POE. al personal trabajador a su cargo.
- ✓ Implementar Flujo de Procedimientos en las áreas del Servicio de Alimentación.
- ✓ Plan de limpieza y desinfección de áreas de trabajo.
- ✓ Monitoreo de la desinfección de alimentos (verduras, tabla de picar, llcuadoras, mesas, mesones, manos).
- ✓ Monitoreo de condiciones y mantenimiento de equipos.
- ✓ Responsable de coordinación de muestreo superficie viva e inerte.
- ✓ Monitoreo de desinfestación y control de plagas.
- ✓ Monitoreo y control del abastecimiento de agua.
- ✓ Monitoreo y control de rotación, fecha de vencimiento, fecha de trasvase de productos perecible y no perecibles.
- La empresa que obtuviera la Buena Pro deberá presentar al Servicio de Nutrición dentro de los primeros quince días (15) de atención los siguientes documentos:
  - ❖ Plan de mantenimiento preventivo y correctivo con su respectivo cronograma de las máquinas de propiedad del hospital y equipos de la empresa.
  - ❖ Plan de programa permanente de erradicación de insectos y roedores.
  - ❖ Manual de manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. Adjuntando formato check list del personal manipulador. el documento podrá presentarse al inicio del servicio
  - ❖ Plan de control de temperatura cámaras congelación y refrigeración de productos perecibles, y temperatura en línea de servicio.
  - ❖ Plan de abastecimiento y manejo de insumos perecible y no perecibles.
  - ❖ Relación de proveedores calificados y certificados.
  - ❖ El concesionario debe presentar clasificación de riesgos de producto químicos.
  - ❖ Formato check list de procedimiento operativo de estándar de saneamiento (SSOP) de servicio, formato check list, buena práctica de manipulación BPM y SSOP de cocina, almacén (mensualmente).
  - ❖ Plan de desinfección de alimentos perecibles, adjunto a formatos utilizados durante el servicio.
  - ❖ Formato de Control de cloro.
- La empresa hará entrega de la programación de menús del personal y pacientes con un mes de anticipación, la misma que serán corregida por el profesional nutricionista del hospital, las cuales serán devuelta a la empresa con el visto bueno, para que presente con su respectivo gramaje de macro nutrientes, con quince días de anticipación, no se aceptaran en transcurso de los servicios cambios imprevistos de la programación de menú los cuales no esté bajo sustento, la misma que está sujeto a penalidades.
- Entregará al Servicio de Nutrición, Informe mensual checklis del personal, menú programado, lista de proveedores, (aplicación de los manuales y formatos de control.)

#### 14. CAPACITACIÓN

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



#### 15. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- La empresa brindará la atención bajo la modalidad de línea de autoservicio dirigido en el comedor.
- Una vez coordinado el menú entre el nutricionista de la empresa contratista y del Hospital, el



## HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

personal de cocina se encargará de la preparación de los alimentos siguiendo todos los estándares de higiene y calidad para ofrecer platos sanitariamente seguros, gastronómicamente atractivos y con el valor nutricional solicitado por el Hospital.

- Algunos de los elementos utilizados para procurar un producto y servicio integral son:
  - El proveedor deberá contar con Termómetros de Alimentos.
  - El proveedor deberá contar con pizarra acrílica en el cual colocará el menú del día con sus dos opciones en el comedor (lunes a Domingo).
  - El proveedor proporcionará en el verano refrescos de frutas y en el invierno bebidas calientes (café, té, anís, infusiones etc.) a libre demanda para el personal de guardia, los cuales deberán de estar colocado en el comedor en dispensador de agua, mantenido a temperatura según la estación.
  - El proveedor deberá brindar el régimen dietético específico que pueda requerirlo el personal de guardia únicamente será proporcionado por el concesionario cuando estén acreditados bajo receta médica previa solicitud a la Jefatura de nutrición.
  - El proveedor tomara precauciones para evitar faltantes de raciones.
  - El proveedor beneficiado con la adjudicación debe comprometerse a respetar esta regla como parte del contrato atendiendo los pedidos si hubiera necesidades mayores o tomar las previsiones del caso si hubiera disminución.
  - El proveedor realizará la atención de servido en forma amable y con trato cordial de comprobarse maltrato verbal al personal de la institución, Queja del afectado deberá constar en el libro de reclamaciones (INDECOP) , el cual sería elevado a la Unidad de Gestión de la Calidad, bajo las normas establecidas por la Institución de acuerdo a la Ley de Procedimientos Administrativo, se tomará las medidas correctivas necesarias, en caso que el concesionario de alimentos no tome acciones inmediatas.
  - Empresa contará con un representante legal, para que pueda tener todas coordinaciones con la entidad, la misma que debe emitir la designación con documento.
- **SALIDA DE COCHES A LAS AREAS DE HOSPITALIZACIÓN**

Una vez listo las raciones, la nutricionista del hospital revisa los coches dando conformidad, el personal técnico de nutrición /bachiller de nutrición se encargara de realizar la distribución del mismo, para el cual la nutricionista de calidad verificara su entrega.

Terminada la distribución la técnica de nutrición reportara las dietas sobrantes a la nutricionista del hospital. Las cuales permanecerán en el coche hasta su disposición.

### 16. AMBIENTE, EQUIPOS Y MATERIALES

- El Hospital hará entrega del ambiente en buenas condiciones al beneficiario que obtenga la buena pro, esta deberá mantenerse en las mismas condiciones hasta el término de su contrato con la Institución.
- Velará por el orden y limpieza en el área que se le asigne, así como el mantenimiento de la pintura o resane de las paredes, piso por deterioro producido de la impregnación de grasas u otros daños como grifería malograda, tuberías rotas, así también el mantenimiento de los equipos de cocina que se utilicen sea estos del hospital o del proveedor.
- Durante el desarrollo del servicio en el Hospital, la empresa debe de hacer un buen uso de las instalaciones, en caso de que se compruebe daños atribuibles (piso, lavaderos, pared) este deberá ser reparado en un plazo de cinco (05) días calendario, de lo contrario serán sujetos de penalidad, la determinación de los costos y servicios de reparación será mediante informe por parte de la Unidad de Servicios Generales.
- El Proveedor hará el Mantenimiento respectivo de máquina y equipo de propiedad de Hospital presentando un plan de implementación con su respectivo cronograma, la misma





124  
16  
17

que deberá emitir obligatoriamente el Informe que realice el mantenimiento.

- El proveedor colocará 01 horno microonda en el comedor que será de uso exclusivo para el personal de guardia.
- Para los pacientes del hospital, la atención de ración alimenticia será servida en ambientes de hospitalización.
- El proveedor implementará programa de mantenimiento de aire acondicionado previo coordinación con el servicio de nutrición y servicios generales.
- El proveedor que gane la buena pro presentará una declaración jurada en la cual se compromete a contar con una planta de preparación de alimentos (propio o alquilado), esto es solicitado en caso de que suceda algún desastre natural, pandemia o cuando el Hospital tenga que dar mantenimiento a las instalaciones de los ambientes de cocina, comedor, almacén, (tuberías, campanas extractoras, etc.), dichos costos de traslados y enseres a utilizar, serán asumidos por la empresa que obtuviera la buena pro.
- El proveedor contará con 3 coches de alimentos térmicos y cerrado que sean de acero inoxidable (obligatorio), los cuales estarán destinados para las siguientes áreas:
  - Un coche de alimento para área de cirugía y medicina.
  - Un coche de alimento para ginecología y pediatría.
  - Un coche de alimento para área de emergencia (las atenciones que se brinda para el área de emergencia será con tapetes descartables que cumplan la normativa vigente). HIGIENE Y SALUBRIDAD. El área de legadito no se utilizará taper descartable.
- La empresa deberá presentar los resultados de muestra microbiológica de superficie inerte y viva, análisis de alimentos al inicio de la atención y al inicio del 3er mes.
- La empresa no deberá servir alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes del día.
- La empresa deberá proporcionar alcohol gel en el comedor para el personal de guardia para la atención del día como desayuno almuerzo y cena.
- La empresa habilitará jabón líquido, alcohol gel y papel toalla en todos los puntos del servicio de alimentación que cuente un lavadero. Asimismo, en los ambientes de formulas enterales deberá habilitar jabón líquido, alcohol gel y papel toalla.
- Será responsabilidad del contratista la limpieza del área del comedor del personal y área asignada para la distribución de raciones alimenticia para evitar la contaminación de alimentos.
- Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos NO APTOS o mal preparados para el consumo, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación.
- Las raciones alimenticias provenientes de área de hospitalización serán consideradas, BIOCONTAMINANTE según la Norma Técnica N°096 DIGESA- MINSA, lo cual será registrado y pesado (kg) en el centro de acopio del Hospital, la concesionaria de alimentos deberá hacer una adecuada recolección, transporte, eliminación del mismo, en caso de omisión y/o mala segregación estará sujeto a las penalidades.
- Se cumplirán con adecuadas actividades de preparaciones previas: descongelado, lavado, (agua con cloro mínimo residual de 0.5 p.m.). Desinfección de hortalizas, deshojado de verduras, para lo cual el Proveedor contará con un medidor de cloro y medidor de temperatura de carnes.



#### CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN Y FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación en pagos periódicos (mensuales) hasta agotar el monto del contrato. Para efectos de pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación.

- La conformidad del servicio será brindada por el SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.



# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

## PAGO MENSUAL DEL SERVICIO.

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

### Nota:

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

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

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

## LUGAR Y PLAZO

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

## 17. OTRAS CONSIDERACIONES

### Atención del servicio

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

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

- De obtener en la encuesta un nivel de desaprobación la empresa deberá adoptar todas las medidas correctivas para el mejoramiento del servicio y aplicar las recomendaciones respectivas para subsanar las observaciones detectadas al servicio de alimentación, a fin de mejorar el mismo. En caso contrario se aplicará las penalidades de acuerdo al formato de supervisión.
- El Proveedor que adquiera la buena pro brindara la atención de ración alimenticia de acuerdo a la patología del paciente a las áreas de: cirugía, medicina, ginecología, pediatría, emergencia (observación adulta, tópico de medicina, tópico de cirugía, Tópico de pediatría, tópico de ginecología), área de lactario de paciente y UCI.
- El proveedor atenderá en envases descartables las formulas enterales y suplementos nutricionales.
- El proveedor atenderá el servicio de alimentación a las áreas de emergencia (observación cirugía, observación de pediatría, observación de adultos, observación de ginecología) garantizando la atención y seguridad con tapetes descartables biodegradable y proporcionara



13  
15  
16

agua a los pacientes. Las áreas de legado, capilla serán atendidos en charolas y en frascos de vidrio las formulas enterales.

- La empresa proveedora de alimento deberá adecuarse a la necesidad de la Institución previo coordinación con el servicio de nutrición.
- El proveedor brindara ración alimenticia a madres que se extraen la leche materna en el ambiente del lactario de pacientes en forma diaria y de acuerdo al pedido del profesional nutricionista de turno, la atención se brindara en tápers.
- La empresa deberá cumplir con las Políticas de lactancia materna del HCLLH, las cuales estará en coordinación con el servicio de nutrición.
- La empresa deberá realizar limpieza de la trampa de grasa cada 02 meses , y en coordinación previa con el servicio de nutrición y servicios generales .
- Se contará con días Festivos a lo largo del año, el contratista brindará menú especial acorde a la celebración por el Día de la Madre, Día del Padre, 28 de Julio, Navidad y Año Nuevo con Menú Mejorado. Asimismo por el Aniversario del Hospital, brindara menú mejorado sin costo alguno, quien deberá coordinar con el servicio de nutrición.
- La empresa contratista implementará la decoración adecuada en el ambiente de comedor según fecha especial (Navidad, Día de la Madre, Día del Padre, 28 de Julio y Aniversario Institucional).

#### 18. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA A SU PERSONAL TRABAJADOR

- a. El contratista está obligado a cancelar oportunamente las remuneraciones de sus trabajadores, así como las gratificaciones y demás beneficios de ley.
- b. La empresa ganadora de la buena pro, para la firma del contrato y durante toda la vigencia del mismo, deberá mantener vigente las principales pólizas de seguros tales como la de Seguro de Accidentes Personales o Seguro complementario de Trabajo de Riesgo para sus trabajadores y su actualización en caso de cambio de personal. Así como su respectivo contrato de trabajo del personal a su cargo, el documento podrá presentarse al inicio del servicio<sup>3</sup>
- c. La misma que no deberá transgredir las normas de trabajo vigente en el Perú.
- d. Los atrasos en los pagos de remuneraciones, o la no presentación de documentos que acrediten el pago del personal que labora en servicio de alimentación, será sujeto a causal de resolución de contrato, pese haber sido requerido en dos (02) situaciones.
- e. El contratista que adquiera la buena pro está obligado a iniciar sus labores con todo el personal propuesto (en la evaluación), cualquier cambio de personal, deberá ser solicitado con dos (02) días de anticipación al Servicio de Nutrición con copia a la Unidad de Logística, a través del correo electrónico [ulogistica@hcllh.gob.pe](mailto:ulogistica@hcllh.gob.pe) adjuntando las características exigidas o superior al presente termino de referencia.
- f. El contratista implementara un cuaderno de control de asistencia de todo su personal a cargo, con la finalidad de monitorizar el ingreso y salida del personal.

#### 19. PLAN DE COMPRAS Y LOGISTICA

- a) Se debe seleccionar a los proveedores de acuerdo a la calidad de sus procesos y productos. Los proveedores serán evaluados y deberán acreditar certificación como proveedor. Además, asegura el abastecimiento de productos a las operaciones de manera oportuna (en las fechas programadas).
- b) Todo insumo de preparación se ajustará según la tabla de dosificación de ingredientes del MINSa (Reglamento de Departamentos de Nutrición Dietética del MINSa), del cual no se refiera las presentes bases.

#### 20. Plan de Abastecimiento de Insumos para el Hospital

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

- Productos Cárnicos: 3 veces por semana





# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

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

## 21. Plan de Manejo de Insumos

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

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

### • Stock Mínimo

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

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

02 días para productos secos y congelados.

### • Recepción de Mercadería

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

### • Almacenaje de Productos Perecibles y No Perecibles

Los insumos deben estar almacenado adecuadamente de acuerdo a la normativa

### • Preparación y Manipulación de Alimentos.

En esta etapa debe cumplir con la inocuidad de los alimentos

## 22. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS

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

### CARNE DE RES:

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

### VISCERAS CONGELADAS:

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





12  
15

**PESCADOS Y MARISCOS:**

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

**POLLO -AVE:**

- El peso del pollo debe ser entre 2,00 kg. – 2,200kg. no se aceptará menos 2,00kg.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente.
- No se aceptará alas como presa.

**EMBUTIDOS:**

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

**VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBERCULOS:**

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

**FRUTAS:**

- Los productos deben ser de primera calidad peso aproximado de 180 a 200gr.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores. Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- No se permitirá el ingreso de "blanquillo" como fruta.
- No se aceptaran frutas verdes ni coloreadas mandarina y naranja.

**SOBRE ABARROTES EN GENERAL:**

Todo producto debe ser envasado.

- Deben ser adquiridos de distribuidores formales.
- La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor. Fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán las latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productores sin rótulo, los granos parasitados o con cuerpo extraño (piedras astillas, heces de roedores, etc.), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios.
- El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas.

**CEREALES Y GRANOS:**

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

PAN:





# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

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

## PRODUCTOS ENLATADOS:

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

## VIVERES SECOS:

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

## CONDIMENTOS:

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

## YOGUR

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

## 27 DESCRIPCION DEL SERVICIO

### 27.1 ETAPA: ADQUISICION

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

### 27.2 ALMACENAMIENTO

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

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

- Almacenarse en ambiente en buen estado conservación de higiene.
- Almacenar en su envase originales
- Identificar la fecha de ingreso a almacén para efecto de una correcta rotación de los productos





- Estar dispuesto en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire
- No debe de haber contacto directo con el piso, paredes o techo.
- Almacenamiento de productos no perecibles
- Almacén iluminado y ventilado
- Temperatura y humedad controlado para los productos que lo requiera que impida la proliferación de mohos 21°C
- Luego de recepcionar las materias primas, estas se almacenarán según las características de cada insumo. Todo movimiento se registrará en tarjeta visible (Cardes manual ó automático) y cumplirá el principio PEPS (lo primero en entrar es lo primero en salir).

#### 27.3 ALIMENTO PERECIBLES

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

#### 27.4 ETAPA: PREPARACION DE COMIDA Y DIETAS

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

##### FLUJO DE PREPARACIÓN:

- Todas las tareas deberán seguir un flujo que distinga tres áreas específicas denominadas área sucia, intermedia y limpia (Se asume que los postores conocen la definición y características de las mismas). No deberá haber cruce en ningún sentido entre áreas. De ser necesario, el personal se lavará, desinfectará y cambiará de uniforme. Para facilitar el monitoreo del área.
- En el área sucia se practicará las operaciones previas a la preparación de comida que involucra el contacto con tierra y suciedad por ejemplo. El pelado de vegetales y tubérculos, limpieza de hortalizas (extracción de hojuelas maltratadas, raíces, etc.)
- Corte y preparación preliminar de carnes (deshuesada, desgrasado) limpieza de pescado (descamado, eviscerado, lavado) lavado de pollo.
- En el área intermedia se practicará el acondicionamiento de las materias primas limpias por ejemplo: el lavado, desinfección y corte de verduras el trozado, fileteado, molido y aderezado de las carnes pescado y pollo.
- En el área limpia se practica el corte de las carnes cocidas el armado de las preparaciones finales (plato frío), el servicio de los platos para el comensal y la distribución de los



# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

alimentos para las cocinas de piso.

- No deberá haber cruce de personas de la área sucia a la intermedia ni de esta a la área limpia, en ningún sentido. De ser necesario el cambio de posición de un manipulador de alimento desde una rea sucia a Intermedia o limpia será necesario que se cambie totalmente la ropa protectora y que se lave y desinfecte las manos.
- El personal deberá lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas etapas de elaboración.
- Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materia primas crudas y contaminados deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse cuidadosamente, antes de ser utilizados, se evlta el contacto de estos con productos cocidos o pre cocidos es conveniente utilizar equipo para productos crudos y para cocidos especialmente los cuchillos y tabla de picar. ( de colores), para cada alimento.
- Se cumplirán con adecuadas actividades de preparaciones previas: descongelado, lavado, (agua con cloro mínimo residual de 0.5 p.m.). Desinfección de hortalizas, deshojado de verduras, para lo cual el Proveedor contara con un medidor de cloro y medidor de temperatura de carnes.

Servido: se aplicará los principios de buenas prácticas de manipulación. El personal que atiende tendrá buena presentación y portara fotochek, asimismo, presentara en todo momento trato cortes hacia los comensales.

- Comedor estará siempre limpio y de aspecto agradable decorado según la ocasión. Presentación agradable de las preparaciones.

## 28. DEL CONTROL MICROBIOLOGICO

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

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

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

- Jefe del Servicio de Nutrición. Y/O nutricionista (suplente)
- Representante de la Unidad de Epidemiología. (01)
- Representante de salud Ocupacional (01)
- Jefe del Departamento de Apoyo al Tratamiento (01)





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

29.2 El Comité tiene las siguientes funciones:

- Supervisar la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones, y las óptimas condiciones de salubridad de la vajilla, utensilios en general y vasos.
- La frecuencia de supervisión obligatoria y/o de rutina será de forma mensual (1 vez), de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta y el llenado del formato de ficha de evaluación sanitaria del servicio de alimentación en los Hospitales (Anexo 1), que será suscrito por los miembros del comité de Inspección permanente que efectuaron la supervisión, el/la profesional en nutrición de la empresa.
- La Supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por el concesionario, este deberá ser firmado por el comité de Inspección permanente y el/la *nutricionista* de la empresa y el personal implicado en el evento, en caso de que éste se negase, se conseguirá la firma de un testigo.
- El concesionario que incurran a los incumplimientos de la ficha de supervisión y propuesta técnica. Se le otorgará un plazo no menor de 02 días ni mayor de 05 días hábiles para el levantamiento de las observaciones.
- El informe del comité supervisor será presentado a la Dirección administrativa con copia a la Unidad de Logística. Quien es el responsable de emitir los documentos que corresponde para el pago del servicio así como aplicar las penalidades que corresponden.
- Subsana las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidad, Si a pesar del plazo otorgado, el contratista no cumple con la subsanación, será penalizado e informado a la unidad correspondiente (Unidad de Logística -Dirección Administrativa).

• Excepciones:

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

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

30.-RESOLUCIÓN DE CONTRATO

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



# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

de resolución de contrato, pese haber sido requerido en dos (02) situaciones.

30.4 Incumplimiento contractual, pese haber sido requerido hasta tres (03) veces.

31.- EL HOSPITAL PROPORCIONARA LOS SIGUIENTES AMBIENTES:

## DE COCINA

Cuenta con:

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

El proveedor implementara los siguientes requerimientos mínimos.

- 01 horno microondas
- Horno Industrial
- 03 cocina industrial de 03 hornillas de acero quirúrgico
- 02 mesa de acero quirúrgico con repisa
- 03 mesa de acero quirúrgico de 3 pisos
- 200 vasos de vidrio de 300 ml
- 200 juegos de cubiertos
- 200 dulceras de vidrio para postre
- 80 tazas de cerámica.
- 200 platos de entrada de cerámica.
- 200 platos de sopa de cerámica
- 200 platos de segundo de cerámica
- 04 tachos de basura con tapa válvula. (02 rojos y 02 negros) de 100 litros.
- 03 Ollas N°80, 03 Ollas N°60, 08 Ollas N°40, 03 Ollas N° 30, 20, 10 de diferentes tamaños acero inoxidable.
- 8 tablas de picar de plástico en diferentes colores (NO Tabla de Madera).
- 01 licuadora industrial.
- 03 licuadoras y 03 repuestos (cuchillas, pin) con vaso de plex
- 03 dispensadores de jabón líquido
- 02 dispensadores de papel higiénico rollos grandes.
- Otros enseres necesarios de preferencia de acero quirúrgico. 01 extintor contra incendio.
- 3 platos de Ablactancia.
- Otros enseres que la empresa puede implementar

## 31.1 COMEDOR

El Hospital proporcionara un ambiente con Pisos de losetas de color blanco, paredes de color blanco, mesas y sillas, equipo de aire acondicionado.

El proveedor implementara

- 03 cuadros grandes





- Tabolas de 04 pozas.
- 01 refresquera x 2 valvas.
- Un extintor.
- Un reloj de pared
- horno microondas.(empotrado en la pared)
- Una pizarra.
- 01 equipo de sonido.

### 31.2 ALMACEN:

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

El contratista deberá implementar las siguientes características:

- Colocación de tarimas y parihuelas(3)
- 2 cámaras frigoríficas de congelación y refrigeración con termómetro externo.
- 2 andamios de acero inoxidable
- Termómetro de control de temperatura de ambiente.

### 31.3 AMBIENTE DE FORMULA ENTERAL

El Hospital proporciona un ambiente de formula enteral que cuenta con un lavadero, repostero empotrado en la pared y (Paredes lisa de color blanco), piso de loseta de color blanco. Para el servido de dietas, preparación de fórmulas enterales, y llicuados artesanales, en recipientes descartables del área de Emergencia .

La empresa deberá implementar los siguientes:

- 02 jarras eléctricas.
- 03 coladores de acero inoxidable (5,10 y 15 cm de diámetro)
- 02 balanza digital dietética gramo hasta 2 kg
- 01 pizarra blanca acrílica (80 cm x 50 cm).
- 01 licuadora de 600 Watts NUEVA con vaso de pírrex (formula enteral, artesanal)
- 02 Termómetro para alimentos.
- 10 Jarras de acero inoxidable de 1 litro con tapa.
- 02 jarras medidoras de pírrex de 0.5L y 1.0L
- Dispensador de papel toalla.
- Dispensador de jabón líquido sin aroma.
- Alcohol gel.
- 02 Cubeta con tapa de acero inoxidable de 02 y 03 litros de capacidad (para baño maria)
- 01 caja térmica (para distribuir formulas).
- Implementos de limpieza .
- 01 perchero.





# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

- Ropa Blanca y mandil largo (para el ambiente de fórmulas.).

- Ropa descartable (para piso).

El hospital cuenta con 1 refrigeradora gris.

## 31.4 SERVICIOS HIGIENICOS

La empresa compartirá el servicio higiénico con el profesional nutricionista del hospital

El proveedor implementara:

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

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

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

## 33.-HORARIO DE DISTRIBUCION DE RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

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

## 34.- HORARIO DE ATENCIÓN A PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE

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

## 34.-COMPOSICION DEL MENU.

Desayuno completo (PERSONAL y PACIENTES)

El desayuno completo constará de:





110  
11

COMBINACION
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 01 TAZA de 240 cc. :</li> <li>• Cereal (avena, quinua, kiwicha)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 01 Taza de 240 cc</li> <li>• Yogurt (2 vez por semana) ó</li> <li>• Leche (3 veces por semana) ó</li> </ul> <p><i>* personal que no desee leche, deberá solicitar el cambio por cereal ó café</i></p> <p><i>* El personal podrá elegir entre lácteos y café pasado (1 taza de 240 ml.)</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 1 vaso de jugo de fruta 200 ml./ o fruta entera o ensalada de fruta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 01 Sándwich fuerte : res, pollo, alún, cerdo, pavo, huevo entero de forma diaria y en pan variado.</li> <li>❖ 01 Sándwich débil (Aceituna, palta, tortilla, salchicha, tamal con salsa criolla, queso, omelet, tortillas, papa arrebozada y sangresita.</li> </ul> <p>De forma diaria y en pan variada.</p>

NOTA

- Cuando se programe Tamal entero+ salsa criolla (en plato de entrada) + 2 unid pan.
- Cuando se programe chicharrón con camote frito (en plato de entrada)+ salsa criolla + 2 unid pan.

SANDWICH FUERTE (preparación)	FRECUENCIA
30gr. filete de alún,	1 vez por semana
30gr de filete de pollo	1 vez por semana
30 gr. De filete de pavo	1 vez por semana
30 gr de filete de chancho.	1 vez por semana
30gr. res(hamburguesa, lomito carne)	1 vez por semana,
30 gr de relleno.	1 vez x semana,
	1 vez por semana
* Los sándwiches dependiendo la preparación deberán colocar mostaza, lechuga, tomate.	

Ciclo cárnico (Personal de guardia y Paciente hospitalizado)

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


**HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ**
**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"**

Almuerzo, cena, comida	Frecuencia
Res	3 semanal
Pollo	4 semanal
Pavo	2 semanal
Gallina	2 quincenal
Pescado, trucha, bonito, tollo,	2 semanal
Visceras(hígado, mondongo**, corazón)	2 vez x mes
Cerdo**	2 vez mes

\*\* NO en DIETA BLANDA

**Gramaje de cárnicos (en cocido)**

Cárnicos	Gramajes
Vacuno	150 gr Pulpa ó Molido 180 gr Con hueso
Aves (pato, gallina, pavo, pollo)	Pulpa 150 gr Con hueso: 200 gr
Cerdo	Pulpa: 150 gr Con hueso: 200 gr
Trucha, pescado en filete	Filete 150 gr
visceras	

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

- Entrada fría o caliente (3 veces) o sopas / cremas. (gramaje cárnico 30gr)(4 veces).
- Ensalada (70 a 100 gr) ; de acuerdo a la presentación de la programación semanal. Debe estar compuesto por al menos de 3 verduras con salsa o vinagreta.
- Plato de fondo: 02 opciones.
- Arroz y / o guarnición.
- Refresco natural de libre consumo (colocar refresquera) con azúcar , la empresa colocar una jarra de agua pura a disponibilidad del comensal .
- Postre variado : Fruta natural (peso neto) 150 gr a 180 gr, compotas , mazamorra (200 ml) o Postre de panadería de peso aproximado 70 gr (01 vez por mes).

**Almuerzo (paciente hospitalizado)**
**Composición del menú**

- sopas/ cremas.
- Ensalada cocida; Debe estar compuesto por al menos de 3 verduras (200 gr).
- Plato de fondo: 01 opción.
- Arroz y / o guarnición.
- Postre variado : Fruta natural (150gr o 180 gr), compotas , mazamorra (200 ml) o Postre de panadería de peso aproximado 100 gr (01 vez por mes).





11/10/24

Comida (solo paciente hospitalizado)

Composición del menú

- sopas/ cremas.
- Ensalada cocida; Debe estar compuesto por al menos de 3 verduras (200 gr)
- Plato de fondo: 01 opción, (será el mismo preparado del personal de la cena)
- Arroz y / o guarnición.
- Postre variado : Fruta natural (150gr o 180 gr), compotas , mazamorra (200 ml) o Postre de panadería de peso aproximado 100 gr (01 vez por mes).

Cena (solo personal de asistencial y de soporte)

Composición del menú

- Ensalada cruda/cocida; Debe estar compuesto por al menos de 3 verduras (100 gr) servido en plato de entrada. Debe contar con programación durante el mes o semana.
- Plato de fondo: 01 opción.
- Arroz y / o guarnición.
- Refresco natural de libre consumo y sin azúcar industrial (colocar refresquera).
- Postre variado : Fruta natural (150gr o 180 gr), compotas , mazamorra (200 ml) o Postre de panadería de peso aproximado 100 gr (01 vez por mes).

ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

DIETA COMPLETA HIPERPROTEICA

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

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

DESAYUNO

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

ADICIONAL

Horario 10: am/3.00pm ó 8:00 pm

250cc. Leche ó yogurt ó huevo (costo incluido dentro de la ración)



# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

## ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopas ó cremas.
- 1 ración proteica de res, pollo ó pescado.
- 1 ración de tubérculos ó verduras guisadas.
- 1 ración de arroz.
- 1 ración de fruta ó mazamorra con leche

## DIETA BLANDA

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

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

## DESAYUNO

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

## ALMUERZO Y COMIDA

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

## DIETA BLANDA HIPERPROTEICA

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

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





Sodio 1000 a

1500 mg.

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

#### DESAYUNO

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

#### ALMUERZO Y COMIDA

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

#### DIETA BLANDA HIPOGLUCIDA

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

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

#### DESAYUNO

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

#### ALMUERZO Y COMIDA

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




**HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"**

- ½ ración de cereal (arroz integral) o tubérculo.
- 01 fruta fresca o cocida.

Colación o snack ADICIONAL (previo solicitud de la nutricionista del hospital) Costo incluido en la dieta Hipoglúcida.

**DIETA BLANDA RENAL 1, 2,3**
**DESAYUNO:**

- Colado de soya (20 gr se soya) 150 ml
- 2 unid. Pan blanco s/sal c/ entremés vegetal (50 gr)
- 1 fruta natural dializada cocida 150 gr

**ALMUERZO: SEGUNDO Y CENA**

- Sopa o cremas 300 o entrada cocida vegetal 200 gr.
- Segundo: Cárnico vegetal) SIN SAL 30 gr+ GUARNICION; arroz, yuca unid mediana, trigo, quinua, medio choclo mediano, ½ unid mediano camote
- Fruta natural /compota 200 gr.

Colación o snack ADICIONAL (previo solicitud de la nutricionista del hospital) Costo incluido en la dieta RENAL

La nutricionista de la empresa hará llegar las programaciones de las dietas RENALES I II III de forma mensual la misma que serán variadas durante el mes.

Las preparaciones serán dializadas las verduras, tubérculos, fruta cocida, volumen de líquido según orden del nutricionista del hospital.

**DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA Y LIQUIDA AMPLIA**

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

**Producto a utilizar**

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



HG#  
88

DESAYUNO

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

ALMUERZO Y COMIDA

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

ADICIONAL

Horario 10: am-3.00pm y 8:00 pm

250cc. Leche ó yogurt ó 02 huevos (costo incluido dentro de la ración)

En coordinación con la Nutricionista de piso, se podrá agregar SANGRESITA .

DIETA BLANDA HIPOGRASA

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

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

DESAYUNO

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

ALMUERZO Y COMIDA



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

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

DIETA BLANDA HIPOALERGICA

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

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

DESAYUNO

- 250cc jugo de papaya., melón, pera. (consultara con la nutricionista de turno, sujeto a la patología)
- 250cc. De leche descremada diluida al medio.
- Cereales (avena, quinoa, kiwicha, maca, etc.)
- 2 Pan con sándwich fuerte ( pollo, pavita)

ALMUERZO Y COMIDA

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

No presencia de alimentos histamina – liberadores.

DIETA BLANDA HIPOSÓDICA

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

- 30 % de Carbohidratos
- 25 % de grasas





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

114-  
76

Sopas

Caldos claros

Caldos o cremas licuadas y coladas

DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA

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

DIETA LIQUIDA AMPLIA

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

ALIMENTACION COMPLEMENTARIA (ABLACTANCIA)

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

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

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

3 comidas principales (¼ plato mediano) 1 adicional

DESAYUNO

- 1 ración de mazamorra con fruta



# HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

- 1 ración de fruta cocida.

## ALMUERZO

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

3:00 pm

- 1 ración de mazamorra ó compota de frutas.

## COMIDA

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

## C) ABLACTANCIA III

3 comidas principal (1 plato mediano), 2 adicionales

## DESAYUNO

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

## ALMUERZO Y CENA

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

ADICIONAL 10:00am y 3:00pm  
200 cc de compota de fruta

## NOTA:

- Se le agregara una cucharadita de aceite vegetal (aceite de girasol, aceite de maíz) a las papillas, minutos antes de distribuir la dieta.
- El puré de papa amarilla será prensado no licuado.





- 113<sup>2</sup>  
5  
6
- La alimentación complementaria en los niños hospitalizados se dará de acuerdo a los lineamientos de nutrición MATERNO INFANTIL INS-CENAN.
  - No está permitido en la alimentación complementaria la atención de sopas, caldos ó sustancias salvo indicación de los médicos ó nutricionista.
  - En la alimentación complementaria II y III solo se aceptara pollo, pescado, pavo, hígado de pollo, sangrecita y huevo.
  - Adicionales de media mañana y tarde de ablactancia I, II, III y licuados los costos están incluido dentro de la ración.
  - El profesional nutricionista de la empresa coordinara con la nutricionista del hospital de las dietas especiales en la cual se encargara de programar y elaborar la dietas como
  - hipoglucida, hiposódica, thevenon, EPOC, renal, cirrosis, de forma mensual y con sus respectivo valor calórico etc.

#### ALIMENTACIÓN POR SONDA NASOGASTRICA

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

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

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

#### FÓRMULA LÁCTEA

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

#### FIBRA SOLUBLE/INSOLUBLE.

El proveedor contara diariamente con fibra como higos secos, frutas secas, semilla de chia, linaza, (80 gr) para la cuales serán pagadas con factor 0.10 de fracción de ración. El cual será solicitado por el profesional nutricionista.

#### OBSERVACIÓN

- ❖ El proveedor incluirá de 1 ración (Desayuno, almuerzo, Cena) al día, que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o paciente indigente hospitalizado o de escaso recurso económico, sin costo alguno para la institución, la misma que será determinada por el servicio de nutrición.
- ❖ El proveedor se encargará de la distribución de infusiones como anís, manzanilla, hierba luisa, muña a cada uno de los pacientes hospitalizados desde 8:45 a 9:15am y 3:00pm-3:45pm (2 veces al día) con Jarras de plástico que serán renovadas periódicamente cada 4 meses.



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

ANEXO N°1  
FORMATO DE SUPERVISIÓN

SUPERVISOR.....

FECHA: .....

EMPRESA: .....

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



36





1127  
N  
5

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



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

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





## OTRAS PENALIDADES

ITEMS	FACTOR DE EVALUACION	POR CASO	APLICACIÓN DE PENALIDAD*
<b>I.-DE LAS RACIONES Y GRAMAJES</b>			
1.1	El menú programado del día No cuenta con dosificación de gramajes y valor calórico para preparación de desayuno, almuerzo, cena, comida Según MINSA.	Por caso	8 x K
1.2	Retraso de entrega en la Programación de menús	Por caso	5 x k
1.3	No brinda menú completo (sopa, entrada, segundo, postre, refresco)	Por caso	5 x k
1.2	Presencia de elementos extraños en la preparación final de la Ración alimenticia (cabellos, insectos. ) FALTA GRAVE	Por caso	15 x k
1.3	Ración alimenticia en mal estado con alteraciones y de descomposición, FALTA GRAVE  <i>Nota:</i> <u>Procedimiento para determinar la Condición:</u> Se determina a través de examen utilizando PH, papel de tornasol, examen microbiológico (por área competente), formato de evaluación organoléptica a cargo de la nutricionista responsable del servicio de alimentación del HCLLH. <u>Mal Estado:</u> Alimento en mal estado es el que contiene agentes vivos (bacterias, virus, parásitos) Por ejemplo, Salmonella en mayonesa casera.  <u>Con alteraciones:</u> Es aquel que ha sufrido una modificación en sus características organolépticas (color, sabor, textura, olor...) y/o valor nutritivo que no supone riesgo para la salud. Las cuales pueden ser biológica, física, química ejemplo fermentación de láctea, yogur.  <u>Descomposición:</u> La descomposición de los alimentos es un proceso influenciado por factores como la exposición a la luz, humedad, temperatura y la sequedad. Se ocasiona por todos estos factores que favorecen el crecimiento y acción de microorganismos y mohos creando un proceso de descomposición de alimentos.	Por caso	18x K
1.4	Entrega de alimentos en menajes no adecuados y sucio  <i>Nota:</i> <u>Procedimiento para determinar la Condición:</u> Se determina a través de formatos de monitoreo, a cargo del personal de turno, el cual informa al área usuaria y al comité de	Por turno	8 x K



## HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

3.6	No aplica principio de rotación de stock (PEPS, primero en entrar y primero en salir).	Por caso	4 x k
3.7	<p>Ambiente sucio y desordenado (almacén, cocina, comedor, formula enteral. Servicio. Higiénico).</p> <p><i>Nota:</i>  <u>Ambiente sucio:</u> presencia de papeles, desperdicios en piso, así como pisos mojados, paredes manchadas de comida, grasa, polvo.</p> <p><u>Ambiente desordenado:</u> Objetos en zonas que no corresponden como los productos de limpieza junto con alimentos.</p> <p><u>Procedimiento para determinar la Condición:</u>            Se determina a través de formatos de monitoreo, a cargo del personal de turno, el cual informa al área usuaria y/o al comité de supervisión para las acciones inmediatas y poder determinar si se encuentran en el supuesto de penalidad y este es correspondiente a la aplicación.</p>	Por caso	3 x k
3.8	No aplica el desarrollo de actividad aplicando flujo lineal (recto o en U durante la preparación de alimentos (preparación Previa - preparación final - servido).	Por caso	4 x k
3.9	No cumple con lavado y desinfección de frutas y verduras.	Por caso	3 x k
3.10	No aplica lavado y desinfección de superficies de preparación antes y después de utilizarlos	Por caso	3 x k
3.11	El personal No cuenta con dos mudas de cambio	Por persona	4 x k
3.12	No cumple con lavado y desinfección de utensilios, vajillas y cubiertos antes de utilizar para servir.	Por caso	5 x k
3.13	<p>No cuenta con recipientes para residuos sólidos en buen estado, limpios y con tapa y bolsas plásticas resistentes</p> <p><i>Nota:</i>  <u>Buen Estado:</u> Que el tacho de basura no debe presentar rajaduras y contar con tapa.</p> <p><u>Limpio:</u> debe estar libre de restos de alimentos, libre de grasas y tanto interna como externamente.</p> <p><u>Procedimiento para determinar la Condición:</u>            A través de formatos de monitoreo y supervisión, se verifica las condiciones óptimas del tacho de Residuos Sólidos.</p>	Por caso	5 x k
3.14	Mala Segregación de residuos biocontaminantes	Por caso	5 x k
3.15	No cuenta con registro de proveedores y certificado de los productos perecibles y no perecibles	Por caso	8 x k

IV.-EQUIPOS Y MATERIALES





Handwritten: 3, 10/11

	es correspondiente a la aplicación.		
	<u>Uñas Largas:</u> Uñas largas sobre pasan el borde de los dedos.		
	<u>Uñas Sucias:</u> Uñas largas que contiene en el borde del dedo suciedad o resto de alimentos, uñas pintado con esmalte.		
	El personal manipulador debe contar con uñas corta, para evitar que en los alimentos preparados tenga resto de e uñas o esmalte.		
2.5	Personal con enfermedad aparente (vías respiratorias, Gastro-Intestinales) heridas en las manos o infección en la piel).  <u>Nota:</u> <u>Procedimiento para determinar la Condición:</u>  El área usuaria y/o el comité de supervisión observa al personal con enfermedad aparente, solicita a la empresa de manera formal el estado de salud de su personal.  <u>Personal con enfermedad aparente:</u> con gripe, tos y /flemas enfermedad diarreicas agudas, fiebre, lesiones que rompen la piel u otros tejidos del cuerpo, cortaduras, arañazos y picaduras en la piel.	Por persona	5 x k
2.6	No Cuenta:		
	No cuenta carné sanitario y/o vencido	Por persona	2x k
	No cuenta Certificado de salud y/o vencido	Por persona	2 x k
	No cuenta carne de vacunación	Por persona	2 x k
III.- DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			
3.1	No cumple con medio de transporte y/o sucio.	Por caso	5 x k
3.2	Alimentos perecibles en mal estado de almacenado y conservación. <u>Nota:</u> <u>En mal estado:</u> Cambio en su composición físico, química, biológicas por lo que necesita un proceso de almacenamiento.	Por caso	5 x K
3.3	Alimentos no perecibles en almacenamiento y conservación. Mal estado <u>Nota:</u> <u>En mal estado:</u> Cambio en su composición físico, química, biológicas por lo que necesita un proceso de almacenamiento.	de Por caso	8 x k
3.4	Alimentos envasados sin Registro Sanitario y fecha de ingreso.	Por caso	5 x k
3.5	No cuenta con tarimas o similares para almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles a 20 cm de piso.	Por caso	3 x k



## HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

3.6	No aplica principio de rotación de stock (PEPS, primero en entrar y primero en salir).	Por caso	4 x k
3.7	<p>Ambiente sucio y desordenado (almacén, cocina, comedor, formula enteral. Servicio. Higiénico).</p> <p><i>Nota:</i> <u>Ambiente sucio:</u> presencia de papeles, desperdicios en piso, así como pisos mojados, paredes manchadas de comida, grasa, polvo.</p> <p><u>Ambiente desordenado:</u> Objetos en zonas que no corresponden como los productos de limpieza junto con alimentos.</p> <p><u>Procedimiento para determinar la Condición:</u>  Se determina a través de formatos de monitoreo, a cargo del personal de turno, el cual informa al área usuaria y/o al comité de supervisión para las acciones inmediatas y poder determinar si se encuentran en el supuesto de penalidad y este es correspondiente a la aplicación.</p>	Por caso	3 x k
3.8	No aplica el desarrollo de actividad aplicando flujo lineal (recto o en U durante la preparación de alimentos (preparación Previa - preparación final - servido).	Por caso	4 x k
3.9	No cumple con lavado y desinfección de frutas y verduras.	Por caso	3 x k
3.10	No aplica lavado y desinfección de superficies de preparación antes y después de utilizarlos	Por caso	3 x k
3.11	El personal No cuenta con dos mudas de cambio	Por persona	4 x k
3.12	No cumple con lavado y desinfección de utensilios, vajillas y cubiertos antes de utilizar para servir.	Por caso	5 x k
3.13	<p>No cuenta con recipientes para residuos sólidos en buen estado, limpios y con tapa y bolsas plásticas resistentes</p> <p><i>Nota:</i> <u>Buen Estado:</u> Que el tacho de basura no debe presentar rajaduras y contar con tapa.</p> <p><u>Limpio:</u> debe estar libre de restos de alimentos, libre de grasas y tanto interna como externamente.</p> <p><u>Procedimiento para determinar la Condición:</u> A través de formatos de monitoreo y supervisión, se verifica las condiciones óptimas del tacho de Residuos Sólidos.</p>	Por caso	5 x k
3.14	Mala Segregación de residuos biocontaminantes	Por caso	5 x k
3.15	No cuenta con registro de proveedores y certificado de los productos perechibles y no perechibles	Por caso	8 x k

Y.-EQUIPOS Y MATERIALES



10-1  
2

4.1	No cumple con enseres equipo solicitado en propuesta técnica (ollas, platos, vasos, tazas, cubiertos etc.) y secadores ,mesas	Por caso	5 x k
4.2	No cumple con el cronograma de limpieza de equipo.	Por caso	8 x k
4.3	No cumple con limpieza y desinfección de mesa en el comedor.	Por caso	8 x k
4.4	No cumple con los tres coches térmicos de alimentos	Por caso	
V.- PERSONAL PROPUESTO			
5.1	No cumple con presencia de nutricionista de manera permanente ( 7 días de la semana)	Por día	8 x k
5.2	No cumple con el perfil del personal propuesto de acuerdo a las bases de la propuesta técnica.	Por persona	8 x k
5.3	No cumple con el número de personal solicitado a diario en las bases de la propuesta técnica.	Por persona	9 x k
VI.-CONTROL DE CALIDAD Y ANALISIS MICROBIOLOGICO			
6.1	No cumple con realizar el análisis microbiológico y control bromatológico de acuerdo a la propuesta técnica FALTA GRAVE	Por caso	10 x k
6.2	El análisis Microbiológico, NOAPTO (contaminado) en Las muestras realizadas.	Por caso	40 x k
6.3	No cumple y es efectivizar la fumigación y control de insectos, roedores y otras plagas	Por caso	10 x K
6.4	presencia de insectos (moscas y plagas)	Por caso	10 x k
VII DE LA PROPUESTA TECNICA			
7.1	Cambio de personal sin comunicación o autorizado por el servicio de nutrición	Por persona	5 x K
7.2	Incumple en hacer entrega de check lis del personal , lista de pedido de insumo, gramaje menú , lista proveedores.	Por día	4 x k
INFRAESTRUCTURA			
8.1	No cumple en realizar el mantenimiento de máquinas y equipo de propiedad del hospital según cronograma	Por caso	20 x k
8.2	El contratista no conserva el ambiente asignado para el servicio de alimentación	Por caso	20 x k

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

Nota:

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

Falta Leve: de 2k a 5k

Falta Moderada: de 6k a 9k

Falta Grave: >10k

K=4% UIT



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

## EVALUACION

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.1.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>NUTRICIONISTA: Profesional en Nutrición con habilitación y colegiatura profesional.</li> <li>COCINERO: Título a nombre de la nación, con estudios afines a cocina.</li> <li>TECNICA EN NUTRICION: Tener título de técnica en nutrición a nombre de la nación con estudio de tres años.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple de Título Profesional y habilidad Profesional</p> <p>El Título Profesional será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso Título Profesional no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>NUTRICIONISTA. experiencia no menor de 1 años como</li> <li>COCINERO: experiencia no menor un año</li> <li>COCINERA REGIMEN DIETAS: experiencia no menor de 1 año</li> <li>TECNICA EN NUTRICION: experiencia no menor de un año</li> <li>NUTRICIONISTA. : Experiencia laboral posterior al título no menor de 1 año , experiencia en área clínica ( público o privado), en servicios de alimentación (concesionario) comprobado con documentos (constancias, certificados de trabajo, etc).</li> <li>COCINERO: Experiencia laboral posterior al título no menor de 1 año comprobada con documentación.</li> <li>TECNICA EN NUTRICION : experiencia no menor de un año comprobada con documentación</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>



Sistema Integrado de Gestión Administrativa  
Módulo de Logística  
Versión 23.01.00.U1

Fecha : 12/12/2023  
Hora : 17:27  
Página : 1 de 1

PEDIDO DE SERVICIO N°

002974

UNIDAD EJECUTORA : 036 HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ  
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000522

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION  
Entregar a Sr(a) : TUFÍÑO BLAS AURORA ESTHER  
Fecha : 05/12/2023  
Actividad Operativa : C0001 GERENCIA PERMANENTE  
Motivo : Servicio de raciones alimenticias del 13 de setiembre al 10 de octubre 2023

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Al/Obr
1-00	0118	20	044	0097	9002	3999999	5001566

Código	Descripción / Términos de Referencia	Clasificador	Valor SI.	Unidad Medida
040100010016	SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS	2.3.2 7.11 5	1,033,800.00	SERVICIO

  
LIC. VANESSA JAHET VITA VELASCO  
NUTRICIONISTA GRP 337A  
JEFA DEL SERVICIO DE NUTRICION

Firma del Solicitante

Firma Autorizada





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

**NOTA:** el ítem que comprende la presente Contratación Directa es el detallado a continuación:

ITEM	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	040100010016	COMPLETA, COMPLETA HIPERPROTEICA BLANDA HIPOGRASA HIPOGLUCIDA, RENAL HIPOSODICA	8,000	RACION
		ALIMENTACION COMPLEMENTARIA III	120	RACION
		ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I Y II, LICUADOS, LIQUIDA AMPLIA Y LACTEOS	1,400	RACION
		COMPLETA	12,000	RACION

#### Importante

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





## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 04 MESES", que celebra de una parte HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20203531550 con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 04 MESES", a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>9</sup>

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIODICOS (mensuales), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

#### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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





**Importante**

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

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

**Importante**

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso, y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados,





representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes

<sup>10</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE  
RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE  
SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR  
FECHA].

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"





## ANEXOS





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HCLLH-1**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>11</sup>	SI	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>12</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HCLLH-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE REFERENCIA

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**Importante**  
*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

#### ANEXO N° 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACION DEL SERVICIO

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HCLLH-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HNAL-1 "SERVICIO DE PREPARACION Y SERVIDO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y DE SOPORTE EN EL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ POR 4 MESES"

## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2024-HCLLH-1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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





