

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

*Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD*



**SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA**  
**ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE**

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en junio 2019, diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022





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

**CONCURSO PÚBLICO N°**  
03-2024-ESSALUD/RAMOQ-1  
(2420L00031)

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE**  
ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL II MOQUEGUA Y  
HOSPITAL II ILO DE LA RED ASISTENCIAL MOQUEGUA

**PAC: 1263-2024**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

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

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

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

### 1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

#### Advertencia

*La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.*

#### Importante

*Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.*

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

*coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*

- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

## 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

## 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

## 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

## 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

## 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas

que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

### **1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

### **1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*  
*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

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

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### Importante

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

#### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

*1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*

*2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*

*3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

*4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : SEGURO SOCIAL DE SALUD  
RUC N° : 20131257750  
Domicilio legal : URB. CAPILLUNE S/N – SAN FRANCISCO  
Teléfono: : 053-462636  
Correo electrónico: : MARIBEL.NAVARRO@ESSALUD.GOB.PE  
DELIA.OJEDA@ESSALUD.GOB.PE  
JAQUELINE.APAZA@ESSALUD.GOB.PE

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA EL HOSPITAL II MOQUEGUA Y HOSPITAL II ILO DE LA RED ASISTENCIAL MOQUEGUA

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	U.M.	CENTRO HOSPITALARIO
1	23,000	DIETAS SOLIDAD	RAC.	HOSPITAL II MOQUEGUA
	2,000	DIETAS LIQUIDAS	RAC.	HOSPITAL II MOQUEGUA
2	16,000	DIETAS SOLIDAS	RAC.	HOSPITAL II ILO
	1,500	DIETAS LIQUIDAS	RAC.	HOSPITAL II ILO

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante [RESOLUCION N° 337-DRAMOQ-ESSALUD-2024](#) el 27 de Junio 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados.

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Aplica.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **365 días calendario** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **20.00 soles en el área de tesorería de la Unidad de Finanzas en el horario de 07:30 horas a 16:00 horas sito en la Urb. Capillune R-17 en la Provincia de Mariscal Nieto-Moquegua.**

#### Importante

*El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.*

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 27626 – Ley que regula la actividad de las empresas especiales de servicios y de las cooperativas de trabajadores.
- Reglamento de la Ley N° 27626, aprobado por Decreto Supremo N° 003-2002-TR, que establece disposiciones para la aplicación de las Leyes N° 27626 y 27696, que regulan la Actividad de las Empresas Especiales de Servicios y de las Cooperativas de Trabajadores.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 26842- Ley General de Salud.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias - Ley N° 26790, ley de Modernización de la Seguridad Nacional.
- Ley N° 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud.
- Ley N° 28006, Ley que Garantiza la Intangibilidad de los Fondos y reservas de la Seguridad Social y restituye la Autonomía Administrativa, Económica, Financiera y presupuestal de EsSalud.
- Ley N° 27671, Ley que modifica la Ley de Jornada de Trabajo, Horario y Trabajo en sobre tiempo.
- Decreto Supremo N° 001-96-TR Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Fomento al Empleo.
- Decreto Supremo N° 002-99-TR, aprueba Reglamento de la Ley N° 27056.
- Decreto Supremo N° 003-97-TR que aprueba el Texto Único Ordenado del Decreto legislativo N° 728, Ley de Productividad y Competitividad Laboral.
- Decreto Supremo N° 013-2002-TR, aprueba el Texto Único de Procedimientos Administrativos del Seguro Social de Salud – EsSalud.
- Ley N° 27626, Ley que regula la actividad de las empresas especiales de servicios de las cooperativas de trabajadores.
- Ley N° 28411 – ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Resolución N° 057-2019-OSCE/PRE, que modifica la Directiva de Bases y solicitudes en el marco de la Ley N° 30225.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

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

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### Importante

- *El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

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

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

#### Advertencia

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

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*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*

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.



*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) Declaración Jurada indicando Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>6</sup> (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.
- j) Estructura de costos<sup>8</sup>.

#### **PARA EL ITEM I: HOSPITAL II MOQUEGUA**

- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>9</sup>.
- l) Programa de desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas.
- m) Programa de control de proveedores.
- n) Plan de control de trazabilidad.
- o) Programa de limpieza y desinfección
- p) Manual de desinfección y esterilización hospitalaria.
- q) Manual de buenas prácticas de manufactura.
- r) Programa de capacitación

#### **PARA EL ITEM II: HOSPITAL II ILO**

- s) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>10</sup>.
- t) Programa de desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas.
- u) Programa de control de proveedores.
- v) Plan de control de trazabilidad.
- w) Programa de limpieza y desinfección
- x) Manual de desinfección y esterilización hospitalaria.
- y) Manual de buenas prácticas de manufactura.
- z) Programa de capacitación

#### **Importante**

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo*

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

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

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

#### Importante

- 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>11</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 [secretaría de Dirección de la Red Asistencial Moquegua](#) sito en la Urb. Capillune R-15 San Francisco, Moquegua – Provincia de Mariscal Nieto de lunes a viernes de 07:30 hasta 16:00 horas; a la vez enviar una copia digital al siguiente correo [contractual.uaihs.essalud@gmail.com](mailto:contractual.uaihs.essalud@gmail.com)

#### Importante

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.

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

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

## ITEM I: HOSPITAL II MOQUEGUA

- Recepción y conformidad del Coordinador del Servicio de Nutrición con el visto bueno del Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento del Hospital Base II Moquegua. Informe del encargado del Área de Nutrición del Hospital Base II Moquegua emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: Factura
- Orden de compra (copia)
- Comprobante que acredite el pago de S/. 1,660.00 soles por concepto de uso de ambientes, mobiliario, depreciación de equipos de mantenimiento de EsSalud y consumo de agua y energía eléctrica y es en total por todos los centros asistenciales de la Red Moquegua.

Adicionalmente el contratista está obligado a presentar para el trámite de pago cuando EsSalud lo requiera, la siguiente documentación:

- Copia de las boletas de pago del mes anterior, de todos los trabajadores destacados a la Entidad.
- Copia del PDT Planilla Electrónica cancelado del mes anterior.
- Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior.
- Pago de CTS y gratificaciones, cuando corresponda
- Pago del SCTR (planilla de pago).
- Copia de certificado mensual de control microbiológico de los alimentos y preparaciones de ser el caso.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de Dirección de la Red Asistencial Moquegua, sito en la Urb. Capillune R-16 San Francisco, Provincia de Mariscal Nieto en el horario de lunes a viernes de 7:30 horas a 16:00 horas

## ITEM II: HOSPITAL II ILO

- Formato N° 33 (Recepción y conformidad del servicio visado por el área usuaria) y con V°B° del jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento del Hospital II ILO.
- Informe resumen de las dietas consumidas del encargado del área de nutrición del Hospital II ILO.
- Comprobante de pago: Factura
- Orden de compra (copia)
- Comprobante que acredite el pago de S/. 1,660.00 soles por concepto de uso de ambientes, mobiliario, depreciación de equipos de mantenimiento de EsSalud y consumo de agua y energía eléctrica y es en total por todos los centros asistenciales de la Red Moquegua.
- Copia de las boletas de pago del mes anterior, de todos los trabajadores destacados a la Entidad.
- Copia del PDT Planilla Electrónica cancelado del mes anterior.
- Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior.
- Pago de CTS y gratificaciones, cuando corresponda
- Pago del SCTR (planilla de pago).
- Copia de certificado mensual de control microbiológico de los alimentos y preparaciones de ser el caso.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Dirección Ilo de la Red Asistencial Moquegua, sito en la calle Mollendo N° 190 Provincia de Ilo en el horario de lunes a viernes de 7:30 horas a 16:00 horas

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

##### ITEM I: HOSPITAL II MOQUEGUA

#### I. TERMINOS DE REFERENCIA DE REQUERIMIENTOS MÍNIMOS HOSPITAL II DE MOQUEGUA “SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION”

##### 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA HOSPITAL II MOQUEGUA DE LA RED ASISTENCIAL MOQUEGUA.

##### 1.1 Entidad Convocante

Nombre: Seguro Social de Salud (EsSalud) – Red Asistencial Moquegua RUC N°:  
20131257750

##### 1.2 Domicilio Legal

Urb. Capillune R-16 Centro Poblado San Francisco del Distrito de Moquegua, Provincia  
Mariscal Nieto, Departamento -Moquegua

##### 2. FINALIDAD PUBLICA:

El presente servicio tiene como finalidad la contratación de una empresa por terceros para dotar al paciente hospitalizado y personal de guardias de la dieta y alimentación adecuada y que se cumpla con los requerimientos nutricionales adecuados.

##### 3. ANTECEDENTES



El Servicio de Nutrición y Dietética es el encargado de realizar el planeamiento, requisición de insumos, recepción, almacenamiento y conservación, elaboración, control de calidad y distribución de los alimentos y preparaciones de los regímenes normales y dietéticos, destinados a los pacientes hospitalizados y trabajadores con derecho a alimentación. Dichos procedimientos se ejecutan en áreas definidas y ambientes destinados para realizar todas las operaciones, preliminares, intermedias y definitivas, con la finalidad de elaborar preparaciones de regímenes dieto terapéuticos y normales, en condiciones de inocuidad, con el cumplimiento estricto de las leyes de la alimentación y costo beneficio Institucional, en el contexto de la seguridad alimentaria.

62  
000.00

El servicio de alimentación es proporcionada por terceros en la Red Asistencial Moquegua en la que se viene contratando a una empresa concesionaria para la provisión diaria del servicio de alimentación para el Hospital de Moquegua.

El hospital facilita a la empresa las instalaciones y los servicios básicos (luz, agua) para la prestación del servicio.

El personal profesional Nutricionista del Servicio de Nutrición del Hospital II Moquegua es responsable del control de la cantidad y calidad de las comidas entregadas por la empresa. Las empresas prestadoras del servicio, se encargan de la contratación y manejo de su propio personal y de todas las fases de la provisión de dietas:

- Adquisición, recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- Elaboración, cocción y distribución de los alimentos. De igual forma, la empresa asume todas las actividades derivadas del suministro de comidas.
- Eliminación de desechos.
- Limpieza de las instalaciones.

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:

##### a) **OBJETIVO GENERAL:**

Programar los regímenes normales y dietéticos cubriendo los requerimientos nutricionales para asegurar un adecuado estado nutricional de los pacientes hospitalizados y del personal autorizado para el uso de comedor.



##### b) **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- ✓ Asegurar el ingreso de alimentos necesarios para la elaboración y preparación de Regímenes normales, dietéticos y refrigerios, de acuerdo a la programación establecida, así como los materiales para el desarrollo de las actividades del servicio.
- ✓ Garantizar la provisión de insumos de primera calidad y de acuerdo a las necesidades del servicio.
- ✓ Garantizar el ingreso de productos de primera calidad, según especificaciones técnicas su almacenamiento y conservación.

61  
000102

- Brindar una alimentación con estándares de calidad, aceptabilidad e inocuidad, asegurando la salud de los usuarios.
- Garantizar la inocuidad de los alimentos de acuerdo a los estándares de calidad y bioseguridad en la elaboración y distribución de estos, destinados a la atención de los pacientes hospitalizados y personal usuario con derecho a ración alimenticia.
- La alimentación que el Contratista entregue a los usuarios, debe ser elaborada acatando las normas de la Certificación ISO 22000, HACCP, OHSAS 18001 y debe ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas.
- Proveer pautas específicas para la reorganización y planes de contingencia de los servicios de alimentación y nutrición hospitalaria durante la Pandemia de COVID 19.
- Establecer medidas de Bioseguridad que garanticen a cada momento la prevención del contagio del coronavirus causante de COVID-19 y el cuidado de la salud de los trabajadores del servicio de nutrición.

5. **CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR**

5.1 **DESCRIPCION Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR**



N°	CANT	U.M.	CENTRO HOSPITALARIO
<b>DIETAS SOLIDAS</b>			
1	23 000	RAC.	Hospital II Moquegua
<b>DIETAS LIQUIDAS</b>			
1	2,000	RAC.	Hospital II Moquegua



**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS HOSPITAL II DE MOQUEGUA "SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION"**

**1. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LOS ALIMENTOS:**

1.1 El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas será no menor de 2,400 calorías por día, como máximo, distribuidas en la siguiente forma:

Desayuno:	20 %
Almuerzo:	45 %
Comida:	35 %

En caso de ser régimen fraccionado y alimentación complementaria:

Desayuno	:	20 %
1° adicional	:	10 %
Almuerzo	:	35 %
2° adicional	:	10 %
Comida	:	25 %

**Personal de Guardia**

Desayuno:	25 %	600 calorías
Refrigerio	15 %	360 calorías
Almuerzo	45 %	1080 calorías
Refrigerio	15%	360 calorías

100 % 2400 calorías

**Cena** 30 % 720 calorías



1.2 El valor calórico total de la cena será no menor de 720 calorías, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.

1.3 El valor calórico total del refrigerio será no menor a 360 calorías (15 % del VCT) y deberá proporcionarse al personal autorizado según directiva vigente.

El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médico - dietética para cada paciente. La Nutricionista responsable de EsSalud determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades de su área.

El valor calórico del régimen Hipoglúcido será de 1,200 a 1,800 calorías.

El valor calórico de la Alimentación complementaria será de 800 a 1,200 calorías.

1.4 La composición de nutrientes que integran las raciones de los regímenes normales y dieto terapéuticos de los pacientes y personal para satisfacer el requerimiento nutricional y calórico, seguirá el siguiente esquema:

000100 59

## COMPOSICION DE NUTRIENTES EN LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

### ANEXO A

CUADRO N° 1

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEINAS (80% AVB, 20% BVB)	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCTGRASAS (no más de 10% de grasas saturadas)
Régimen Completo o normal	10% al 15%	55% al 60%	25% al 35%
Régimen Hiposódico, Blanda, Astringente	12% al 15% (70% AVB, 30% BVB)	50% al 55%	25% al 30%
Régimen Hipoglúcido	15%	50% al 55% (25 - 30gr. de fibra)	25% al 30%
Régimen Hipograso	10% al 15%	60% al 65%	15% al 20%
Régimen Renal I	5% al 7% (60% AVB, 40% BVB)	63% al 65%	25% al 30%
Régimen Hiperproteico, gestante y pre escolar	18% al 20%	55% al 60%	20% al 25%
Régimen Hipoproteico	8% - 10% (30%AVB - 70%BVB)	60% al 67%	25% al 30%
Régimen HiperCelulósico	12% al 15%	55% al 60% (30 - 35gr fibra)	25% al 30%
Alimentación Complementaria	7% - 9% (70% AVB, 30%BVB)	63% al 65%	25% al 30%

1.5 Las dietas Hipograsas se atenderán con leche descremada y semidescremada de acuerdo al requerimiento del servicio de nutrición.

1.6 El aporte proteico de AVB del régimen Renal 1, será exclusivamente con albúmina y lácteos.

1.7 El aporte proteico de AVB del Régimen Hipo proteico será exclusivamente con albúmina y Leche.

1.8 La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá, además cubrir los requerimientos de vitamínicos y minerales.

1.9 Los insumos alimenticios y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características:

- La composición de los esquemas de Alimentación de las raciones sólidas normales y dieto terapéuticas, serán estructuradas de acuerdo a las indicaciones del Anexo B.
- Los insumos alimenticios de origen proteico tendrán la siguiente frecuencia de consumo: (tanto para regímenes normales como para regímenes dieto terapéuticos, adecuándolos al régimen especificados por el Servicio de Nutrición).





58

600000

ANEXO B  
CUADRO N° 2

PRODUCTO PROTEICO	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA	REFRIG.
RES	1	2	2	3	1
AVES / PAVITA	3	2	5	3	1
CERDO		1		1	1
PESCADO *	1	1			1
EMBUTIDO					1
HUEVO	1	1			1
QUESO	1				1
TOTAL	7	7	7	7	7

La pavita será abastecida 1 vez / semana en comida.

En caso de no abastecer el producto por veda o desabastecimiento del mercado, se cambiará el producto a pollo debiendo informar por escrito.

PESCADO: COMEDOR



57

000000

CUADRO N° 3

ENTREMESES PARA DESAYUNOS

INSUMO	NORMAL	HIPERCELULOSICA	HIPOSODICA	HIPOGLUCIDA	HIPOGRASA	ASTRINGENTE	HIPERPROTEICO	BLANDA	RENAL 1	ALIMENT. COMPLEMEN TARIA	FRECUENCIA
Queso fresco	X	X		X				X			2VXS
Pollo	X	X	X	X	X	X		X		X	2VXS
Huevo	X	X	X	X	0	Clara	X	X	X		2VXS
Jamón / pollo	X	X		X*				X			1VXS
Mermelada	X	X			X		X	X		X	1VXS
Manjar	X		X				X	X		X	1VXS
Atún	X	X	s/ sal	X	X						1VXS
Aceitunas	X			X							1VXS
Embutidos	X										1VXS
Res	X	X	X	X	X	X	X	X			1VXS
Palta	X	X	X	X			X				1VXS
Pavita	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1VXS
Pescado *	X						X				1VXS
Sangrecita	X			X			X				1VXS



\* En caso de no abastecer el producto por veda o desabastecimiento del mercado, se cambiará el producto a pollo.

SG

00000.

### ANEXO C ENTREMESES PARA REFRIGERIO

- a) PAN: 40 gr. Por unidad debe de haber variedad: pan integral, yema, francés, hamburguesa, de maíz, de molde, etc.
- b) LECHE: Evaporada: Diluida al 50% con agua, fresca, Añadidos según propuesta aceptada. Si se combina con jugo de fruta, se dará 200 CC.  
Cereal.
- c) CARNICOS DE ENTREMES: 50 GRAMOS

En caso de no abastecer el producto por veda o desabastecimiento del mercado, se cambiará el producto a pollo debiendo informar por escrito. (Todo cambio será coordinado por el Servicio de Nutrición de ESSALUD).

Los insumos para el Desayuno serán de acuerdo al Cuadro N° 02.

1.9.1 Los insumos alimenticios y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características:

- Cárnicos: (res, cordero y cerdo): frescos y de calidad extra o primera.  
Carne de res: 3 veces por semana para regímenes normales y dietas.  
Cordero: 1 vez por semana (solo régimen normal)  
Cerdo: 1 vez por semana (solo regímenes normales)
- Pescado y/o trucha: blanco y fresco 1 a 2 veces por semana (para regímenes normales y dietas).
- Aves (pollo, pavita) frescos 3 a 4 veces por semana. (No congelados ni enfriados)
- Visceras: solo mondongo 1 vez por quincena para regímenes normales
- Huevos: frescos, íntegros y limpios, de gallina y codorniz, con fecha de vencimiento (para desayunos y refrigerios)



\* El tipo y corte de las carnes y pescados será determinado por el responsable del área de producción del Servicio de Nutrición de ESSALUD.

1.9.2 Lácteos: Leche Evaporada, entera o descremada a diario, fresca o en caja, sin lactosa. (Según solicitud de raciones)

- Queso fresco, pasteurizado (Desayuno, refrigerios)
- Embutidos: Primera calidad, marca conocida y fecha de vencimiento. (Desayuno y refrigerios)  
1 v/semana

55  
000096

- La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.
- La dosificación de los alimentos según preparación debe ajustarse a lo requerido de acuerdo a prescripción y a lo solicitado.

1.9.3 Los condimentos a usar serán de marca conocida, envasados con fecha de vencimiento y deberán contar con registro sanitario.

1.9.4 Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces a usar serán de calidad extra.

- Fruta Cítrica: 4 veces por semana, peso neto 200 gr. En desayuno y almuerzo.
- Fruta de estación: 4 veces por semana, peso neto de 150 a 200gr. En desayuno y almuerzo.
- Verduras: Diario
- Tubérculos: Diario
- Leche: Desayuno y postres a base de leche en almuerzo, comida, cena (estos últimos tres veces por semana).
- Fideos: Tallarines 1 vez por semana.

1.9.5 Los víveres secos embolsados serán de calidad extra o primera, de marca conocida y deberán contar con registro sanitario.

- Menstras: 1- 2 vez por semana sólo reg. Normales.
- Cereales: Diario
- Harinas: Diversas, según preparaciones.
- Se usarán aceites embotellados de origen vegetal, marca conocida, (girasol, maíz, oliva o soya) con fecha de vencimiento y deberán contar con registro sanitario.
- Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535 – 97 – SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:
  - No se aceptarán productos a granel.
  - Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.
  - En los regímenes de cálculo y fraccionados, los adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte del régimen. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general en vajilla descartable de acuerdo al tipo de alimentación mientras dure la Pandemia COVID-19.



1.10 Existen diversificaciones de los Regímenes Dietoterapéuticos: Normal, Blanda, Blanda: Hipograsa, Hipopurínica, Hipoalérgica, Hiperproteica, Astringente, Vegetariana, Alimentación Complementaria II, Hipoglúcida de 1800 calorías, Hiperproteica, Liquida Amplia, (cada régimen con su variante respectivo de acuerdo a la prescripción médica).

54  
000090

1.11 La diversificación de los regímenes dietoterapéuticos será establecida y solicitada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, y estará en relación al nivel de atención que brinda. Para los regímenes Hiperprotéicos debe considerarse un 20% adicional del valor proteico total diario, distribuido en desayuno, almuerzo y comida.

1.12 Detallar la programación de menús de dos (02) semanas con valor calórico total de las dietas completas blandas, hipograsas, hipoglúcidas, R1, hipoalérgico, hipopurinica, vegetariana y alimentación complementaria. De acuerdo al siguiente esquema:

### ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS LIQUIDA AMPLIA

#### Desayuno

Cocimiento de Cereal  
Infusión  
Mazamorra y/o gelatina

#### Almuerzo

Caldo o sopa  
Gelatina  
Mazamorra  
Infusión

#### Comida

Caldo o sopa  
Gelatina  
Mazamorra  
Infusión



DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACION (gr. ócc.)	CANTIDAD (gr. ócc.)	TIPO
Leche evaporada	200 cc	200 cc	descremada
Cereal con fruta	20 gr	200 cc	colada
Gelatina	40 gr	100 cc	variada
fruta en jugo	100 gr	200 cc	variada
Mazamorra:		150 cc	
Fruta licuada	40 gr	100 cc	variada
Mandioca o panetelas	15 gr	200 cc	
Cereal	20 gr	200 cc	
Infusión		200 cc	
ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACION (gr. ócc.)	CANTIDAD (gr. ócc.)	TIPO
Caldo:		300 cc	

53  
000094

Verduras	40 gr		variado
Leche evaporada	100	200 cc	descremada
Mazamorra:		150 cc	
Fruta licuada	40 gr	100 cc	variada
Chuño	15 gr	200 cc	
Gelatina	30 gr	100 cc	variada
Infusión		200 cc	
<b>COMIDA</b>			
<b>INSUMOS</b>	<b>DOSIFICACION (gr. ó cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. Ó cc.)</b>	<b>TIPO</b>
Caldo:		300 cc	
Verduras	40 gr		variado
pollo	50 gr		magro
Mazamorra:		150 cc	
Fruta licuada	40 gr	150 cc	variada
Chuño	20 gr	100 cc	
Gelatina	20 gr	100 cc	variada
Infusión		200 cc	

**NOTA:**

Se atenderá dietas Líquidas específicas (Hiposódica, Hipoglúcida).

Los ingredientes específicos no consideraran costo alguno, siempre que se mantenga el esquema señalado.

**RACION SOLIDA**

**Desayuno**

Leche evaporada al medio (1 taza de 250 cc)

Cereal con fruta (1 taza de 300 cc)

fruta (1 und)

Pan, 2 unidades (entremés según régimen dietético y especificaciones del anexo)

Nota: para el personal asistencial se brindara un desayuno post guardia consistente.

**Almuerzo**

Entrada

Sopa (300 cc)

Plato principal

Postre o fruta

Refresco de fruta o infusión, según estación

**Comida**

Sopa (300 cc)





52  
000090

Plato principal  
Postre o fruta  
Refresco de fruta o infusión, según estación

#### Refrigerio

Leche evaporada al medio (1 taza de 250 cc) o yogurt 200 cc. o Jugo de fruta (1 vaso de 250 cc) o cereal o fruta al natural  
Sándwich o entrada con alimentos proteicos (huevo, carne, pollo, pavita, queso, embutidos, etc.)

#### Cena

Plato de fondo  
Refresco de fruta, café o infusión, según estación.

Fruta o postre

#### REGIMEN NORMAL

DESAYUNO		
INSUMOS DOSIFICACION (gr. ó cc.)	CANTIDAD (gr. ó cc.)	TIPO
Leche entera o al medio	250 cc	Evaporada, fresca
Fruta	1 und	Variado
Cocimiento Cereal	300 cc	Variado
Fruta para cocimiento.	40 gr	De estación
Pan 40gr c/u	80 gr	variado
Entremeses ver cuadro respectivo		
ALMUERZO		
INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
Entrada variadas	150 gr	variado
<b>Sopa:</b>	300 cc	
Verduras	120 gr	variado
Carnes	40 gr	variado
Tubérculos	100 gr	variado
cereales	50 gr	
Leche	40 cc	evaporada
Huevo	30 gr	frescos
Menestras	20 gr	variada
<b>Segundo</b>		
Cereal	100 gr	variado
Tubérculos	150 gr	variado
Verduras Según preparación	200 gr	variado
Carne	120 gr peso neto	De primera
Menestras	100 gr	variado
Postre	100 cc	variado



00009251

Fruta	120 gr	De estación
Refresco	250 cc	De estación
leche	200 cc	Evaporada, fresca
<b>COMIDA</b>		
<b>Sopa</b>	250 cc	
Verduras	60 gr	variada
carnes	40 gr	Ver cuadro
Tubérculos	50 gr	variada
cereales	20 gr	variada
Leche	30 cc	evaporada
Huevo	60 gr	fresco
<b>Segundo</b>		
cereal refinado	80 gr	variada
Tubérculos100	120 gr	variada
Verdura según preparación	100 gr	variada
carne100 (P.N.)	100 gr peso neto	Ver cuadro
Postre	150 cc	variado
Fruta	150 gr	De estación
Chuño	20 gr	
Leche	200 cc	Evaporada, fresca
Cereales		Variada

#### REGIMEN BLANDO

<b>DESAYUNO</b>		
<b>INSUMOS</b>		
<b>DOSIFICACION (gr. ó cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. ó cc.)</b>	<b>TIPO</b>
Leche	250 cc	Evap. Entera
Fruta para jugo 120gr	200 cc	variadas
cocimiento Cereal	300 cc	
Fruta para cocim.	40 gr	variadas
pan	80 gr	variado
Entremés ver cuadro respectivo		
<b>ALMUERZO</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIPO</b>
sopa	300 cc	
Verduras	60 gr	variado





00000150

carne	40 gr	variado
Tubérculos	100 gr	variado
cereales	20 gr	arroz/fideos
huevo	60 gr	
<b>Segundo</b>		
cereales	100 gr	variado
Tubérculos	120 gr	variado
vegetales cocidos	120 gr	variados
carne	120 gr peso neto	variadas
Postre	150 cc	
fruta	150 gr	extra
Chuño	30 gr	
refresco de fruta	250 cc	variado
<b>COMIDA</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIPO</b>
sopa crema	250 cc	
Verduras	60 gr	variado
carne	40 gr	variadas
Tubérculos	100 gr	variados
cereales	100 gr	arroz/fideos
huevo	60 gr	
<b>Segundo</b>		
cereales	100 gr	variado
Tubérculos	100 gr	variado
vegetales cocidos	100 gr	variados
carne	100 gr	variado
Postre	150cc	
fruta	150 gr	extra
Chuño	30 gr	



**ALIMENTACION COMPLEMENTARIA II**

<b>DESAYUNO</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION (gr. ó cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. ó cc.)</b>	<b>TIPO</b>
leche	100 cc	prebiótico
Cocimiento. Cereal	200 cc	
fruta	80 gr	variada
Pan	40 gr	variado
Entremeses ver cuadro respectivo		

00000049

ADICIONAL: 10 a.m.100cc Papilla 100gr fruta natural, yogurt		variado
01 huevo		A diario
<b>ALMUERZO</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIPO</b>
<b>Segundo</b>		
Cereales	50 gr	variado
tubérculos puré	50 gr	variado
leche puré	20cc	L. Evap.
mantequilla puré	10 gr	
Vegetales	50 gr	variados
carne	50 gr	variadas
Menestras	40 gr	3 vec/ sem
Postre	100 cc	
fruta mazamorra	100 cc	variada
Chuño	30gr	
refresco fruta	120 cc	
ADICIONAL: 2pm (100 cc de mazamorra cereal con leche y clara + aceite)		variada
<b>COMIDA</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIPO</b>
<b>Segundo</b>		
Cereales	20 gr	variado
tubérculos puré	50 gr	variado
leche puré	20 cc	L. Evap.
mantequilla puré	5 gr	
Vegetales	50 gr	variados
carne	40 gr	variado
Postre	100 cc	
fruta mazamorra	100cc	variadas
Chuño		



**REGIMEN RENAL 1**

<b>DESAYUNO</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION (gr. ó cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. ó cc.)</b>	<b>TIPO</b>
leche	125 cc	Entera, Evaporada
fruta dializada	100 gr	Variada

00000048

clara huevo	60 gr	
Tostadas	60 gr	
Entremeses ver cuadro respectivo		
<b>ALMUERZO</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIPO</b>
Entrada	150 gr	
vegetales dializados	150 gr	variados
<b>Segundo</b>		
cereal refinado	100 gr	variados
Tubérculos	100 gr	variado
Vegetales	100 gr	variado
clara huevo	80 gr	
Menestras	40 gr	3 vec /sem
Postre	150 cc	
- fruta natural	150 gr	extra
- fruta dializada	150 gr	Variada
Carne pollo, pavita, vegetal	100 gr	magra
Chuño	30gr	

**ADICIONAL :** 3pm Cereal 125 cc

<b>COMIDA</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIPO</b>
Entrada	150 gr	
vegetales dializados	150 gr	variados
<b>Segundo</b>		
cereal refinado	80 gr	variado
Tubérculos	100 gr	variado
Vegetales	50 gr	variado
clara huevo	60 gr	
Postre	150 gr	
Pollo o pavita	80 gr	Magra
- fruta natural dializada	120 gr	
- fruta dializada	120 gr	variada
Chuño	30 gr	
Infusión	100 cc	



Los insumos utilizados deben ser dializados  
Se debe considerar los 02 postres referidos

**REGIMEN HIPOGLUCIDO**

**DESAYUNO**

47  
000086

INSUMOS DOSIFICACION (gr. ó cc.)	CANTIDAD (gr. ó cc.)	TIPO
Leche sin grasa	200 cc	Evaporada descremada
fruta natural	150 gr	extra
Pan	40 gr	integral
Entremeses ver cuadro respectivo		
ADICIONAL: 10am 200 gr de fruta ó ensalada ó yogurt natural		
<b>ALMUERZO</b>		
INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
ensalada vegetales	200 gr	variada
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	50 gr	variado
carnes	40 gr	variadas
cereales integrales	15 gr	variados
huevo	60 gr	
<b>Segundo</b>		
cereal integral	50 gr	arroz
vegetales para arroz	10 gr	variado
saltado de vegetales	150 gr	variado
carne	120 gr	variadas
Menestras	40 gr	Variada 1 vez por semana
<b>Postre</b>		
Fruta	160 gr	extra
refresco fruta sin azúcar	250 CC	variado
Leche	200 cc	Sin grasa
ADICIONAL : 3pm 200 gr de fruta ó ensalada ó yogurt		
<b>COMIDA</b>		
INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
ensalada vegetales	250 gr	
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	180 gr	variado
carnes	40 gr	variadas
Huevo	60 gr	
<b>Segundo</b>		
cereal integral	40 gr	arroz
vegetales para arroz	10 gr	variado
saltado de vegetales	150 gr	variado
carne magra	100 gr	variado
Legumbres	80 gr	variada
Postre	100 cc	
Fruta	150 gr	extra



0000846

refresco fruta	250 cc	variado
ADICIONAL : 7pm (150 cc leche descremada y 1 tostada y 1 fruta natural)		

**NOTA:**

No usar vegetales ni frutas que contengan 20% de Carbohidratos

**REGIMEN HIPOSODICO**

DESAYUNO		
INSUMOS DOSIFICACION (gr. ó cc.)	CANTIDAD (gr. ó cc.)	TIPO
leche	200 cc	Descremada
fruta hiperkalemica	120 gr	variado
cocimiento Cereal	300 cc	
Fruta para cocim.	40 gr	variado
Pan	80 gr	de trigo
Entremeses ver cuadro respectivo		
ALMUERZO		
INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
Entrada(Propuesta variada)		
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	80 gr	variado
carne magra	40 gr	variado
Tubérculos	100 gr	variado
Cereales	100 gr	fideos/arroz
Cereales integrales	100 gr	variados
Leche	250 cc	descremada
Huevo	60 gr	
Legumbres	120 gr	variadas
<b>Segundo</b>		
cereal	100 gr	variados
Tubérculos	100 gr	variados
Vegetales	120 gr	variados
carne magra	100 gr	variada
Legumbres	100 gr	
Postre	150 cc	
fruta hiperkalémica	150 gr	extra
Refresco	250 cc	variado
leche	200 cc	descremada
COMIDA		
INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
<b>Sopa</b>	300 cc	



00000045

Verduras	150 gr	variado
carnes	40 gr	variada
Tubérculos	100 gr	variados
Cereales	100 gr	variados
Leche	200 cc	descremada
Huevo	60 gr	
Legumbre	100 gr	variadas
<b>Segundo</b>		
cereal	100gr	variados
Tubérculos	100gr	variado
Vegetales		variados
carne	100gr	variado
Germinados		variados
Postre	200 cc	
Fruta	150 gr	extra
Chuño	30 gr	
Leche	200 cc	descremada
Cereales		variados

#### REGIMEN HIPOPROTEICO

DESAYUNO		
INSUMOS DOSIFICACION (gr. ó cc.)	CANTIDAD (gr. ó cc.)	TIPO
leche soya	250cc	sin lactosa
fruta para jugo 120 gr	200 cc	variadas
Cocimiento. Cereal	300 cc	
Clara de huevo	1 und	
Fruta para cocim.	120 gr	extra
Pan	80 gr	integral
Entremeses ver cuadro respectivo		
ALMUERZO		
INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
ensalada - entrada		variada
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	150 gr	variado
clara huevo	30 gr	
Tubérculos	120 gr	variados





000885 44

cereales integrales	100 gr	variados
<b>Segundo</b>		
cereal integral	100 gr	trigo/quinua
Cereal	100 gr	arroz
Tubérculos	120 gr	variados
Vegetales	120 gr	variados
carne	60 gr	variada
carne soya	120 gr	4 v/s
Menestras	60 gr	4 v/s
Postre	200 cc	
Fruta	150 gr	extra
Chuño		
refresco de fruta	250 cc	variado
<b>COMIDA</b>		
<b>INSUMOS</b>		
<b>DOSIFICACION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIPO</b>
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	60 gr	variado
clara huevo	30 gr	
Tubérculos	50 gr	variados
cereales integrales	20 gr	variados
<b>Segundo</b>		
cereal	30 gr	trigo/quinua
Cereal	100 gr	arroz
Tubérculos	100 gr	variados
Vegetales	150 gr	variados
carne soya	100 gr	4 veces/SEM
carne	60 gr	variados
Postre	200 cc	
Fruta	180 gr	extra
Chuño	30 gr	
Infusión	250 cc	variado



**REGIMEN HIPERPROTEICO**

<b>DESAYUNO</b>		
<b>INSUMOS DOSIFICACION</b> (gr. ó cc.)	<b>CANTIDAD (gr. ó cc.)</b>	<b>TIPO</b>
leche	300 cc	Evap. Entera
jugo fruta	200 cc	variada

0000043

cocimiento Cereal	300 cc	
Fruta para cocim.	100 gr	variada
Pan	80 gr	de trigo

Entremeses Ver cuadro respectivo.

ADICIONAL 10am (200cc de postre a base de leche ó huevo ó módulo proteico)

#### ALMUERZO

INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
<b>Entrada</b>		
Sopa	300 cc	
Verduras	60 gr	variado
carnes	50 gr	
Tubérculos	120 gr	variados
cereales	20 gr	arroz
cereales	20 gr	fideos/variado
Leche	200 cc	evap. Entera
Huevo	60 gr	
Menestras	30 gr	variadas
<b>Segundo</b>		
cereal	100 gr	variados
Tubérculos	100 gr	variado
Vegetales	variados	
carne	180 gr peso neto	variadas
Menestras	120 gr	variadas
Postre	200 cc	
Fruta	160 gr	extra
Refresco	250 cc	variado
leche	200 cc	

ADICIONAL 3pm (200cc de postre a base de leche, huevo ó módulo proteico)

#### COMIDA

INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	50 gr	variado
carnes	50 gr	
Tubérculos	30 gr	variados
cereales refinados	20 gr	fideos
cereales integrales	20 gr	variados





00008542

Leche	125 cc	evap. Entera
Huevo	60 gr	
<b>Segundo</b>		
cereal	100 gr	arroz
Tubérculos	100 gr	variados
Vegetales	variados	
carne	150 gr peso neto	variadas
Postre	200 cc	
Fruta	150gr	extra
Chuño	20 gr	
Leche	200 cc	evap. Entera
Cereales	30 gr	variados

REGIMEN HIPERCELULOSICO

<b>DESAYUNO</b>		
<b>INSUMOS</b>	<b>CANTIDAD (gr. ó cc.)</b>	<b>TIPO</b>
<b>DOSIFICACION (gr. ó cc.)</b>		
leche	200 cc	Evap. Entera
fruta	200 gr	variado
Harina de linaza	40 gr	
cocimiento Cereal	300 cc	integral
Fruta para cocim.	100 gr	variado
pan	80 gr	integral
Entremeses Ver cuadro respectivo.		
ADICIONAL 10 AM 200cc. yogurt natural con fruta seca		
<b>ALMUERZO</b>		
<b>INSUMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TIPO</b>
<b>DOSIFICACION</b>		
entrada - ensalada	200 cc	variadas
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	100 gr	variadas
carnes	40 gr	variada
Tubérculos	100 gr	variados
cereales integrales	100 gr	variados
Leche	60 cc	Evap. Entera
Huevo	60 gr	
Menestras	30 gr	variadas
<b>Segundo</b>		
cereales integrales	100 gr	Variados



00008241

vegetales para arroz	40 gr	variados
Tubérculos	150 gr	variados
vegetales	200 gr	variados
carne	100 gr	variada
Menestras	100 gr	variadas
Postre	150 gr	
Fruta natural	150 gr	natural
fruta para refresco	40 gr	variado

ADICIONAL 3pm (200cc. De ensaladas ó fruta, ó yogurt, con fibra soluble )

**COMIDA**

INSUMOS DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	80 gr	variado
carnes	40 gr	variadas
Tubérculos	100 gr	variados
cereales	30 gr	variados
Leche	50 cc	Evap. Entera
Huevo	40 gr	
<b>Segundo</b>		
cereales	100 gr	variados
vegetales para arroz	40 gr	
Tubérculos	100 gr	variado
vegetales	200 gr	variados
carne magra	100 gr	variada
Postre	200 cc	
ensalada de frutas	120 gr	Secas y naturales
leche	200 cc	Fresca, evaporada

**REGIMEN HIPOGRASO**

<b>DESAYUNO</b>		
INSUMOS DOSIFICACION (gr. ó cc.)	CANTIDAD (gr. ó cc.)	TIPO
Leche	125 cc	Descremada
fruta para jugo	120 gr	variadas
cocimiento Cereal	300 cc	
Fruta para cocim.	80 gr	variadas



000081 40

pan	80 gr	integral
Entremeses ver cuadro respectivo		
ALMUERZO		
INSUMOS		
DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
Entrada - ensalada	250 gr	
<b>Sopa</b>	300	
Verduras	100 gr	variadas
carne	40 gr	variadas
Tubérculos	100 gr	variados
cereales	20 gr	variados
Leche	125 cc	descremada
clara huevo	30 gr	
<b>Segundo</b>		
cereal	100 gr	arroz
vegetales para arroz	40 gr	variados
Tubérculos	100 gr	variados
vegetales	150 gr	variados
carne (magra) sin huesos	120 gr	variadas
fruta natural	160 gr	extra
Refresco	250 cc	variados
leche	125 cc	descremada
COMIDA		
INSUMOS		
DOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
<b>Sopa</b>	300 cc	
Verduras	80 gr	variado
carne	40 gr	variadas
Tubérculos	120 gr	variados
cereales integrales	100 gr	variados
Leche	125 cc	descremada
Huevo	60 gr	
Legumbres	80 gr	variadas
<b>Segundo</b>		
cereal integral	100 gr	arroz
vegetales para arroz	20 gr	variados
Tubérculos	100 gr	variados
carne Magra sin huesos	120 gr	variadas
Postre	160 gr	
fruta natural	120 gr	extra



0000039

Infusión	200 cc	
leche *	125 cc	descremada

NOTA: NO SE CONSIDERARA ALIMENTOS DE DIFICIL DIGESTION

REGIMEN ASTRINGENTE

DESAYUNO		
INSUMOSDOSIFICACION (gr. ó cc.)	CANTIDAD (gr. ó cc.)	TIPO
leche de soya	250 cc	sin lactosa
Clara de Huevo	40 gr	
Mucílago ó panetela.	300 cc	
Mazamorra simple	200 cc	
Tostadas	70 gr	
Entremés según cuadro respectivo		
ALMUERZO		
INSUMOSDOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
<b>Sopa</b>	300 cc	
carne blanca	40 gr	variada
Tubérculos	100 gr	variados
clara huevo	60 gr	
cereales refinados	100 gr	variados
<b>Segundo</b>		
cereal	100 gr	variado
tubérculos en puré	150 gr	variado
carne	180 gr	variado
Postre	150 cc	
fruta cocida ó	150 gr	extra
mazamorra simple	100 cc	
Panetela	200 cc	
COMIDA		
INSUMOSDOSIFICACION	CANTIDAD	TIPO
<b>Sopa</b>	250 cc	
carne	40 gr	variadas
Tubérculos	20 gr	variados
clara huevo	30 gr	
cereales	30 gr	variados
<b>Segundo</b>		
cereal	100 gr	variado
tubérculos en puré	120 gr	variado
carne blanca	180 gr	variado
Postre	100 cc	



000073 38

fruta cocida ó	80 gr	extra
mazamorra simple	150 gr	
Panetela	200 cc	

#### ESQUEMAS DE ALIMENTACION: FORMULA ENTERAL

Fraccionamiento de volumen de acuerdo a la prescripción médica dietética.

Diluciones del 10% al 22% de nutriente polvo, según prescripción médica.

De ser necesario completar calorías, solo se usará módulo hidrocarbonado (polvo) o aceite vegetal según el tipo de régimen que se requiera.

De ser necesario completar proteínas, solo se usará módulo proteico (polvo)

#### 5.2 ACTIVIDADES:

- El Contratista proporcionará con quince (15) días de anticipación la programación de los regímenes - menús, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macro nutrientes y en regímenes especiales de micronutrientes, en base a una ración a fin de que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias. Estas deben estar firmadas por la nutricionista del contratista.
- El Contratista incluirá una fracción de ración simple, que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o altas diferidas; sin costo alguno a la institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.
- El Contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su cualificación no representarán costo alguno adicional. En especial debe cumplir con la atención diaria de preparaciones con aporte proteico como adicional a media mañana y tomas de leche evaporada al ½ para pacientes pediátricos y jugos naturales para gestantes y puerperas.
- El contratista a solicitud del Servicio de Nutrición atenderá requerimientos de dietas enterales, cuyo ingrediente polimérico será dado por Essalud.
- El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en las salas de hospitalización y comedor respectivo. Debiendo mantener los protocolos de bioseguridad, proporcionando equipos de protección requeridos para su personal. Respetando distanciamiento.
- En vajillas descartables para pacientes infectocontagiosos
- Deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo.
- El Contratista se encargará del recojo de la vajilla utilizada y de la disposición de desperdicios.
- El servicio de atención a los pacientes y personal de guardia comprende:





Pacientes: Una vez al día a las 08:00 horas

Personal en comedor:	en dos grupos	7.00 – 8:00
		8.00 – 9:00

Cuatro veces al día a las 10:00 horas  
11.00 horas  
15.00 horas  
16.00 horas

Pacientes: Una vez al día a las 12:00 horas  
Comedor 12.30 horas- 14:00 horas

Pacientes: Una vez al día, a las 17.00 horas

Dos grupos al día a las 19.00 horas  
20.00 horas

- El horario de recepción de las preparaciones correspondientes a cada comida lo determinará el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de acuerdo a necesidades y modalidades de distribución.
- Al personal de guardia de doce horas consecutivas y efectivas se les otorgara: Por guardia diurna; Almuerzo
- Por guardia nocturna: Cena y Desayuno post guardia
- Al personal que labora horas extras y/o labor continuada no considerada guardia, **NO TIENE DERECHO** a percibir alimentación por parte de la Institución.
- El personal que labora en áreas críticas (responsable de programa TBC, personal de laboratorio que procesa muestras de BK en esputo, personal de emergencia, personal de centro quirúrgico, personal de Unidad Vigilancia intensiva) tiene derecho a REFRIGERIO los cuales deben acudir al comedor de la institución.
- El refrigerio en estos casos consiste en una ración alimentaria con aporte de alimentos proteicos y/o una bebida a base de frutas. De lo contrario alimentos lácteos con cereales y frutas al natural. Se ofrecerá propuestas variadas, saludables y nutritivas, de acuerdo a la estación y preferencia de los usuarios.



00007136

- La atención de alimentos al personal es PERSONAL e INTRANSFERIBLE
- De conformidad a la Directiva N° 004-DE-92 están exceptuados de este horario y lugar de atención con confirmación previa, el personal que se halle laborando en Centro Quirúrgico y UVI.
- Los jefes de servicios deberán confeccionar un listado de la programación de Guardia de Personal a su cargo que será entregado al Servicios de Nutrición
- El Servicio de Nutrición de acuerdo al listado recepcionado procederá a elaborar el listado del personal será intransferibles lo que se entregara diariamente al personal quienes firmaran el listado según sea en caso.

### 5.3 CANTIDADES:

- 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 (pacientes y personal asistencial)
Almuerzo	0.50 de ración (pacientes y personal asistencial)
Comida	0.35 de ración (pacientes)
Cena	0.20 de ración (personal asistencial)
Refrigerio	0.12 de ración (personal asistencial)
Biberones	0.10 de ración

Para los casos no señalados se aplicará además, las UTRAS que deberá establecer ESSALUD.

- El Contratista en coordinación con la Jefatura de Nutrición deberá continuar con la implementación del Sistema HACCP. Elaboración y aplicación de formatos,
- Para las raciones de personal asistencial, la facturación se efectuará en relación a la cantidad de raciones solicitadas. El contratista deberá atender los pedidos si hubiera exceso.

### 5.4 EQUIPOS Y MATERIALES :

- 5.4.1. EsSalud para la prestación del servicio asignará al Contratista en cesión de uso y bajo inventario, la planta física (instalaciones); así como, los equipos, mobiliario y utensilios que se detallan en el siguiente cuadro:

#### CENTRO ASISTENCIAL: HOSPITAL II MOQUEGUA

NOMBRE DEL EQUIPO	CANT.	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACIÓN	OBSERVACIONES
REFRIGERADOR	02	SIAM	14 PIES	MALESTADO	
ESTERILIZADOR	01	MEMMERT	80 LTS	REGULAR	
COCHE TERMICO	01	S/M	-	REGULAR	
CAMPANA EXTRACTORA CON FILTRO	01	POWERFAN	-	REGULAR	
COCINA A GAS Y HORNO	01	CAZIL		REGULAR	



000076 35

5.4.2 El Contratista realizará el abono mensual de S/. 1,666.00 (Mil Seiscientos Sesenta con 00/100 soles), por concepto de uso de ambientes, mobiliario, depreciación de equipos y máquinas de propiedad de EsSalud y por el consumo de agua, energía eléctrica que se genere como consecuencia del uso de los equipos del contratista y los de propiedad de EsSalud. Este costo por ningún motivo deberá ser incluido ni incrementado en la propuesta económica (deberá ser deducido de los gastos administrativos de la oferta económica).

5.4.3. El Contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario, asignado a la ejecución del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento. En caso de que por mala manipulación de equipos este inoperativo, el costo de su reparación correrá a cuenta del Contratista.

5.4.4. El Contratista proporcionará mantelería para comedor, el mismo que será cambiado diariamente, los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados, deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, debiéndose renovar de manera periódica. Asimismo, el contratista proporcionará paños de felpa, detergente, lejía, alcohol, etc. y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje. Así como proporcionará la vajilla necesaria para atender al personal de guardia y de hospitalización, Se utilizará material descartable para pacientes y personal.

5.4.5. El Contratista hará entrega al personal destacado los uniformes completos (gorro, mascarilla, botas, mandiles, guardapolvo, chaquetas, pantalones, faldas, casacas protectora para cámaras frigoríficas) adecuados a la estación y zona geográfica, como mínimo de dos (02) juegos durante la vigencia del contrato, los mismos que serán entregados a la suscripción del contrato y estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del contrato. Así mismo de los equipos de protección personal (EPP) El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, será el fijado en la Oferta Técnica - Económica que acepte EsSalud en el proceso de contratación.



5.4.6. El Contratista proporcionará los equipos:

- 01 coche térmico transportador de bandejas de alimentos
- 01 coche térmico de comidas para comedor
- 01 coche transportador para jarras de líquidos a pacientes
- 01 carro transportador de bandejas
- 01 congeladora para productos cárnicos.
- 01 refrigeradora para lácteos.
- 01 Refrigeradora para frutas.
- 02 Refrigeradoras para verduras.
- 01 refrigeradora para alimentos preparados
- 01 refrigeradora para unidad de atención hospitalización
- 01 Horno Industrial a gas.
- 02 cocinas industriales.



000070 34

01 cocina eléctrica para unidad de atención hospitalización  
01 Horno microondas para comedor.  
01 Horno microondas para unidad de atención hospitalización  
03 licuadoras  
03 estantes de acero quirúrgico  
04 mesas de acero quirúrgico.  
04 Tablas de Colores (Verde, roja, blanca, amarilla).  
01 termómetro para medir temperatura equipos de refrigeración.  
Balanzas digital gramera y de kilogramos  
Jarras para agua de pacientes vidrio, acero quirúrgico  
Thermos de 5 litros,  
Ollas para cocinar necesarias para la preparación de los alimentos  
Ollas para agua, sartenes, utensilios de cocina, pocillos de diversos tamaños, recipientes para guardar alimentos,  
Vajilla y cubiertos y menaje en general, descartables para atención pacientes infectocontagiosos en comedor y hospitalización.

#### **5.5 HIGIENE Y SALUBRIDAD**

- 5.5.1.El contratista al inicio de su contrato deberá contar con la certificación de prácticas de higiene vigente proporcionado por el MINSA
- 5.5.2.El Contratista para la firma del contrato y semestralmente deberá presentar al Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, certificados de buena salud (rayos x, serológicos y coprocultivos) del personal destacado para ejecutar el servicio. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes.
- 5.5.3.El personal del Contratista deberá contar con su respectivo carné de sanidad, emitido por el órgano competente, debiendo renovarlo cuantas veces sea necesario.
- 5.5.4.El Contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar LA LIMPIEZA DEL AMBIENTE DEL AREA DE LA COCINA, almacén y de Repostero.
- 5.5.5.El Contratista es responsable del lavado y desinfectado de la vajilla utilizada en el servicio.
- 5.5.6.El Contratista en relación a los residuos de alimentos, cautelará que:  
Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedores así como los no consumidos serán recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color roja con capacidad de 10 a 15 litros con un grosor de 2.5 micras que deberá ser proveído por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales. El cumplimiento de esta medida será supervisado.
- 5.5.7.El Contratista deberá contar con inscripción en el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR).
- 5.5.8.El Contratista presentara al Servicio de Nutrición, copia del Plan de implementación del Sistema HACCP (Análisis de riesgo y Control de puntos críticos



000374 33

- de los Procesos de Alimentos), Plan de Higiene, Desinfección y Saneamiento o Plan de buenas Prácticas de Manipuleo de Alimentos presentado en su propuesta técnica.
- 5.5.9. Se realizarán coordinaciones para la ejecución del Plan HACCP, Plan de Higiene, Desinfección y Saneamiento o Plan de buenas Prácticas de Manipuleo de Alimentos entre el equipo profesional de EsSalud y la del Contratista.
- 5.5.10. Cuando la entidad lo solicite deberá acreditar con documentos que el personal destacado cuenta con (SCTR).
- 5.5.11. El Contratista debe cumplir con las obligaciones contenidas en la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo; y su reglamento aprobado con D.S. N° 005-2012-TR, precisándose la obligación de llevar y evidenciar (cuando se lo requiera) los siguientes registros.
- Registro de exámenes médicos ocupacionales del personal destacado.
  - Registro de Monitoreo de agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales y factores de riesgo disergonómicos.
  - Registro de inspecciones internas de seguridad y salud en el trabajo.
  - Registro de equipos de seguridad o emergencia.
  - Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.
  - Registro de Auditorías.

#### **5-6 RESPONSABILIDADES**

El Contratista debe cumplir con las obligaciones contenidas en la Ley N° 29245 y D.L N° 1038, Ley que Regulan los Servicios de Tercerización y su reglamento D.S. N° 006-2008-TR.

- 5.6.1. El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al Servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del EsSalud, y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de quince (15) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, EsSalud descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista.

Conforme a lo establecido en los Pronunciamientos N° 204-2010/DTN y N° 278-2010/DTN de producirse pérdidas, daños o perjuicios sobre los bienes de la Entidad, estos pudieran ser atribuibles al contratista debido al incumplimiento de sus obligaciones expresamente establecidas en el contrato o por el actuar de su personal sin la diligencia ordinaria requerida dentro del contrato, caso en el cual, procedería la reposición o reparación de los bienes, sin perjuicio de la denuncia policial que la Entidad pueda plantear.

- 5.6.2. El Postor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud.
- 5.6.3. El Contratista es responsable del pago de las obligaciones socio laborales y seguridad social (remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios tributos



000873 32

creados o por crearse, etc.) Para tal confirmación, el contratista presentará a cada servicio de nutrición copia del último recibo de aportación a EsSalud, del personal a su cargo.

A EsSalud no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.

De acuerdo a lo dispuesto en el Art. 9 de la Ley N°29245 y D.L 1038, que regulan los servicios de tercerización – D.S. 006-2008-TR. Una vez efectuado el desplazamiento del personal destacado, la empresa efectuará la declaración correspondiente (registro) en la planilla electrónica que se encuentra regulada en el D.S. N°018-2007-TR y sus normas modificatorias y complementarias. Debiendo presentar documento que acredite el cumplimiento de obligación antes indicada, a los 15 días de iniciado el plazo de ejecución del servicio; y cada vez que EsSalud lo solicite, formando parte del expediente de pago. El incumplimiento de la presente obligación es causal de resolución del contrato

5.6.4.El contratista efectuará mensualmente el control microbiológico de los alimentos y preparaciones, adecuado al detalle siguiente:

- a) El Servicio de Nutrición remitirá las muestras de los alimentos a los laboratorios de MINSA o a otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.
- b) Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del postor, en presencia de los representantes del Servicio de Nutrición, del área de adquisiciones y del contratista.
- c) Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán presentados al Nutricionista del Hospital para la elaboración del informe de conformidad del servicio.
- d) Queda a voluntad del contratista hacer exámenes complementarios a las muestras obtenidas.

5.6.5 .Los alimentos preparados devueltos por el servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por EsSalud.

5.6.6.Se realizara la desratización y fumigación cada mes, la misma que debe hacerse con conocimiento de EsSalud para conocimiento y supervisión.

5.6.7.El contratista deberá fijar un domicilio en la localidad para hacer llegar las notificaciones y documentación respectiva.

5.6.8.El contratista se compromete al cumplimiento de las normas establecidas en la Ley 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su reglamento D.S. 005-2012-TR.

#### **5.7 PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION**

5.7.1.El Contratista presentará ante el Servicio de Nutrición el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución del respectivo contrato. Para el caso del Nutricionista deberá adjuntar adicional a los certificados o constancias que acrediten experiencia en el rubro de



00007231

hospitales, copia del Título Profesional, Colegiatura actualizada, Certificado de Habilidad Profesional y certificados de capacitación.

5.7.2. El Contratista para la firma del contrato y semestralmente deberá presentar a EsSalud, certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales del personal destacado para la ejecución del servicio, expedidos por los organismos oficiales competentes

5.7.3. El contratista proporcionará al personal del servicio uniforme completo, guantes de jebe, gorros, botas y mandiles, etc. según la función que realice, deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera. Los mandiles de hule deberán tener una duración de un mes. Así como el equipo de protección personal.

5.7.4. El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, podrá solicitar al contratista la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la Institución.

5.7.5. El Contratista remitirá al Servicio de Nutrición copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente. El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del EsSalud.

5.7.6. El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades relacionadas al servicio de alimentación y nutrición las cuales serán de acuerdo al Manual de Organización y Funciones del contratista; EsSalud supervisará que el personal operativo sea el asignado y distribuido de acuerdo con el contenido de la oferta técnica aceptada.

5.7.7. El personal del Contratista deberá observar lo siguiente:

- Mantener el uniforme Limpio en todo su turno.
- Puntual a la hora de entrada para que los servicios también lo sean.
- Ser respetuoso y amable con los pacientes y Personal que atienden.
- Mantener siempre que estén trabajando sus gorros para cubierta del cabello, boqueras de protección y guantes



#### **5.8 REQUISITOS SEGUN LEYES REGLAMENTOS TECNICOS NORMAS SANITARIAS**

Las condiciones señaladas en el presente punto, se han establecido conforme a la Directiva N° 004-DE-92.

Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA. Lineamientos para a vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19



000071 30

## **5.9 LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACION**

### **5.9.1 LUGAR:**

El servicio se realizará en las Instalaciones del Hospital de Moquegua y la atención del Desayuno, Almuerzo y Cena de guardia será en el comedor de la institución.  
En salas de hospitalización y emergencia a pacientes hospitalizados.  
De conformidad a la Directiva N° 004-DE-92 están exceptuados de este horario y lugar de atención con confirmación previa, el personal que se halle laborando en Centro Quirúrgico y UVI.

### **5.9.2 PLAZO:**

El plazo contractual del presente procedimiento será de 365 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra.

## **6 REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR**

### **6.1 REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

El postor deberá ser una empresa dedicada a brindar los Servicios de Alimentación y Nutrición para Hospitales. El Nutricionista contratado deberá realizar el estudio correspondiente a las muestras provistas por los diferentes Servicios, del Hospital de Moquegua y considerando la indicación que cada especialista realice.  
El postor debe acreditar experiencia en la especialidad equivalente a por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación en Clínicas y Hospitales.



### **6.2 RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR**

#### **6.2.2 PERSONA**

##### **A. Personal Clave**

##### **Hospital II Moquegua**

02 nutricionista con título profesional Universitario, con una experiencia laboral mínima de 01 año en servicio de alimentación, capacitación en HACCP, un mínimo de 50 horas, se evaluará la experiencia en el desempeño de las labores similares al objeto del servicio convocado (en hospitales o clínicas).

- Turno mañana de 6:00 hrs – 14:00 hrs
- Turno tarde de 14:00 hrs-21 hrs

000070 29

**B. Personal No Clave**

El Postor que se le otorgue la Buena Pro y con los documentos obligatorios para suscripción de contrato deberá de presentar curriculum vitae del siguiente personal:

**Hospital II Moquegua**

Especialidad	Numero	Experiencia Mínima
Cocina Central	05	02 año
Repostería	04	01 año
Ayudante de Cocina*	02	01 año

Se evaluara la experiencia en el desempeño de las labores similares al objeto del servicio convocado (experiencia en hospitales o clínicas).

**Acreditacion:**

La experiencia se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos:

- (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad
- (ii) constancias
- (iii) certificados
- (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

(\*) Personal que se encargara de la atención general al personal que utiliza el comedor (personal de guardia y otros).

El contratista podrá considerar una persona extra a lo solicitado para apoyo en limpieza y compras.

**7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION**

**7.1. OTRAS OBLIGACIONES**

**7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

**7.1.2. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD**

Essalud para la prestacion del servicio asignara al contratista en cession de uso y bajo inventario, la planta fisica (instalaciones) asi como los equipos, mobiliario y utensilios que se detallen en el siguiente cuadro:

**CENTRO ASISTENCIAL: HOSPITAL II MOQUEGUA**

NOMBRE DEL EQUIPO	CANT	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACION	OBSERVACIONES
REFRIGERADOR	02	SIAM	14 PIES	MAL ESTADO	
ESTERILIZADOR	01	MEMMERT	80 LTS	REGULAR	
COCHE TERMICO	01	S/M		REGULAR	
CAMPANA EXTRACTORA	01	POWERFAN		REGULAR	
COCINA A GAS CON HORNO	01	CAZIL		REGULAR	



000000 28

**Requerimiento de Bienes, muebles, vajillas y otros que se requieren para la atención del Servicio de Alimentación a ser provistos por el Contratista**

NOMBRE DEL EQUIPO	CANT	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACIÓN
Carro térmico transportador de bandejas de alimentos	01	Adjunto ficha técnica		Bueno
Coche térmico de comidas para comedor	01	Adjunto ficha técnica		Bueno
Coche transportador para jarras de líquidos a pacientes	01	Adjunto ficha técnica		Bueno
Carro transportador de bandejas	01	Adjunto ficha		Bueno
Congeladora para productos cárnicos	01	Adjunto modelo		Bueno
Refrigeradora para lácteos	01	Adjunto modelo		Bueno
Refrigeradora para frutas	01	Adjunto modelo		Bueno
Refrigeradora para verduras	02	Adjunto modelo		Bueno
Refrigeradora para alimentos preparados	01	Adjunto modelo		Bueno
Refrigeradora para unidad de hospitalización	01	Adjunto modelo		Bueno
Horno industrial a gas	01	Adjunto modelo		Bueno
Cocinas industriales	02	Adjunto modelo		Bueno
Cocina eléctrica para unidad hospitalización	01	Adjunto modelo		Bueno
Horno microondas para comedor	01	Adjunto modelo		Bueno
Horno microondas para unidad hospitalización	01	Adjunto modelo		Bueno
licuadoras	03	Adjunto modelo		Bueno





000000 27

VAJILLAS DE ACERO INOXIDABLE PACIENTES				
Tazas	80	250		
Soperos de acero quirúrgico	60	300		
Dulceras de acero quirúrgico	50	200		
Bandejas de acero quirúrgico	60			
Vasos de acero quirúrgico	60	200		
Cucharas de acero quirúrgico	60			
Tenedores de acero quirúrgico	60			
Cucharitas de acero quirúrgico	60			
Cuchillos de acero quirúrgico	60			

03 estantes de acero quirúrgico

04 mesas de acero quirúrgico.

04 Tablas de Colores (Verde, roja, blanca, amarilla).

01 termómetro para medir temperatura equipos de refrigeración.

Jarras para agua de pacientes vidrio, acero quirúrgico

Thermos de 5 litros,

Ollas para cocinar necesarias para la preparación de los alimentos

Ollas para agua, sartenes, utensilios de cocina, pocillos de diversos tamaños, recipientes para guardar alimentos,

Vajilla y cubiertos y menaje en general, descartables para atención pacientes infectocontagiosos, en comedor y hospitalización.



00000026

#### **7.1.3. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD**

#### **7.2. ADELANTOS**

No se otorgaran adelantos.

#### **7.3. SUBCONTRATACION**

Se encuentra prohibida la subcontratación del presente servicio.

#### **7.4. CONFIDENCIALIDAD**

La información confidencial que EsSalud revele en el contexto del objeto del presente SERVICIO, será considerada de su exclusiva propiedad, no pudiendo el proveedor disponer, usar, revelar y/o emplear dicha información confidencial para su beneficio exclusivo y/o de terceros fuera del marco del objeto de este ítem.

El proveedor, se compromete a mantener el estricto carácter confidencial de la INFORMACION, así mismo a no utilizar, vender, comercializar, publicar, trasladar o, de cualquier manera, forma u oportunidad, efectuar actos de disposición respecto de la INFORMACION CONFIDENCIAL o de la información derivada de la misma.

#### **7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL**

El Servicio de Nutrición del Hospital II Moquegua de la Red Asistencial, supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.

Se vigilara el servicio de manera permanente y se emitirá informes al Director ante cualquier deficiencia e incumplimiento de las especificaciones técnicas, quien basado en estos documentos aplicara las penalidades establecidas, pudiendo hasta rescindir el contrato

El Contratista deberá coordinar permanentemente a través de su nutricionista con la Nutricionista del Hospital respectivo, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio. Por lo tanto es indispensable la presencia permanente del profesional nutricionista en el Servicio.

El personal profesional del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, verificará la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cárnicos que se usarán en las preparaciones. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.



000000 25

- El personal profesional del Servicio de Nutrición, verificará la calidad y cantidad de los alimentos elaborados antes de su distribución. Para ello el contratista incluirá una ración completa sin costo alguno a la institución y proporcionará: 01 balanza digital con capacidad de 0 a 1 Kg., un termómetro de alimentos.
- El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados, acatará las indicaciones de la Nutricionista del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, en el desempeño de sus tareas y procedimientos del servicio.
- El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, supervisará directamente la calidad y cantidad de los insumos para la preparación de los regímenes en la recepción como alimento crudo, lo cual permitirá su aceptación o rechazo.
- El contratista preverá el abastecimiento mínimo de víveres en el almacén para 2 semanas como mínimo. De víveres perecibles para 2 días por lo menos

**7.5.1. El control de calidad, cantidad y cumplimiento de condiciones contractuales se efectuará de acuerdo a:**

Programación Quincenal de Regímenes, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial. La prestación de programación quincenal de los Regímenes con su valor calórico y la distribución de macro nutrientes y micronutrientes

**7.5.2 La evaluación de la calidad la efectuará el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, aplicando los criterios que se citan a continuación:**

La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas; y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.).

La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por EsSalud.

El suministro se efectúa en los lugares fijados por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

**7.5.3 El Contratista efectuará mensualmente el control microbiológico de los alimentos y preparaciones, adecuado al detalle siguiente:**

a) El Servicio de Nutrición remitirá las muestras de los alimentos a los laboratorios de MINSA ó a otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.

b) Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del Postor, en presencia de los representantes del Servicio de Nutrición, del Área de Adquisiciones y del Contratista.

c) Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán presentados al Nutricionista del Hospital respectivo para la elaboración del informe de conformidad del Servicio.



d) Queda a voluntad del contratista hacer exámenes complementarios a las muestras obtenidas.

**7.5.4** Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por el EsSalud.

**7.5.5** La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del EsSalud por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables y/o vicios ocultos no detectados en la conformidad.

**7.5.6** Se realizará la desratización y fumigación cada mes

#### **7.6 CONFORMIDAD DE LA PRESTACION**

La conformidad del servicio será otorgada por el coordinador del Servicio de Nutrición con el visto bueno del Jefe de Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento del Hospital Base II Moquegua.

Informe del encargado del Área de Nutrición del Hospital Base Moquegua, **emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.**

#### **7.7. FORMA DE PAGO**

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales.

De acuerdo con el reglamento para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad del Coordinador del Servicio de Nutrición con el visto bueno del Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento del Hospital Base II Moquegua. Informe del encargado del Área de Nutrición del Hospital Base II Moquegua emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

Comprobante de pago: Factura

- Orden de compra (copia)

- Comprobante que acredite el pago de S/. 1,660.00 soles por concepto de uso de ambientes, mobiliario, depreciación de equipos de mantenimiento de EsSalud y consumo de agua y energía eléctrica y es en total por todos los centros asistenciales de la Red Moquegua.

- Adicionalmente el contratista está obligado a presentar para el trámite de pago cuando EsSalud lo requiera, la siguiente documentación:

- Copia de las boletas de pago del mes anterior, de todos los trabajadores destacados a la Entidad.
- Copia del PDT Planilla Electrónica cancelado del mes anterior.
- Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior.
- Pago de CTS y gratificaciones, cuando corresponda.
- Pago del SCTR. (planilla de Pago)
- Copia de Certificado mensual de control microbiológico de los alimentos y preparación de ser el caso.



#### **7.8. FORMULA DE REAJUSTE**

La aplicación de la fórmula de ajuste se dará a solicitud del contratista, sobre los productos que estén considerados en la estructura de costos, presentada para la firma del contrato, previa aprobación del área usuaria e informe del órgano de las



00006-23

contrataciones, o a solicitud del área usuaria, la fórmula de reajuste solo se efectuara sobre los bienes que estén contemplados en el numeral 38.3 del artículo 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### 7.9 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Supuestos de aplicación de penalidad	Formula de Calculo
001 Por cambio de personal que no está en los requerimientos ofrecidos y que han sido evaluados en el expediente técnico de EsSalud	S/. 200.00 por cada persona que no esté en lista de trabajo según el expediente técnico propuesto para la evaluación.
002 Retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 2 de los Términos de Referencia y en el caso de la entrega incompleta de los regímenes de alimentación y falta en la entrega de los adicionales a los pacientes.	S/. 150.00 por hora de retraso. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente.
003 El personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes de jebe, gorros y mandiles, según la función que realice) o que el uniforme esté en mal estado.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
004 Se almacene dentro de los centros asistenciales víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano. Y No brindar facilidades a EsSalud, inspecciones, revisiones, etc.	S/. 500.00. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso.
005 Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina de los centros asistenciales, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas. Lo mismo se aplica a los menajes y utensilios para los pacientes.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
006 Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos incorrectamente almacenados; tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos	S/. 150.00. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso
007 Por no contar o tener en mal estado de funcionamiento el equipamiento básico requerido y propuesto en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas.	S/. 150.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
008 En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos pintadas, crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones) barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios e inadecuados.	S/. 100.00 diario, siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
009 Falta de vajilla como vasos, tazas, cubiertos, platos, horno microondas, jarras, o cantidad menor a la mínima solicitada.	S/. 100.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.



00086022

010 No presentación de Programación de Menú, incumplir lo programado, incumplir con la calidad cantidad y presentación.	S/. 100.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso
011 Incumplir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud en base al certificado emitido por una entidad autorizada por INDECOPI que señala como resultado microbiológico Menú "No Conforme".	S/. 300.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso 0.80 UIT
012 Presencia de cuerpo extraño en los alimentos.	S/. 150.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso
013 Falta de limpieza de las instalaciones.	S/. 150.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso
014 Intento de utilizar insumos no autorizados por EsSalud, o de incumplimiento de las Especificaciones.	S/. 150.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso
015 Pago de remuneraciones al personal después de cinco días calendario de vencido el mes y por no contar con todo el personal en planilla	S/. 250.00 soles por cada día de retraso, hasta un máximo de cinco días calendario, vencido dicho plazo podrá resolverse el contrato.
016 El incumplimiento o retraso del pago de los exámenes microbiológicos de por lo menos 1 vez al mes.	S/. 100.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.

A. El procedimiento para la aplicación de las penalidades es la siguiente:

- Ante el incumplimiento del proveedor, el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, reportará a la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios, quien reportará al Proveedor para que lo subsane.
- De persistir dicho incumplimiento, se aplicara la penalidad correspondiente la misma que se hará efectiva en la facturación más próxima y asentará en el Cuaderno de Servicio, de ser el caso.
- Si el Proveedor, pese haber sido multado, no subsanara el incumplimiento, EsSalud podrá resolver el Contrato.

B. Toda infracción debe ser subsanada en el momento de su ocurrencia, de ser el caso.

#### **7.10. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



*M. A.*  
Dra. Jacqueline Apaza Lugo  
Nutricionista CHM 1000  
RED ASISTENCIAL MOQUEGUA  
EsSalud

#### 8.0 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><u><b>Requisito</b></u></p> <p><u><b>HOSPITAL II MOQUEGUA</b></u></p> <p>DOS (02) NUTRICIONISTAS TÍTULO PROFESIONAL DE NUTRICION HUMANA o LICENCIADO EN NUTRICION del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.</p> <p><u><b>Acreditacion:</b></u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso el TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> <p><b>CAPACITACION:</b></p> <p><b>Requisitos:</b></p> <p>Se calificará un mínimo de 50 horas en capacitación en HACCP de los dos licenciados en nutrición humana o licenciado en nutrición solicitados como personal clave.</p> <p><b>Acreditacion:</b></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificado de estudios.</p> <p><b>Importante</b></p> <p>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudio de postgrado. Considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la material.</p>





000061 21

<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>02 Nutricionistas con experiencia minima de 1 año.</p> <p><u>HOSPITAL II MOQUEGUA</u></p> <p>EL NUTRICIONISTA DEBERA CONTAR CON UNA EXPERIENCIA MINIMA DE 01 AÑO en el desempeño de las labores similares al objeto del servicio convocado (experiencia en Hospitales y Clínicas del personal clave requerido como NUTRICIONISTA. Se exceptua el realizado en SERUMS.</p> <p><u>Acreditacion</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> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</li><li>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</li><li>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</li><li>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases</li></ul>



000060 20

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><b>Requisitos</b></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado Dos veces al valor estimado por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes. Servicios de Alimentación en Clínicas y Hospitales.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p>



<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

18  
000055

	<p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.</li><li>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</li></ul>
--	--



<b>Importante</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.</li><li>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.</li></ul>
-------------------	--

17  
000000


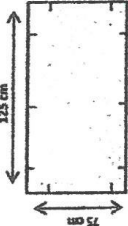
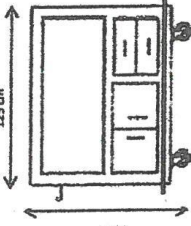
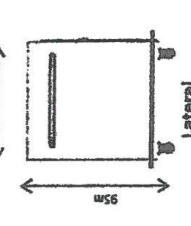
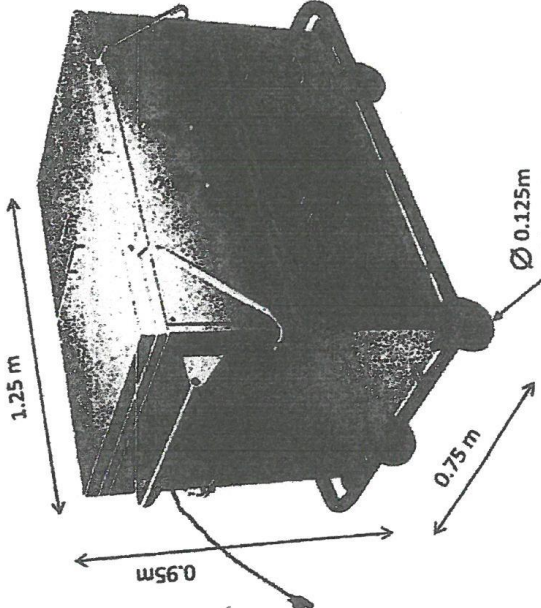
## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS EQUIPOS SOLICITADOS



FICHA TÉCNICA DE MOBILIARIO CLÍNICO		Versión: V1.0
Fecha de emisión: 25 - 06 - 2019		MC-0092
I. DESCRIPCIÓN		
1.1	<b>CARRITO TÉRMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA</b> CODIGO SAP: 70018288	
1.2	<b>II. DEFINICIÓN</b> Carro térmico para transportar y mantener caliente la comida, fabricado íntegramente con acero inoxidable, contraplacado con aislamiento de alta densidad, con sistema de calentamiento eléctrico, de fácil manejo, seguro y de fácil limpieza.	
1.3	<b>III. APLICACIÓN</b> Mobiliario clínico utilizado en áreas asistenciales como Nutrición, Hospitalización entre otras áreas. Este mobiliario está a disposición del personal de Nutrición y otros profesionales de la salud.	
<b>IV. PARTES, ACCESORIOS E INSUMOS</b>		
IV.1	Una (01) estructura principal.	
IV.2	Siete (07) depósitos o bidones.	
IV.3	Tres (03) cubetas.	
IV.4	Cuatro (04) puertas. Dos (02) superiores y dos (02) inferiores.	
IV.5	Dos (02) cajones.	
IV.6	Un (01) sistema de calentamiento.	
IV.7	Cuatro (04) garruchas.	
<b>V. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS</b>		
V.1	Estructura principal fabricada íntegramente con plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.0 mm de espesor como mínimo, reforzado con perfiles y almas del mismo material. Totalmente contraplacado con material aislante térmico de poliuretano inyectado o lana de vidrio de alta densidad. En la parte superior, con espacios acondicionados para la colocación de siete (07) depósitos y una (01) cubeta.	
V.2	Manubrio a cada lado, fabricado con plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.5 mm de espesor como mínimo y tubo de sección redonda de 25 mm x 1.2 mm (1/20") de espesor como mínimo. En la parte inferior, sistema protector contra impactos o parachoques en todo el contorno, recubierto de jete duro de alta resistencia. Con cuatro patas rematadas en conector para garruchas.	
V.3	Puertas superiores batientes, fabricadas con planchas de acero inoxidable AISI 304-2B. Con sistema de soporte de puertas mediante bisagras y tiradores de acero inoxidable AISI 304-2B.	
V.4	En la parte superior llevará cuatro (04) depósitos grandes con tapa hermética, de forma cilíndrica, de 240 mm de diámetro x 300 mm de alto aproximadamente, tres (03) depósitos medianos con tapa hermética, de forma cilíndrica, de 170 mm de diámetro x 300 mm de alto aproximadamente y una (01) cubeta con tapa, de forma rectangular de 350 mm x 520 mm x 150 mm de alto aproximadamente. Todos construidos en plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.00 mm de espesor como mínimo, sin costuras ni remaches.	
V.5	En la parte frontal inferior izquierda, compartimiento con (02) puertas levadizas o abatibles con tirador tipo asa de acero inoxidable AISI 304-2B, incluye dos (02) cubetas con tapa, de forma rectangular, de 350 mm x 520 mm x 150 mm de alto aproximadamente, construidas en plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.00 mm de espesor como mínimo, sin costuras ni remaches.	
V.6	En la parte frontal inferior derecha, (02) cajones con tirador tipo asa de acero inoxidable AISI 304-2B, con correderas telescópicas.	
V.7	Sistema de calentamiento eléctrico monofásico de 220 VAC, 60 Hz, con control de la temperatura utilizando termostato. Con temperatura de calentamiento máxima de 60 °C o más. Con luz indicadora de encendido y apagado. Con cable conductor vulcanizado con línea a tierra, de 03 metros de longitud como mínimo.	
V.8	Garruchas de grado hospitalario, omnidireccionales, con ruedas de jete duro de 125 mm (5") de diámetro como mínimo, dos de ellas con freno.	
V.9	Soldadura: Todas las uniones irán soldadas eléctricamente con soldadura tipo TIG o similar de tecnología superior, que asegure el buen acabado y alta resistencia de los materiales.	
V.10	Dimensiones aproximadas: (tolerancia máxima de +/- 1 %) Largo: 1250 mm. Ancho: 750 mm. Alto: 950 mm.	
<b>VI. CONDICIONES DE PREINSTALACIÓN</b>		
VI.1	Suministro eléctrico monofásico, 220VAC, 60 Hz y conectado a sistema de puesta a tierra.	
<b>VII. CONTROL DE CALIDAD (OBLIGATORIO AL PRODUCTO TERMINADO)*</b>		
VI.1	Informe técnico de Ensayos de Laboratorio para el cumplimiento de las siguientes Normas Técnicas: • NTP ISO 7170 MUEBLES. Unidades de almacenamiento. Determinación de la resistencia y la durabilidad. Resistencia de los soportes de las repisas Deflexión de repisas Resistencia de puertas pivotantes ante carga vertical Resistencia de puertas pivotantes ante carga horizontal Durabilidad para puertas pivotantes Resistencia de los elementos de extensión (cajones) Durabilidad de los elementos de extensión (cajones) Desplazamiento del fondo de los elementos de extensión (cajones) Ensayo de cierre brusco/apertura de elementos de extensión Ensayo para estructura y bastidor inferior • NTP 260.048 MUEBLES. Armarios guardarropa con o sin llave para uso institucional. Métodos de ensayo para la determinación de resistencia, durabilidad y estabilidad Resistencia a la humedad Cantidad de muestra para Prueba Norma de Muestreo ISO 2859-1 Plan de muestreo simple para inspección atributiva Método de Inspección S-A Límites de Aceptación (AOQL) 2.5 Ejemplo de Lote Cantidad de muestra 3 a 8 9 a 35 36 a 125 126 a 280 281 a 500 501 a 1250 1251 a 3200 3201 a 10000 10001 a 35000 35001 a 100000 100001 a 300000 300001 a más	



15  
000055

	<b>MOBILIARIO CLINICO</b>  <b>MC-0092</b>	<b>DESCRIPCION:</b>  <b>CARRO TERMICO PARA TRANSPORTE DE COMIDA</b>	<b>CODIGO SAP:</b>  <b>70010288</b>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="462 548 702 817"> <p><b>VISTAS</b></p>  <p>125 cm 75 cm</p> </div> <div data-bbox="742 548 973 817"> <p><b>Planta</b></p>  <p>125 cm 95 cm 75 cm</p> </div> <div data-bbox="1013 548 1236 817"> <p><b>Frontal</b></p>  <p>75 cm 95 cm</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>1.25 m 0.95 m 0.75 m Ø 0.125 m</p> </div>			


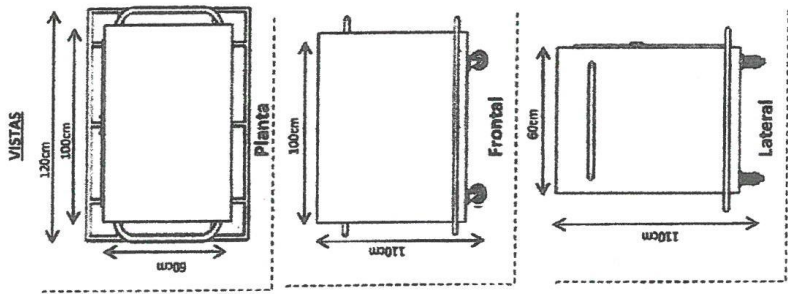
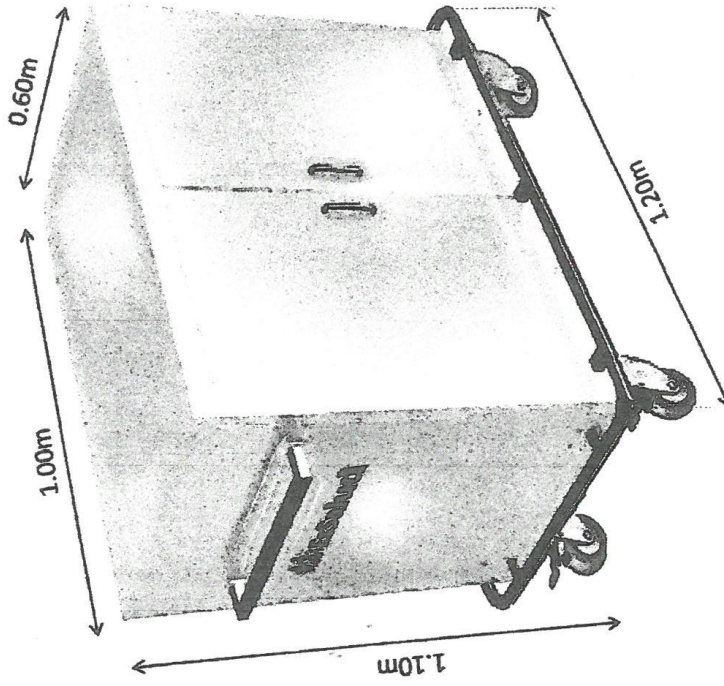




FICHA TÉCNICA DE MOBILIARIO CLÍNICO		Versión: V1.3
Fecha de emisión: 04 - 02 - 2019		
MC-0022		
I. DESCRIPCIÓN		
I.1	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA CODIGO SAP: 70010284	
II. DEFINICIÓN		
II.1	Carro de acero inoxidable con puertas, de fácil manejo, seguro, con divisiones internas, a la altura de la vista. De fácil limpieza.	
III. APLICACIÓN		
III.1	Mobiliario utilizado en áreas asistenciales como hospitalización, cuidados intensivos entre otras áreas. Este mobiliario está a disposición del personal de alimentación y otros.	
IV. PARTES, ACCESORIOS E INSUMOS		
IV.1	Una (01) estructura principal.	
IV.2	Diez (10) bandejas de aluminio.	
IV.3	Dos (02) puertas.	
IV.4	Un (01) sistema de calentamiento.	
IV.5	Cuatro (04) garruchas.	
V. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS		
V.1	Estructura principal fabricada en acero inoxidable AISI 304-2B con tubo cuadrado de 25 mm x 1.5 mm (1/16") de espesor como mínimo y plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.0 mm de espesor como mínimo, reforzado con perfiles y almas. Completamente cerrado en doble pared con aislamiento de fibra de vidrio entre ambas paredes. Plancha superior de acero inoxidable AISI 304-2B con baranda soldada interiormente de 100 mm de altura como mínimo, para llevar accesorios adicionales. Con correderas interiores fabricadas de planchas de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.0 mm de espesor como mínimo para soportar diez bandejas. Con manubrio ambos lados, fabricado con plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 3 mm de espesor y tubo de sección redonda de 25 mm x 1.2 mm (1/20") de espesor como mínimo, recubierto de jete duro de 300 mm de largo x 9 mm como mínimo. Con armazón inferior a manera de protector de impactos recubierto de jete duro de alta resistencia, con sistema de soporte de puertas. Con cuatro patas rematadas en conector para garruchas. Con logo institucional.	
V.2	Bandejas fabricadas en acero inoxidable AISI 304-2B con 4 compartimientos, para ser ubicadas en las correderas interiores de la estructura. Dimensiones aproximadas de 420 mm x 270 mm.	
V.3	Puertas fabricadas en plancha de acero inoxidable AISI 304-2B que podrán abrir a 270° o más, para la salida cómoda de las bandejas. Con bisagras y tiradores de acero inoxidable AISI 304-2B.	
V.4	Sistema de calentamiento eléctrico, con termostato y control automático de la temperatura a 45 °C como máximo.	
V.5	Garruchas de grado hospitalario, omnidireccionales, con ruedas de jete duro de 125 mm (5") de diámetro, dos de ellas con freno.	
V.6	Soldadura: Todas las uniones serán soldadas eléctricamente con soldadura tipo TIG o superior, que asegure el buen acabado y alta resistencia de los materiales.	
V.7	Dimensiones aproximadas: (tolerancia máxima de +/- 1 %) Largo total: 1200 mm. Ancho: 600 mm. Altura: 1100 mm.	
VI. CONDICIONES DE PREINSTALACIÓN		
VI.1	Suministro eléctrico monofásico, 220VAC, 60 Hz y conectado a sistema de puesta a tierra.	
VII. CONTROL DE CALIDAD (OBLIGATORIO AL PRODUCTO TERMINADO)*		
VII.1	Informe técnico de Ensayos de laboratorio para el cumplimiento de las siguientes Normas Técnicas:	
	• NTP ISO 7170 MUEBLES. Unidades de almacenamiento. Determinación de la resistencia y la durabilidad.	
	Resistencia de los soportes de las repisas	
	Deflexión de repisas	
	Resistencia de puertas pivotantes ante carga vertical	
	Resistencia de puertas pivotantes ante carga horizontal	
	Durabilidad para puertas pivotantes	
	Ensayo para estructura y bastidor inferior	
	• NTP 260.049 MUEBLES. Armarios guardarropa con o sin llave para uso institucional. Métodos de ensayo para la determinación de resistencia, durabilidad y estabilidad	
	Medición de la Dureza del recubrimiento	
	Resistencia a la suciedad	
	Resistencia a la humedad	
	Cantidad de Muestra para Pruebas	
	Norma de Referencia: ISO 2859-1	
	Plan de muestreo Simple para inspección Normal	
	Nivel de Inspección: S-2	
	Límite de Aceptación (LCA): 2.5	
	Tamaño de Lote	Cantidad de muestra
	2 a 8	2
	9 a 15	2
	16 a 25	2
	26 a 50	3
	51 a 90	3
	91 a 150	5
	151 a 280	5
	281 a 500	5
	501 a 1200	8
	1201 a 3200	8
	3201 a 10000	8
	10001 a 35000	8
	35001 a 150000	13
	150001 a 500000	13
	500001 a más	13
VIII. NORMATIVIDAD (FACULTATIVO)		
VIII.1	Hoja de Especificaciones o Certificado de Calidad del Acero Inoxidable AISI-304 otorgado por el fabricante.	

\* Al Postor ganador de la Buena-Pro

13  
000054

	MOBILIARIO CLINICO	MC-0022	DESCRIPCION:  CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA	CODIGO SAP:  70010284
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>VISTAS</b></p>  <p>Planta: 120cm x 100cm x 50cm Frontal: 100cm x 110cm Lateral: 60cm x 110cm</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>1.00m 0.60m 1.20m</p> </div> </div>				



12  
000056

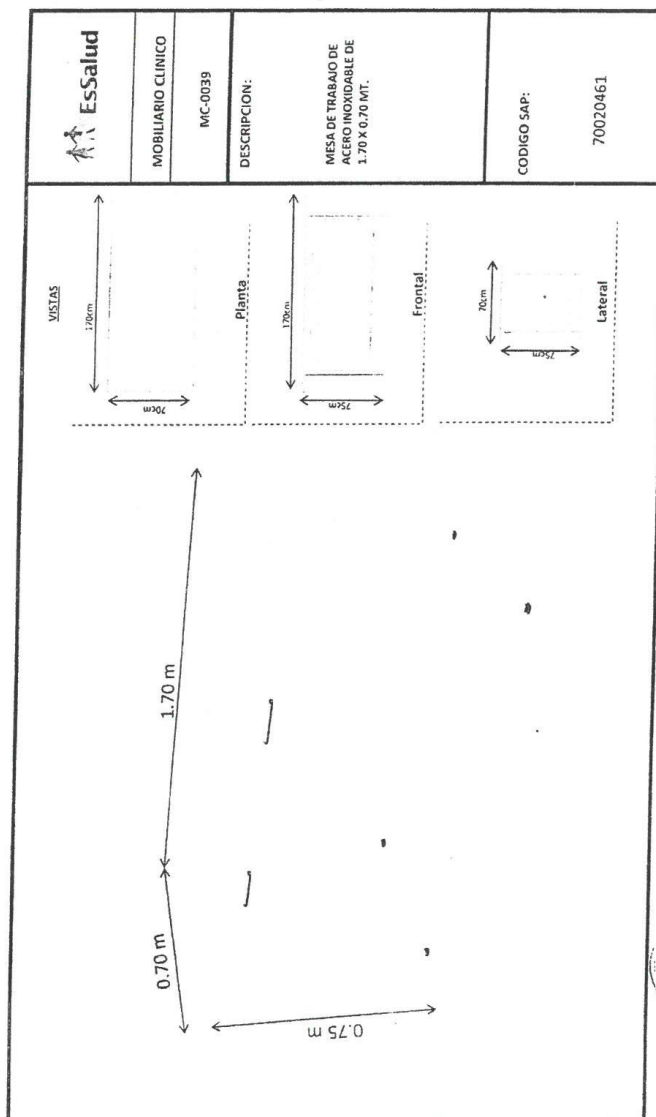
FICHA TÉCNICA DE MOBILIARIO CLÍNICO	
Fecha de emisión: 04 - 02 - 2019	MC-0239 Version: V1.3
I. DESCRIPCION	
I.1	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.70 X 0.70 MT. CODIGO S/A/P: 70020461
II. DEFINICION	
II.1	Mesa de acero inoxidable con cajoneros. De fácil limpieza.
III. APLICACION	
III.1	Mobiliario utilizado en áreas asistenciales como hospitalización, consultorios externos, emergencia, entre otras áreas. Este mobiliario está a disposición del personal de enfermería y otros profesionales de la salud.
IV. PARTES, ACCESORIOS E INSUMOS	
IV.1	Una (01) estructura principal.
IV.2	Un (01) tablero.
IV.3	Dos (02) cajones.
V. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
V.1	Estructura principal fabricada en tubo de sección cuadrada de acero inoxidable AISI 304-2B de 25 mm x 1.2 mm (1/20") de espesor como mínimo, con cajoneros en la parte inferior al tablero. Con refuerzo metálico a base de travesaño y tensadores a manera de unión de las patas del mismo, todo en acero inoxidable AISI 304-2B. Patas rematadas en regatones de plástico o jébe duro.
V.2	Tablero fabricado en plancha de acero inoxidable AISI 304-2B, de 1.2 mm (1/20") de espesor como mínimo, de ajuste uniforme sin intersticios para evitar depósitos de desperdicios.
V.3	Cajones fabricados en plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.0 mm de espesor como mínimo, de 300 mm de largo x 400 mm de ancho x 130 mm de alto, con tirador de acero inoxidable AISI 304-2B de 100 mm y correderas telescópicas de acero inoxidable AISI 304-2B que permita la completa extracción de los cajones.
V.4	Todas las uniones son soldadas eléctricamente mediante sistema de soldadura TIG o similar de tecnología superior, que asegure el buen acabado y alta resistencia de los materiales.
V.5	Dimensiones aproximadas: (tolerancia máxima de +/- 1%) Largo: 1700 mm. Ancho: 700 mm. Altura: 750 mm.
VI. CONDICIONES DE PREINSTALACION	
VI.1	Ninguna
VII. CONTROL DE CALIDAD (OBLIGATORIO AL PRODUCTO TERMINADO)*	
VII.1	Informe técnico de Ensayos de Laboratorio para el cumplimiento de las siguientes normas técnicas:
	NTP 260.017 MUEBLES. Mesas. Métodos de ensayo para determinar la estabilidad
	- Estabilidad bajo carga vertical
	- Estabilidad bajo carga vertical y horizontal
	NTP 260.033 MUEBLES. Mesas de uso doméstico. Métodos de ensayo para determinar la resistencia y la durabilidad
	- Ensayo de carga estática horizontal
	- Ensayo de carga estática vertical
	- Ensayo de fatiga horizontal
	- Ensayo de fatiga vertical
	- Ensayo de impacto vertical
	- Ensayo de caída
	NTP ISO 7170 MUEBLES. Unidades de almacenamiento. Determinación de la resistencia y la durabilidad.
	- Resistencia de los elementos de extensión (cajones)
	Durabilidad de los elementos de extensión (cajones)
	NTP 260.049 MUEBLES. Armarios guardarropa con o sin llave para uso institucional. Métodos de ensayo para la determinación de resistencia, durabilidad y estabilidad
	- Medición de la Dureza del recubrimiento
	- Resistencia a la suciedad
	- Resistencia a la humedad
	Cantidad de Muestra para Prueba
	Norma de Referencia: ISO 2859-1
	Plan de muestreo Simple para inspección Normal
	Nivel de Inspección: S-2
	Límite de Aceptación (LCA): 2.5
	Tamaño de Lote
	Cantidad de muestra
	2 a 8
	9 a 15
	16 a 25
	26 a 50
	51 a 90
	91 a 150
	151 a 280
	281 a 500
	501 a 1200
	1201 a 3500
	3501 a 10000
	10001 a 35000
	35001 a 100000
	100001 a 350000
	350001 a 1000000
	1000001 a más
VIII. NORMATIVIDAD (FACULTATIVO)	
VIII.1 Hoja de Especificaciones o Certificado de Calidad del Acero Inoxidable AISI-304 otorgado por el fabricante.	

\* Al Postor ganador de la Buena-Pro

Página 1 de 1



000000





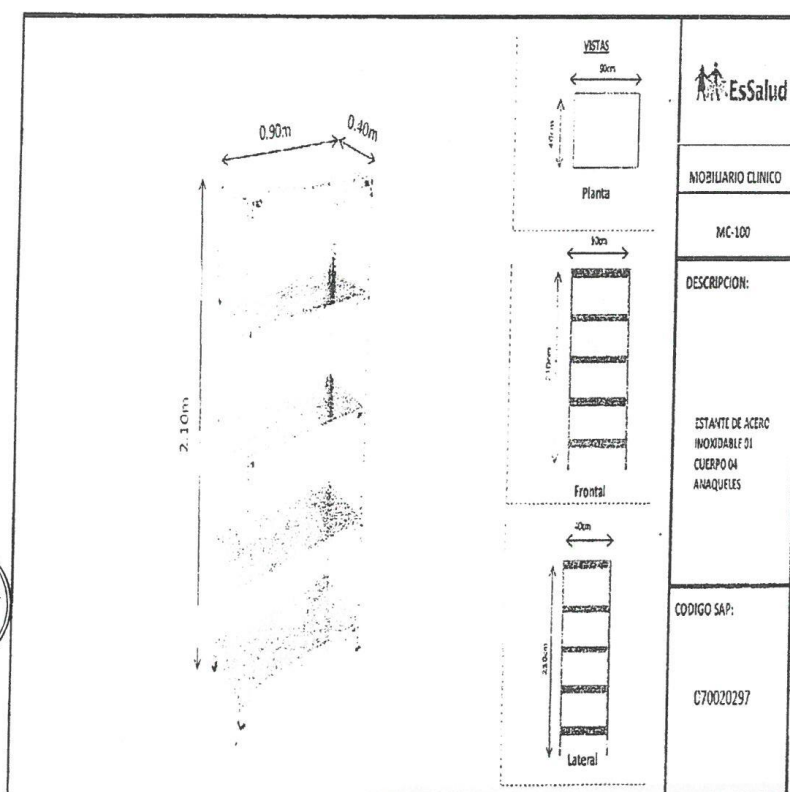
000051 10

FICHA TÉCNICA DE MOBILIARIO CLÍNICO																																	
Fecha de emisión: 24-05-2019	MC-100 Versión: V1.0																																
I. DESCRIPCIÓN																																	
1	ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE 1 CUERPO 4 ANAQUELES CODIGO SAP: 070020297																																
II. DEFINICIÓN																																	
II.1	Estante de cuatro pines de ángulo ranurado y cuatro divisiones metálicas, con altura regulable.																																
III. APLICACIÓN																																	
III.1	Mobiliario utilizado en áreas asistenciales como almacén de Farmacia, Centro Quirúrgico, entre otras. Este mobiliario está a disposición del personal de enfermería y otros profesionales de la salud.																																
IV. PARTES, ACCESORIOS E INSUMOS																																	
IV.1	Cuatro (04) parantes.																																
IV.2	Cinco (05) repisas.																																
IV.3	Un (01) juego de escuadras.																																
V. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS																																	
V.1	Estante fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304-2B.																																
V.2	Estructura con parantes fabricados con ángulos ranurados de acero de 38.1 mm (1 1/2") x 38.1 mm (1 1/2") x 3.17 mm (1/8") de espesor y de 2150 mm de largo aproximadamente.																																
V.3	Repisas fabricadas en plancha de acero de 400 mm x 900 mm aproximadamente y de 1.58 mm (1/16") de espesor como mínimo, perforadas en las esquinas para proveer un perfecto amarre con los 4 ángulos ranurados mediante pernos de acero de 7.03 mm (5/16") x 15.87 mm (5/8").																																
V.4	Escuadras fabricadas con plancha de acero de 1.58 mm (1/16") de espesor como mínimo, instaladas en los encuentros de la repisa superior e inferior para producir una completa estabilidad del sistema.																																
V.5	Estante con capacidad para soportar un peso total de 200 Kg. como mínimo.																																
V.6	Debe incluir regatones en los apoyos en contacto con el suelo.																																
V.7	Dimensiones aproximadas: (tolerancia máxima de +/- 1%) Altura: 2100 mm. Largo: 900 mm. Ancho: 400 mm.																																
VI. CONDICIONES DE PREINSTALACIÓN																																	
VI.1	Ninguna																																
VII. CONTROL DE CALIDAD (OBLIGATORIO AL PRODUCTO TERMINADO)*																																	
VII.1	Informe técnico de Ensayos de Laboratorio para el cumplimiento de las siguientes Normas Técnicas:																																
	* NTP 260.030:2012 MUEBLES, Armarios y muebles similares. Métodos de ensayo para determinar estabilidad.																																
	Prueba de Estabilidad del armario descargado																																
	Prueba de Estabilidad con cargas verticales y horizontales sobre estantes																																
	* NTP ISO 7170:2014 MUEBLES, Unidades de Almacenamiento. Determinación de la resistencia y durabilidad.																																
	Prueba de Deflexión de las repisas																																
	Prueba de Resistencia de los soportes de las repisas																																
	Prueba de Resistencia para la estructura y bastidor inferior																																
	* NTP 260.049 MUEBLES, Armarios guardarropa con o sin llave para uso institucional. Métodos de ensayo para la determinación de resistencia, durabilidad y estabilidad																																
	Resistencia a la humedad																																
	Cantidad de Muestra para Prueba																																
	Norma de Referencia: ISO 2859-1																																
	Plan de muestreo Simple para Inspección Normal																																
	Nivel de Inspección: S 2																																
	Límite de Aceptación (LCA): 2.5																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño de Lote</th> <th>Cantidad de muestra</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>2 a 8</td><td>2</td></tr> <tr><td>9 a 15</td><td>3</td></tr> <tr><td>16 a 25</td><td>4</td></tr> <tr><td>26 a 50</td><td>5</td></tr> <tr><td>51 a 90</td><td>6</td></tr> <tr><td>91 a 150</td><td>7</td></tr> <tr><td>151 a 290</td><td>8</td></tr> <tr><td>291 a 500</td><td>9</td></tr> <tr><td>501 a 1200</td><td>10</td></tr> <tr><td>1201 a 3200</td><td>11</td></tr> <tr><td>3201 a 10000</td><td>12</td></tr> <tr><td>10001 a 35000</td><td>13</td></tr> <tr><td>35001 a 150000</td><td>14</td></tr> <tr><td>150001 a 500000</td><td>15</td></tr> <tr><td>500001 a más</td><td>16</td></tr> </tbody> </table>	Tamaño de Lote	Cantidad de muestra	2 a 8	2	9 a 15	3	16 a 25	4	26 a 50	5	51 a 90	6	91 a 150	7	151 a 290	8	291 a 500	9	501 a 1200	10	1201 a 3200	11	3201 a 10000	12	10001 a 35000	13	35001 a 150000	14	150001 a 500000	15	500001 a más	16
Tamaño de Lote	Cantidad de muestra																																
2 a 8	2																																
9 a 15	3																																
16 a 25	4																																
26 a 50	5																																
51 a 90	6																																
91 a 150	7																																
151 a 290	8																																
291 a 500	9																																
501 a 1200	10																																
1201 a 3200	11																																
3201 a 10000	12																																
10001 a 35000	13																																
35001 a 150000	14																																
150001 a 500000	15																																
500001 a más	16																																
VIII. NORMATIVIDAD (FACULTATIVO)																																	
VIII.1	Hoja de Especificaciones o Certificado de Calidad del Acero Inoxidable AISI-304 otorgado por el fabricante.																																

\* Al Postor ganador de la Buena-Pr



0000809





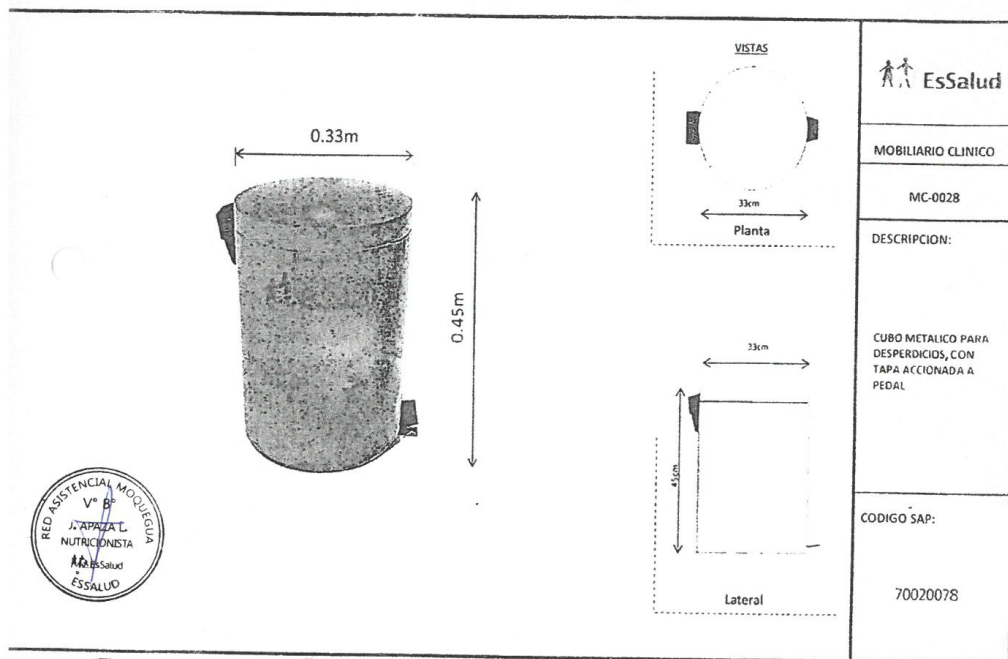
8  
000045

FICHA TÉCNICA DE MOBILIARIO CLÍNICO		Version: V1.3
Fecha de edición: 01/02/2015		MC-0028
I. DESCRIPCION		
I.1	CUBO METALICO PARA DESPERDICIOS, CON TAPA ACCIONADA A PEDAL	
CODIGO SAP: 70030078		
II. DEFINICION		
II.1	Tacho de basura de acero inoxidable con tapa abisagrada y pedal, para depósito de residuos comunes hospitalarios.	
III. APLICACION		
III.1	Mobiliario utilizado en áreas asistenciales como hospitalización, consultorios externos, emergencia, cuidados intensivos entre otras áreas. Este mobiliario está a disposición del personal de salud en general.	
IV. PARTES, ACCESORIOS E INSUMOS		
IV.1	Un (01) Recipiente para desperdicio con tapa y botagrá	
IV.2	Un (01) pedal para accionar mecánicamente la tapa	
IV.3	Un (01) cubo interior	
V. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS		
V.1	Recipiente para desperdicio, fabricado en plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 1 mm de espesor como mínimo, con forma de cilindro sin costuras ni remaches. Con el borde superior (pintura de la tapa) y base del cilindro forrados en jébe duro. Con logo institucional.	
V.2	Pedal metálico fabricado en plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 3 mm de espesor como mínimo y recubierto con jébe duro antideslizante o plástico duro resistente, con sistema de accionamiento mecánico para levantar la tapa del recipiente por medio del pedal.	
V.3	Cubo interior fabricado de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.00 mm de espesor como mínimo, sin costuras, ni remaches, con asa tipo balde, capacidad aproximada de 11 litros.	
V.4	Soldadura:	
V.4	Todas las uniones son soldadas eléctricamente mediante sistema de soldadura TIG o similar de tecnología superior, que asegure el buen acabado y alta resistencia de los materiales.	
V.5	Dimensiones aproximadas: tolerancia máxima de +/- 1.5%	
V.5	Dimensiones aproximadas: capacidad	
V.5	Altura Total: 450 mm	
VI. CONDICIONES DE PREINSTALACION		
VI.1	Ninguna	
VII. CONTROL DE CALIDAD (OBLIGATORIO AL PRODUCTO TERMINADO)*		
VII.1	Informe técnico de Ensayos de Laboratorio para el cumplimiento de las siguientes Normas Técnicas:	
	Procedimiento de Laboratorio	
	Resistencia ante carga vertical sobre el dispositivo de activación para apertura de tapa	
	Durabilidad del sistema de apertura de tapa	
	NTP 260.049 MUEBLES. Armarios guardarroba con o sin llave para uso Institucional. Métodos de ensayo para la determinación de resistencia, durabilidad y estabilidad	
	Resistencia a la humedad	
	Cantidad de Muestra para Prueba	
	Norma de Referencia: ISO 2859-1	
	Prueba de Muestra Simple para inspección Normal	
	Nivel de Inspección: 1.2	
	Límite de Aceptación (AQL): 2.5	
	Tamaño de Lote	
	Cantidad de muestra	
	2 a 5	2
	6 a 15	3
	16 a 25	4
	26 a 50	5
	51 a 90	6
	91 a 150	7
	151 a 280	8
	281 a 500	9
	501 a 1200	10
	1201 a 3200	11
	3201 a 10000	12
	10001 a 35000	13
	35001 a 150000	14
	150001 a más	15
VIII. NORMATIVIDAD (FACULTATIVO)		
VIII.1	Hoja de especificaciones u Certificado de Calidad del Acero Inoxidable AISI 304 otorgado por el fabricante.	

\* Al Póster ganador de la Buena-Prá



500046

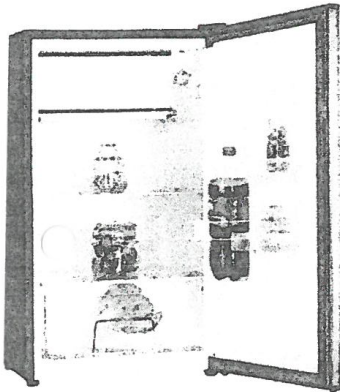


## FRIGOBAR

000347 6

Frigobar de 90 Litros de capacidad.

- Elaborado en acero inoxidable.
- Posee llave y cajón.
- Funcionales bandejas de vidrio para distribución del espacio.
- Manijas empotradas.
- Funciona a gas refrigerante.
- Trae Llave.



## CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS

### FICHA TECNICA DE CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS

#### DESCRIPCION:

- Entrepañ de lámina de acero inoxidable calibre no. 18 con ceja perimetral de 30 mm de altura integrada al entrepaño en forma de charola acabado pulido
- Estructura de tubo de lámina de acero inoxidable cal. no. 18 de 32 x 32 mm (1 1/4 x 1 1/4") acabado pulido
- Maneral de tubo de 32 mm (1 1/8") de diámetro de lámina de acero inoxidable calibre no. 18 acabado pulido con tope de hule macizo de 75 mm (3") de diámetro y huella de 25 mm (1") colocado a los extremos
- Marco perimetral de tubo de lámina de acero inoxidable calibre no. 18 de 32 x 32 mm (1 1/4 x 1 1/4") acabado pulido



- 

CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDAS PARA ALIMENTOS

000040 M

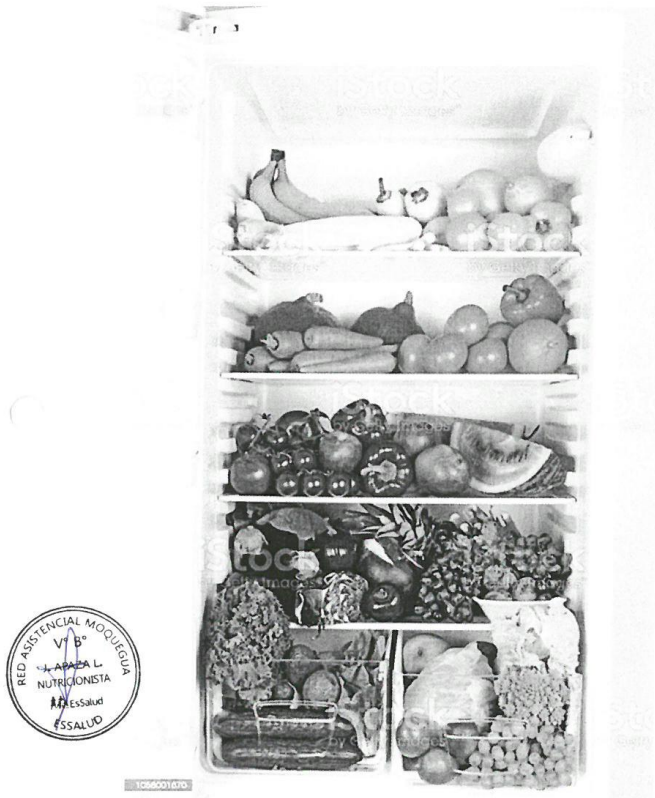


COCHE TRANSPORTADOR LIQUIDOS PARA PACIENTES: Láminas de  
acero quirúrgico



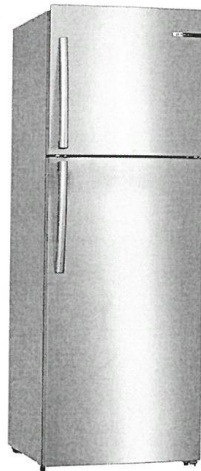
Congeladora de 150 lt

000044



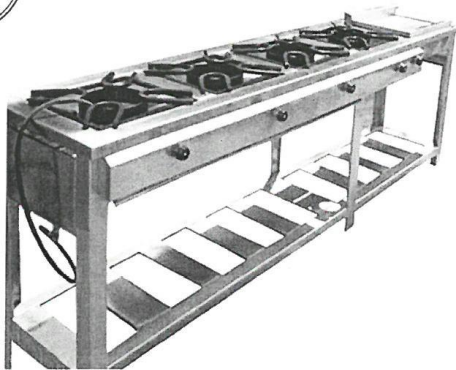
Refrigeradora para verduras y frutas





Refrigeradora

alimentos preparados y refrigeradora para hospitalización



Cocina de 4 hornillas

000042



microondas



Termómetro para medir temperatura de equipos de refrigeración

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN – ITEM I: HOSPITAL II MOQUEGUA

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 coche térmico transportador de bandejas de alimentos.</li> <li>- 01 coche térmico de comidas para comedor.</li> <li>- 01 coche transportador para jarras de líquidos a pacientes.</li> <li>- 01 carro transportador de bandejas.</li> <li>- 01 congeladora para productos cárnicos.</li> <li>- 01 refrigeradora para lácteos.</li> <li>- 01 Refrigeradora para frutas.</li> <li>- 02 refrigeradoras para verduras.</li> <li>- 01 refrigeradora para alimentos preparados.</li> <li>- 01 refrigeradora para unidad de atención hospitalización.</li> <li>- 01 horno industrial a gas.</li> <li>- 02 cocinas industriales.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Dos (02) nutricionistas con TITULO PROFESIONAL DE NUTRICION HUMANA O LICENCIADA EN NUTRICION.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TITULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso TITULO PROFESIONAL REQUERIDO 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.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Se calificará un mínimo de 50 horas en capacitación en HACCP de los <b>dos licenciados</b> en nutrición solicitados como personal clave.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de Constancias, certificado de estudios</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>

<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>LOS (02) NUTRICIONISTA DEBE CONTAR CON UNA EXPERIENCIA MINIMA DE 01 AÑO en el desempeño de las labores similares al objeto del servicio convocado (experiencia en Hospitales y Clínicas del personal clave requerido como NUTRICIONISTA. <b>Se exceptúa el realizado en el SERUMS.</b></p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div data-bbox="319 672 1396 1243" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i></li> <li>• <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i></li> <li>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></li> <li>• <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i></li> </ul> </div>
<b>C</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,600,000.00 (Un Millón Seiscientos Mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 200,000.00 (Doscientos Mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: SERVICIOS DE ALIMENTACION EN CLINICAS Y HOSPITALES.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que</p>

acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

#### Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

<sup>12</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*

*(...)*

*"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

#### **Importante**

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



## ITEM II: HOSPITAL II ILO



199105

### TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

#### 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II-1 ILO DE LA RED ASISTENCIAL MOQUEGUA.

##### 1.1. Entidad Convocante

Nombre: Seguro Social de Salud (EsSalud) – Red Asistencial Moquegua RUC N°: 20131257750

##### 1.2. Domicilio Legal

Urb. Capillune R-16 Centro Poblado San Francisco del Distrito de Moquegua, Provincia Mariscal Nieto, Departamento – Moquegua

#### 2. FINALIDAD PUBLICA:



El presente servicio tiene como finalidad la contratación de una empresa para dotar alimentación al paciente y personal beneficiario, cumpliendo las expectativas de una dieta nutricional óptima y adecuada, la cual tiene cumplir con los niveles de satisfacción de los usuarios.

#### 3. ANTECEDENTES



El servicio de Nutrición y Dietética es el encargado de proporcionar una alimentación de óptima calidad tanto a los pacientes hospitalizados; como al personal autorizado que labora en el Hospital II-1 Ilo". La alimentación suministrada a los pacientes hospitalizados, a través de las diferentes dietas, debe favorecer su recuperación integral y por lo tanto debe contribuir a disminuir su estancia hospitalaria. En el caso del personal que utiliza el servicio de alimentación, ésta se orienta a suministrar productos de inmejorable calidad que fomenten la salud y el rendimiento del personal en sus actividades laborales.

El servicio de alimentación fue externalizado, durante este lapso, la Red Asistencial Moquegua ha contratado a una empresa para la provisión diaria del servicio de alimentación para el Hospital II-1 Ilo.

El Hospital II-1 Ilo ha facilitado a la empresa las instalaciones, los equipos, el mobiliario y los servicios básicos (luz, agua, vapor, teléfono) para la prestación del servicio

El personal del Servicio de Nutrición del Hospital II-1 Ilo ha sido responsable del control de la cantidad y calidad de las comidas entregadas por la empresa. Las empresas prestadoras del servicio, se han encargado de la contratación y manejo de su propio personal y de todas las fases de la provisión de dietas:

- Adquisición, recepción, almacenamiento y conservación de alimentos. - Elaboración, cocción y distribución de los alimentos. De igual forma, las empresas han asumido



todas las actividades derivadas del suministro de comidas: - Eliminación de desechos. - Limpieza de las instalaciones.

#### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:

##### a) OBJETIVO GENERAL:

Suministrar una alimentación colectiva normal y terapéutica de óptima calidad que satisfaga, desde el punto de vista nutritivo, gastronómico, salubre e inocuo al personal de turno autorizado y a los pacientes internados en el Hospital II-1 Ilo.

##### b) OBJETIVOS ESPECIFICOS:



- Aportar diariamente la cantidad de energía mediante las kilocalorías necesarias para el buen funcionamiento del organismo y la continuidad de la vida.
- Proporcionar los nutrientes energéticos y no energéticos que permitan cubrir adecuadamente la función de nutrición.
- Los aportes nutricionales deben estar en proporción adecuada, es decir se debe conservar el equilibrio entre los componentes de la alimentación.
- La alimentación proporcionada por el Contratista debe reunir características nutritivas, inocuas, salubres, de presentación y de servicio adecuadas que se detallan en las secciones correspondientes.
- La alimentación que el Contratista entregue a los usuarios, debe ser elaborada acatando las normas de la Certificación ISO 22000, HACCP, OHSAS 18001 y debe ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas.
- Contratar a una empresa que brinde el servicio de Alimentación y Nutrición con los estándares óptimos de calidad para el personal profesional, no profesional y pacientes que designe la Institución.
- Contar con un servicio de raciones sólidas y líquidas para los pacientes y personal de salud acreditados del Hospital II-1 Ilo de la Red Asistencial Moquegua.

#### 5. PLAZO:

El plazo de ejecución del presente contrato es de doce (12) meses (365 días calendarios), el mismo que se computa desde el día siguiente de notificada la respectiva Orden de Compra.

#### 6. LUGAR DE LA PRESTACION:

El servicio se realizará en las Instalaciones del Hospital II-1 Ilo, la atención del Desayuno, Almuerzo y Cena para el personal de guardia se efectuará en el comedor del Hospital II-1 Ilo.

#### 7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

A precios unitarios.



2000034

## 8. CONDICIONES BASICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO

### 8.1. DESCRIPCION Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR

#### DIETAS SOLIDAS

CANT	U.M.	CENTRO HOSPITALARIO
16,000	RAC.	Hospital II-1 Ilo

#### DIETAS LIQUIDAS

CANT	U.M.	CENTRO HOSPITALARIO
1500	RAC.	Hospital II-1 Ilo

### 6.2 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION



**6.2.1 Valor Calórico Total. (VCT)** de las raciones normales para comedor y hospitalización es de no menor de 2,400 calorías por día, para pacientes hospitalizados y personal de guardia por día, distribuidas de la siguiente manera:

- 2400 calorías Proteínas 20 - 25%  
Carbohidratos 45-55 %  
Grasa: 25 - 30%
- Paciente Hospitalizado  
Desayuno: 20 %  
Almuerzo: 45 %  
Comida: 35 %
- Paciente Hospitalizado  
Desayuno: 20% 480 calorías  
Refrigerio 10% 240 calorías  
Almuerzo: 35% 840 calorías  
Refrigerio 10% 240 calorías (fraccionado para mañana y tarde).  
Cena: 25% 600 calorías



El valor calórico total de la cena será no mayor de 800 calorías, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.

Considerándose mantener requerimientos nutricionales para mantener peso con alimentación saludable de nuestros trabajadores evitando la obesidad.

El valor calórico total del refrigerio no será menor a 400 calorías (16% del VCT) y deberá proporcionarse al personal autorizado según directiva vigente.



En relación al personal que recibe dotación alimentaria según directiva vigente y necesita ingresar a una dieta estricta deberá presentar en el área de nutrición; la Prescripción medico – Nutricional indicada. La Nutricionista responsable de EsSalud determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades de cada personal según indicaciones prescritas.

En el régimen Hiposódico considerar el aporte de 1500 a 2300 mg de sodio lo que equivale de 4 a 6 g de cloruro de sodio por ración.

En el régimen hipercelulósico considerar de 20 a 25 g de fibra soluble por cada 1000 Kcal.

El valor calórico total de la fórmula enteral polimérica será con una dilución máxima de 23%.

El valor calórico total de la Alimentación complementaria se considerará de la siguiente manera:

**Alimentación complementaria I : 500 a 600 Kcal**

**Alimentación complementaria II : 600 a 900 Kcal**

**Alimentación complementaria III : 900 a 1200 Kcal**



El valor calórico de las dietas hipoglucidas 1200 a 1800 calorías, dependiendo del estado nutricional del paciente y los niveles de Glucosa.

El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos y fórmulas dependerá de los requerimientos nutricionales y factor patológico de cada paciente, así como de la prescripción médica en la historia clínica. El Nutricionista responsable de EsSalud determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades y censo del día.



Las dietas Hipograsas se atenderán con leche descremada y semidescremada de acuerdo al requerimiento del servicio de nutrición.

El aporte proteico de AVB del régimen Renal 1, será exclusivamente con albúmina y lácteos.

El aporte proteico de AVB del Régimen Hipoproteico será exclusivamente con albúmina y Leche.

La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá, además cubrir los requerimientos de vitamínicos y minerales.





## 6.2.2 COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES SEGÚN TIPO DE REGIMEN NUTRICIONAL

La composición de nutrientes en los regímenes normal y dieto terapéuticos serán según la distribución de los cuadros siguientes:

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (% VALOR CALÓRICO TOTAL)				
RÉGIMEN DIETOTERAPÉUTICO	PROTEÍNAS	CARBOHIDRATOS	GRASAS	OTRAS CONSIDERACIONES
Normal	20% – 25% (70 - 80% AVB, 20 a 30% BVB)	45% al 50%	25% al 30% (-10%Gr. Saturadas)	Fibra 30 g
Blanda	20% al 25% (70 - 80% AVB, 20 a 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%	Fibra < 25 g
Hiposódico	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%	De 1500 - 2300 mg de sodio lo que equivale a 4 - 6 g. Cl Na. Por ración.
Hipo glúcido	20% al 25%	35% al 40%	Completar con grasas mono y poli insaturadas	>30 g. de fibra
Hipo graso	20% al 25%	Completar con	20% al 25%	25 g. de fibra

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (% VALOR CALÓRICO TOTAL)				
RÉGIMEN DIETOTERAPÉUTICO	PROTEÍNAS	CARBOHIDRATOS	GRASAS	OTRAS CONSIDERACIONES
		CHO		
Renal I	7% – 10% (70 a 80% BVB, 20 a 30% AVB)	63% al 65%	25% al 30% (-10%Gr. Sat.)	< 1200 mg de potasio, ClNa < 2000 mg Na
Renal II	10% al 15% (70%AVB, 30%BVB)	55% al 60%	25% al 30% (-10%Gr. Sat.)	< 1200 mg de potasio, ClNa < 2000 mg Na
Renal III	20% al 25% (70%AVB, 30%BVB)	50% al 55%	25% al 30% (-10%Gr. Sat.)	< 1200 mg de potasio, ClNa < 2000 mg Na
Líquida Amplia		100%		Carbohidratos simples
Como Adicionales				
Hiper proteico (AVB)				Como adicional de 6 g de proteínas



Hiper celulósico: a) Soluble: fruta b) No soluble: frutos deshidratados + semillas				5 g de fibra
Hipercalórico				No menor a 200 caloría por día
Alto en potasio				300 mg de potasio

#### ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEÚTICOS

	1. RÉGIMEN NORMAL (comedor y Hospitalización)			
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDA D (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Producto lácteo: a) Leche ó	125	250	Evaporada
	b) yogurt	250	250	Frutado
	Fruta Natural para jugo	150		Variado
	Cereal	30	300	Variado
	Fruta natural para cereal	50		Variado
	Pan	40	2	Variado
	Entremés: carne, embutido (jamón) huevo u otro	50		Variado
	*Desayuno de comedor:	Debe ser a base de preparaciones sólidas, tipo segundos.		
ALMUERZO	Entrada	Propuesta variada	200	Vegetales y frutas
	Sopas o Cremas		300	Variado
	Verduras	80		Variado
	Carnes	100		Variado
	Tubérculos	50		Variado
	Cereales refinados/ integrales/ menestras	40		Variado
	Leche/queso	30 - ( 40 para cremas)		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	30		
	Segundo			
	Cereales	90		Variado
	Tubérculo	120 (fritura)- 150 (puré)		Variado
	Vegetales en guiso	50		Variado
	Carnes	120		Variado
	Menestras	80		1 vez a la semana
	Postre / compota	80		
	Fruta natural	200		Extra y variado





000-32

COMIDA	Refresco de frutas	200		Variado
	Sopas o cremas		300	
	Verduras	40		Variado
	Carnes	100		Variado
	Tubérculos	50		Variado
	Cereales refinados/ integrales	30		Variado
	Leche	30		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	30		
	Segundo			
	Tubérculo	120 (fritura) 150 (puré) 80 (guiso)		Variado
	Cereal	90		
	Verduras en guiso	80		Variado
	Verduras entradas	150		variado
	Carnes	120		Variado
	Postres:		200	
	a) Fruta cocida	100		Extra y variado
	Chuño	15		
	b) Cereales	40		Variado
	Leche	60		
	Infusión	200		Variado

Nota: Puede incluir adicionales según corresponda, sin costo adicional.

- Carne de res dos veces por semana, en corte con hueso 200 gr. peso bruto.
- Carne de cerdo dos veces por semana para almuerzo y cena: 200 g peso bruto.
- Pollo tres veces por semana, tanto para almuerzo y cena, fresco y/o enfriado, no congelado, Pollo entero sin menudencia mínimo de 2100 g. el que se fraccionara en 8 piezas. Si el peso del pollo es inferior a 2100 kg hasta 1800 kg se fraccionará en 6 piezas.
- Pavita dos veces por semana tanto para almuerzo y cena, fresco o congelado en medallones, 240 gr peso neto por ración.
- Pescado fresco y/o congeladas dos veces por semana tipo filete. 120 g. peso neto (tilapia, cojinova, bonito, trucha, jurel).





ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

2. RÉGIMEN BLANDO - HIPOSODICO - SEVERA (Hospitalización)				
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDA D (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Producto lácteo:	125	250	Evaporada
	a) Leche o			semidescremada / deslactosada
	b) yogurt	250	250	Frutado
	Fruta Natural para jugo	150		Variado
	Cereal	30	300	Variado
	Fruta natural para cereal	50		Variado
	Pan	40	2	Variado
ALMUERZO	Entremés: carne ó huevo u otro	50		Variado
	Entrada	Propuesta variada	200	Vegetales y frutas
	Sopas o Cremas		300	Variado
	Verduras	80		Variado
	Carnes	100		Variado.
	Tubérculos	50		Variado
	Cereales refinados/ integrales/ menestras	40		Variado
	Leche/queso	30 – (40 para cremas)		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	30		
	Segundo			
	Guarnición: a) Cereales	90		Variado
	b) Tubérculo	150		Variado
	Vegetales en guiso	50		Variado
	Carnes	120		Variado
	Postre / compota	80		
	Fruta natural	200		Extra y variado
	Refresco de frutas	200		Variado
	Sopas o cremas		300	
	Verduras	40		Variado
	Carnes	100		Variado
COMIDA	Tubérculos	50		Variado
	Cereales	30		Variado
	Leche	30		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	30		
	Segundo			
	Tubérculo	120 (fritura) 150 (puré) 80 (guiso)		Variado
	Cereal	90		
	Verduras en guiso	80		Variado



000031

	Verduras entradas	150		variado
	Carnes	120		Variado
	Postres:		200	
	a) Fruta cocida	100		Extra y variado

	Chuño	15		
	b) Cereales	40		Variado
	Leche	60		
	Infusión	200		Variado

Nota: Puede incluir adicionales según corresponda, sin costo adicional.

- Para dietas hiposódicas se considerará solo carnes blancas.
- Para dieta SEVERA se incluirá en el desayuno: 1) Cereal reforzado el que consta de: avena 40 gr, leche deslactosada 125 ml, 30 gr de yema de huevo y 5-10 gr de azúcar.

2) Compota de fruta natural 200 ml, para completar requerimiento nutricional.

Para los regímenes dieto terapéuticos las porciones de carnes rojas y blancas serán según programación y/o prescripción nutricional.





ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

3. RÉGIMEN RENAL 1				
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Colado de soya	20 gr	250	/Alternativo: soya
	Cereal	30		
	Fruta natural dializada	150		Variado
	Mazamorra simple	150		
	Pan blanco sin sal	80		2 unidades
	Entremés vegetal		50	
ALMUERZO	Entrada		200	vegetales
	Sopas o cremas		300	
	Verduras	40		Variado
	Tubérculos	50		Variado
	Cereales	30		Variado
	Segundo			Variado
	Cereales refinados	90		Variado
	Tubérculos	150	P	Variado
	Carne vegetal	30		
	Postre			
	Fruta natural / compota	200		Extra y variado
	Chuño	15		
	Segundo			Variado
	Cereal	90		Variado
	Tubérculos	150		Variado
	Vegetales setas	80		Variado
	carne vegetal	30		
	Postre			
	Fruta / compota	200		Extra y variado
	Chuño	15		

Nota: Puede incluir adicionales según corresponda, sin costo adicional.



100.30

ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEÚTICOS

	4. RÉGIMEN RENAL 2 Y 3			
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Producto lácteo:	125	250	Evaporada, Sin lactosa
	a) leche			
	b) yogurt	250		
	Cereal	30		Variado
	Fruta dializada	150		Bajas en potasio
	Huevo	100	Unidades	
	Pan, tostadas o galletas	80	80	Pan dulce
	Entremés AVB carne blanca /huevo	50		Variado
ALMUERZO	Entrada			
	Vegetales desmineralizados	200		Bajas en potasio
	Sopas o cremas		300	
	Verduras	40		Variado
	Carnes	100		Variado
	Tubérculos	50		Variado
	Cereales	30		Variado
	Leche	30		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	30		
	Segundo			
	a) Carnes blancas	120		
	b) Huevo + queso + leche	100 + 45 + 45		
	Cereal	90		
	Tubérculo	150		
	Menestra dializada	80		3 vez/semana
	Vegetales en suflés	150		Bajas en potasio
	Postre			
	Fruta natural dializada	200		Extra y variado
	Chuño	15		
CENA	Segundo			Variado
	a) Carnes blancas	120		
	b) Huevo + queso + leche	100 + 45 + 45		
	Cereal refinado	80		Variado
	Tubérculos	80		Variado
	Vegetales dializados	200		
	Postre			
	Fruta natural dializada	200		Extra y variado
	Chuño	15		

\* Los huevos podrán sustituirse con postres hiperproteicos de similar cantidad proteica  
Nota: Puede incluir adicionales según corresponda, sin costo adicional.





ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

5.REGIMEN HIPOGLUCIDO o BAJO VALOR CALORICO				
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o	125	250	Evaporada, Sin lactosa / soya
	Yogurt sin azúcar	250	250	
	Fruta Natural o	150	200	Extra y variado
	Jugo de fruta	150	250	
	Cereal	30		
	tostada integral/pan de molde integral	40	2	Integral
	*Entremés proteínas carne / huevo / atún / jamón de pavo AVB	50		variado
ADICIONAL (10 a.m.)	200g Fruta natural			
ALMUERZO	Entrada (Ensalada vegetales)	200	200	Con semillas y germinados
	Sopas o Cremas		300	
	Verduras	80		Variado
	Carnes magra	100		Variado
	Leche / queso	30		Descremada
	huevo	30		Variado
	Segundo			
	*Cereal / tubérculo	50/ 125		
	Vegetales para arroz	20		Variado
	Vegetales y legumbres	40		2 veces por semana
	Carnes	120		Variado
	Postre			
	Fruta natural	150		Extra y variado
	Refresco	200		Variado
COMIDA	Entrada (Ensalada vegetales)	200	200	Con semillas y germinados
	Sopas o Cremas		300	
	Verduras	80		Variado
	Carnes magra	100		Variado
	Leche	30		Descremada
	Huevo	30		Variado
	Segundo			
	*Cereal integral / tubérculo	50 / 125		Variado
	Vegetales para arroz	20		Variado
	Vegetales para soufflé/ ajiacos	200		





	Carnes	120		Variado
	Postre			
	Fruta natural	150		Extra y variado
	Infusión	200		Variado
ADICIONAL (7:00 p.m.)	Leche descremada, 1 tostadas. Según indicación del nutriólogo > 1700 calorías			
Nota: Puede incluir adicionales según corresponda, sin costo adicional.				





ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEÚTICOS

	6. RÉGIMEN HIPOGRASO			
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDA D (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Colado de soya	20	250	Grano de soya
	Fruta Natural para jugo	150		Extra y variado
	Cereal	30		Variado
	Fruta para cereal	40		
	Pan blanco	-	3 unidades	
	Entremés claras carne blanca	2 unidades 50		
	Entrada (con vegetales)	200		Variado
ALMUERZO	Sopas o Cremas		300	
	Verduras	80		Variado
	Carnes magra	100		Variado
	Tubérculos	50		
	Cereales	30		
	Segundo			
	Cereal	90		
	Vegetales	150		Variado
	Carnes	120		Variado
	Tubérculos	150 (puré)		
	Postre			
	Fruta en compota	150		Extra y variado
	Refresco de fruta	200		Variado
	Sopas o Cremas		300	
COMIDA	Verduras	40		Variado
	Carnes magra	100		Variado
	Tubérculos	50		
	Cereales	30		
	Segundo			
	Cereal	90		
	Vegetales	150		Variado
	Carnes magras	120		Variado
	Tubérculos	150		
	Postre			
	Fruta en compota	150		Extra y variado
	Infusión	200		Variado

Nota: Puede incluir adicionales según corresponda, sin costo adicional.



000003

ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

7. RÉGIMEN BLANDO OVOLACTOVEGETARIANO (Hospitalización)				
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDA D (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Producto lácteo: a) Leche o	125	250	Evaporada semidescremada / deslactosada
	b) yogurt	250	250	Frutado
	Fruta Natural para jugo	150		Variado
	Cereal	30	300	Variado
	Fruta natural para cereal	50		Variado
	Pan	40	2	Variado
	Entremés: huevo, Queso,	50		Variado
	Entrada	200	200	Vegetales y frutas
ALMUERZO	Sopas o Cremas		300	Variado
	Verduras	80		Variado
	Soya texturizada	30		Variado
	Tubérculos	50		Variado
	Cereales refinados/ integrales/ menestras	40		Variado
	Leche/queso	30 – (40 para cremas)		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	30		
	Segundo			
	Guarnición: a) Cereales	90 150		Variado
	b) Tubérculo			
	Vegetales en guiso	150		Variado
	Huevo + queso + leche	100 + 45 + 45		
	Postre / compota	80		
	Fruta natural	200		Extra y variado
COMIDA	Refresco de fruta	200		Variado
	Sopas o cremas		300	
	Verduras	40		Variado
	Carnes	100		Variado
	Tubérculos	50		Variado
	Cereales	30		Variado
	Leche	30		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	30		
	Segundo			
	Tubérculo	120 (fritura) 150 (puré) 80 (guiso)		Variado



	Cereal	90		
	Verduras en guiso	150		Variado
	Huevo + queso + leche	100 + 45 + 45		

	Postres:		200	
	c) Fruta cocida	100		Extra y variado
	Chuño	15		
	d) Cereales	40		Variado
	Leche	60		
	Infusión	200		Variado

Nota: Puede incluir adicionales según corresponda, sin costo adicional.

8.REGIMEN QUIRURGICA- THEVENON – ASTRINGENTE- TRANSITORIA				
HIPOALERGENICA, SIN TAC				
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Infusiones, te, agua		250	
	Clara de huevo/ pollo	40		
	Tostadas, Pan blanco, tubérculo o raíces	50/ 80	3 / 2 unidades	
	Entremés mermelada	40		
	Sopa colada hipo grasa		300	
ALMUERZO	Segundo			
	Cereales refinados	90		Variado
	Carnes blancas	120		Variado
	Postre			
	Chuño, maicena, gelatina	20	200	Variado
COMIDA	Refresco de fruta	200		Variado
	Sopa colada hipo grasa		300	
	Segundo			
	Cereales refinados	90		Variado
	Carnes blancas	120		Variado
	Postre			
	Chuño, maicena, gelatina	20	200	Variado
	Infusión	200		Variado

Nota: Puede incluir adicionales según corresponda, sin costo adicional.

- Debe incluir más 3 raciones de gelatina al día, para alcanzar calorías.
- Para la dieta transitoria aumentar un pure de tubérculo o raíces sin lácteos.
- Para la dieta hipoalergénica se enviaría jugo de papaya 250ml. Y en caso de sin gluten (sin TAC) enviar expandidos de cereales sin gluten, galletas de arroz o tubérculos y/o raíces sancochadas.





000027

ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

	12.LIQUIDA AMPLIA			
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Infusión		220	
	Mazamorra de mandioca o maicena, gelatina	25	120	
	Chuño	25		
ALMUERZO	Caldo		250	
	gelatina	25	120	
	Chuño	25		
	infusion		200	
COMIDA	Caldo		250	
	gelatina	25	120	
	Chuño	25		
	infusion		220	

Se considera una ración líquida amplia, cuando el volumen solicitado llegue a 1000 ml por pacientes.

Se atenderán dietas líquidas específicas (hiposódicas, hipoglucidas, renales, etc).

Los ingredientes de las dietas líquidas específicas no considerará costo alguno, siempre que se mantenga el esquema señalado.

*[Signature]*



13.FORMULA POLIMERICA ESTANDAR				
	INSUMOS	DOSIFICACION Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
ALMUERZO	Pollo	340		
	Huevo	112		
	Leche	340		Evaporada entera, descremada, sin lactosa
	Mermelada, miel, jarabe de arce	75		
	Azúcar	60		
	Arroz pulido	220		
	Aceite vegetal poliinsaturado	22		
	Vegetales	300		
	Agua	900		
	VOLUMEN TOTAL		2400	
Los ingredientes de las dietas licuadas específicas no considerarán costo alguno, siempre que se mantenga el esquema señalado.				
Se considerará una ración de dieta sólida a la formula licuada, cuando el volumen solicitado llegue a 1200 ml <b>Mínimo</b> por ración.				





000026

#### ENTREMESES PARA REFRIGERIO DE PERSONAL DE GUARDIA

Cada refrigerio tendrá las siguientes características: preparaciones diferentes en cada turno

- PAN: 40 gr. Por unidad, debe de haber variedad: pan integral, yema, francés, hamburguesa, de maíz, de molde, croissant, marraqueta, etc.
- FRUTA: 4 veces por semana (200 g por ración).
- POSTRES 2 veces por semana.
- CARNICOS/ HUEVO DE ENTREMES: 50 gramos.

Podrá variarse la programación con preparaciones sustitutas que cumplan el requerimiento solicitado como mínimo del 10 % del VCT requerido, (fraccionado para mañana y tarde).

#### CARACTERISTICAS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTE

En la alimentación para pacientes las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces a utilizar será de calidad primera y/o extra, con el peso correspondiente.

- FRUTAS, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS Y/O RAÍCES:

Serán aptas para el consumo humano con buenas características organolépticas para almuerzo y cena, deberá contar con autorización sanitaria de SENASA-

Fruta Cítrica	: 2 v/semana.
Fruta de estación	: 4 veces por semana.
Verduras	: Diario
Tubérculos	: Diario

- LOS VÍVERES SECOS EMBOLSADOS:

Serán aptos para el consumo humano con buenas características organolépticas, debe tener fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente o autorización sanitaria de SENASA.

Los víveres secos embolsados serán de calidad extra o primera de marca conocida y contar con registro sanitario.

Leguminosa seca	: 2 veces por semana para régimen normal.
Cereales	: Diario
Harinas	: Diversas, según preparaciones Oleaginosas y
frutas secas	: Diversas según preparación

- CÁRNICOS: serán aptos para el consumo humano con buenas características organolépticas, con la certificación de acuerdo a la normatividad vigente (autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos de origen agropecuario SENASA).
- EMBUTIDOS: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, una vez por semana,

Para los regímenes dieto terapéuticos las porciones de carnes rojas y blancas serán según





programación y/o prescripción nutricional.

- HUEVOS: autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos de origen agropecuario (SENASA) Frescos, íntegros y limpios, con fecha de vencimiento.
- LÁCTEOS Y DERIVADOS
  - Leche: evaporada entera, en polvo, semi descremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.
  - Queso: fresco pasteurizado con sal o sin sal: tres veces por semana. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento,
- ESPECIAS Y CONDIMENTOS: envasados, con fecha de vencimiento, deberá contar con registro sanitario y/o autorización de SENASA, hierbas aromáticas e insumos naturales según el tipo de preparación.
- ACEITES DE ORIGEN VEGETAL: Serán de consistencia líquida a 20°C envasados (maíz, oliva, soya, coco, girasol) con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados, con fecha de vencimiento, registro sanitario.



Diversificación. Los alimentos según preparación deben ajustarse a la normativa vigente:

- RS N° 007-98-SA Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- RS N° 499-2006/ MINSA (Norma sanitaria para la Aplicación del sistema HAAPPC en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- RS N°749-2012/ MINSA (Norma Sanitaria para los Establecimiento de Salud)
- RS N°0071-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo humano.
- RS N° 822-2018/DIGESA (Norma Sanitaria para restaurantes y servicios Afines).
- RS N°0019-81-SA/DVM- Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos.

En los regímenes dieto terapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de cocimiento de arroz, infusión (boldo, anís, manzanilla, té, etc.) distribuidos a los pacientes en general.

La diversificación de los regímenes dieto terapéuticos será establecida y solicitada por el profesional Nutricionista de cada Centro de Salud de la Red Desconcentrada Moquegua, y estará en relación al nivel de atención que brinda cada CAS.

Los insumos de los alimentos, frecuencia de consumo y abastecimiento en almacenes serán de acuerdo a programación semanal, como mínimo para 2 días; de todos los regímenes normales, terapéuticos, y refrigerios que presente el contratista.





000005

Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535 – 97 – SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:

Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros, estén chancadas y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

#### SUMINISTRO DE ALIMENTOS AL PERSONAL AUTORIZADO

La atención en el comedor de personal estará orientada a suministrar alimentos de óptima calidad que fomenten la salud y el rendimiento del personal en todas sus actividades laborales.

El contratista programará y elaborará un ciclo de menús que no sea repetitivo y que contemple las recomendaciones nutricionales. El menú será analizado y aprobado por el Servicio de Nutrición y Dietética.

#### 6.3 ACTIVIDADES:

- El Contratista proporcionará con quince (15) días de anticipación la programación de los regímenes - menús, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macro nutrientes y en regímenes especiales de micronutrientes, en base a una ración a fin de que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias. Estas deben estar firmadas por la nutricionista del contratista.
- El Contratista incluirá una fracción de ración simple, que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o altas diferidas; sin costo alguno a la institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.
- El Contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su cualificación no representarán costo alguno adicional. En especial debe cumplir con la atención diaria de preparaciones con aporte proteico como adicional a media mañana y tomas de leche evaporada al ½ para pacientes pediátricos y/o jugos naturales para gestantes y puerperas.
- El contratista a solicitud del Servicio de Nutrición atenderá requerimientos de dietas enterales, cuyo ingrediente polimérico será dado por Essalud.
- El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en las salas de hospitalización y comedor respectivo. Deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo. Para ello deberá contar con bandejas y cuya vajilla deberá ser de material inocuo para la salud, no se aceptará plástico ni aluminio. Para los pacientes con Alimentación complementaria se usará vajilla pediátrica térmica.
- Para pacientes con enfermedades infecto contagiosas con sospecha o diagnostico definido se utilizarán vajilla diferenciada, en la cantidad y calidad determinada por el Servicio de Nutrición.



22





- Para el personal de guardia la vajilla será de loza tipo hotelero. Asimismo, el comedor deberá contar con un dispensador de agua y un microondas.
- El Contratista se encargará del recojo de la vajilla utilizada y de la disposición de desperdicios, estableciendo el servicio de nutrición el horario del recojo de vajilla y entrega de agua.
- El horario de recepción de las preparaciones correspondientes a cada comida lo determinará el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de acuerdo a necesidades y modalidades de distribución.
- Al personal de guardia de doce horas consecutivas y efectivas se les otorgará: Por guardia diurna según área crítica: refrigerio de mañana, refrigerio de tarde y Almuerzo.
- Por guardia nocturna: Cena y Desayuno post guardia.
- Al personal que labora horas extras y/o labor continuada no considerada guardia, **NO TIENE DERECHO** a percibir alimentación por parte de la Institución.
- El personal que labora en áreas críticas según resolución de Gerencia General 857-GG-ESSALUD 2014 (responsable de programa TBC, personal de laboratorio que procesa muestras de BK en esputo, personal de emergencia, personal de centro quirúrgico, personal de Unidad Vigilancia intensiva, Área Crítica) tiene derecho a REFRIGERIO los cuales deben acudir al comedor de la institución.
- El refrigerio en estos casos consiste en una ración alimentaria con aporte de alimentos proteicos y una bebida a base de frutas. De lo contrario alimentos lácteos con cereales y frutas al natural. Se ofrecerá propuestas variadas, saludables y nutritivas, de acuerdo a la estación y preferencia de los usuarios.
- La atención de alimentos al personal es PERSONAL e INTRANSFERIBLE.
- De conformidad a la Directiva N° 004-DE-92 están exceptuados de este horario y lugar de atención con confirmación previa, el personal que se halle laborando en Centro Quirúrgico UVI, emergencia y Área Crítica.
- Los jefes de servicios son los responsables de hacer llegar su rol de personal con la programación de Guardia de Personal a su cargo que será entregado al Servicio de Nutrición.
- El Servicio de Nutrición de acuerdo al listado recepcionado procederá a elaborar el listado del personal esa dotación alimentaria será intransferibles lo que se entregará diariamente al personal quienes firmarán el listado según sea en caso.
- Cada Jefatura es Responsable de informar al servicio de nutrición, cada cambio o descanso médicos de su personal; para evitar entregar una mala información a la concesionaria para la preparación de las raciones.

#### 6.4 CANTIDADES:

- 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





200004

correspondiente a:

Desayuno	0.15 de ración
Almuerzo	0.50 de ración
Comida	0.35 de ración
Cena	0.20 de ración
Refrigerio	0.12 de ración

Para los casos no señalados se aplicará, además las UTRAS que deberá establecer ESSALUD.

El Contratista en coordinación con el servicio de Nutrición deberá continuar con la implementación del Sistema HACCP. Elaboración y aplicación de formatos, Para las raciones de personal asistencial, la facturación se efectuará en relación a la cantidad de raciones solicitadas, deberá atender raciones solicitadas en caso de emergencia; fuera del horario establecido sin dejar de dar dotación alimentaria a personal y/o pacientes.

La alimentación se proporcionará exclusivamente al personal autorizado del Hospital II Ilo-EsSalud, algún requerimiento adicional deberá contar con la autorización emitida por la Dirección Administrativa del Hospital.

Deberá disponer del recurso humano capacitado para la atención de los usuarios.

En el caso de que se soliciten comidas adicionales para el personal, el contratista debe tener la capacidad de respuesta oportuna para satisfacer esta demanda.

#### 6.5 Horario de atención

La alimentación se la proporcionará todos los días del año, inclusive los días feriados y no laborables. El horario de atención está contemplado en los "Lineamientos para el funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro social de salud-EsSalud" será el siguiente:

El lugar de atención del Desayuno, Almuerzo y Cena de guardia será en el comedor de la institución y en el siguiente horario:

DESAYUNO	7.00 am a 8.30 am
REFRIGERIO TURNO MANANA	9.30 am a 12.00 m
ALMUERZO	12.30 pm a 2.00 pm
REFRIGERIO TURNO TARDE	3.30 pm a 6.00 pm
CENA	6.30 pm a 8.30 pm

Respecto a horarios de entrega de alimentos a pacientes tenemos:

DESAYUNO	Una vez al día 7.00 am
ADICIONAL TURNO MANANA <sup>1</sup>	10.30 am
ALMUERZO	Una vez al día 12.00 m
ADICIONAL TURNO TARDE <sup>2</sup>	3.30 pm
CENA	Una vez al día 5.00 pm

<sup>1</sup>, y <sup>2</sup> horarios de entrega de adicionales puede variar dependiendo del fraccionamiento de los alimentos.

Si por necesidad Institucional se requiere modificar este horario, el Director del Hospital II Ilo" tiene la facultad de hacerlo.



24





Los horarios detallados, se refieren a la hora en la que inicia y finaliza la distribución de alimentos en la central de producción y las horas en las que las dietas deben ser distribuidas en los servicios hospitalarios.

El Contratista deberá proveer el desayuno, fuera del horario establecido, a los pacientes que, por prescripción médica o realización de exámenes especiales, permanecieran en ayunas.

#### 6.6 DE LAS INSTALACIONES, VAJILLA, PERSONAL, EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL

- El Contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario, asignado a la ejecución del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento. En caso de mala manipulación de equipos este inoperativo, el costo de su reparación correrá a cuenta del Contratista.
- El Contratista proporcionará mantelería para comedor, el mismo que será cambiado diariamente, los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados, deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, debiéndose renovar cada dos meses. Asimismo, el contratista proporcionará paños de felpa, detergente, lejía, papel toalla etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje. Así como proporcionará la vajilla necesaria para atender al personal de guardia y de hospitalización (vajilla de acero quirúrgico). Se utilizará material descartable para pacientes con enfermedades contagiosas y otros que el Servicio de Nutrición, crea conveniente.
- El Contratista hará entrega al personal destacado los uniformes completos de color blanco (gorro, mascarillas descartables simples, botas, mandiles, guardapolvo, chaquetas, pantalones, faldas, casacas protectoras para cámaras frigoríficas). Para la atención de pacientes en área crítica deberá obligatoriamente portar su Mameluco, lentes de protección, mascarillas N 95, guantes y gorro.  
Los uniformes serán adecuados a la estación y zona geográfica, como mínimo de dos (02) juegos durante la vigencia del contrato, los mismos que serán entregadas a la suscripción del contrato y estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del contrato. El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, será el fijado en la Oferta Técnica - Económica que acepte EsSalud en el proceso de contratación.  
Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera del hospital.
- Todo el personal que manipula alimentos deberá cubrir el cabello con una toca o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas. Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados al manipular alimentos. Deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.
- El personal de la central de producción debe utilizar bata, delantal, red, cofia de colores claros, que cubra completamente el cabello; sin manchas o suciedad visible y en buen estado.
- El Contratista proporcionará el equipo y menaje necesario, para la preparación y atención del servicio respectivo a pacientes y personal de guardia del Hospital II 1 Ilo. Debiéndose renovar cuantas veces sea necesario.





2023

#### 6.7 HIGIENE Y SALUBRIDAD:

**6.7.1** El Contratista para la firma del contrato y semestralmente deberá presentar al Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, certificados de buena salud (rayos x, serológicos y coprocultivos) del personal destacado para ejecutar el servicio. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes.

**6.7.2** El personal del Contratista deberá contar con su respectivo carné de sanidad, emitido por el órgano competente, debiendo renovarlo cuantas veces sea necesario.

**6.7.3** El Contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza del ambiente del área de producción y control de calidad y del área periférica de Hospitalización y Área periférica de fórmulas enterales.

**6.7.4** El Contratista es responsable del lavado y desinfectado de la vajilla utilizada en el servicio.

**6.7.5** El Contratista en relación a los residuos de alimentos, cautelará que: Los residuos de alimentos provenientes de las alas de hospitalización y de comedores, así como los no consumidos serán recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color roja con capacidad de 10 a 15 litros con un grosor de 2.5 micras que deberá ser proveído por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales. El cumplimiento de esta medida será supervisado por la nutricionista de Essalud.

**6.7.6** El Contratista deberá contar con inscripción en el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR).

El Contratista presentara al Servicio de Nutrición, copia del Plan de implementación del Sistema HACCP (Análisis de riesgo y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos), Plan de Higiene, Desinfección y Saneamiento o Plan de buenas Prácticas de Manipuleo de Alimentos presentado en su propuesta técnica.

Se realizarán coordinaciones para la ejecución del Plan HACCP, Plan de Higiene, Desinfección y Saneamiento o Plan de buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos entre el equipo profesional de EsSalud y la del Contratista.

Cuando la entidad lo solicite deberá acreditar con documentos que el personal destacado cuenta con (SCTR).

El contratista efectuará mensualmente el **control microbiológico de los alimentos y preparaciones**, adecuado al detalle siguiente:

El contratista remitirá las muestras de los alimentos a los laboratorios de **MINSA** o **Laboratorio Particular** para que pueda realizar los exámenes correspondientes.

Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del postor, en presencia de los representantes del Servicio de Nutrición, del área de adquisiciones y del contratista







Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán presentados al Nutricionista del Hospital para la elaboración del informe de conformidad del servicio.

Queda a voluntad del contratista hacer exámenes complementarios a las muestras obtenidas.

Los alimentos preparados devueltos por el servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por EsSalud.

El contratista proporcionará al personal del servicio uniforme completo, guantes de jebe, gorros, botas y mandiles, etc. según la función que realice, deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera. Los mandiles de hule deberán tener una duración de dos meses.

El personal destacado exclusivamente para las áreas Críticas, deberá usar correctamente sus EPPS que constará de guantes, gorros, mascarillas N95, lentes de protección, botas descartables las cuales serán desechados terminada la entrega de alimentación en el área Hospitalaria, la mascarilla, lentes deberán ser guardados en su respectivos protectores y dejados en el área periférica del área Crítica, por ningún motivo deberán ingresar al área de producción y control de calidad con esa indumentaria, esta acción será supervisado por la nutricionista de EsSalud y de ser el caso solicitará a la empresa su respectiva sanción.

El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, podrá solicitar al contratista la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la Institución. El Contratista remitirá al Servicio de Nutrición copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.

El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del EsSalud.

El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades relacionadas al servicio de alimentación y nutrición las cuales serán de acuerdo al Manual de Organización y Funciones del contratista; EsSalud supervisará que el personal operativo sea el asignado y distribuido de acuerdo con el contenido de la oferta técnica aceptada.

El personal del Contratista deberá observar lo siguiente:

- Mantener el uniforme Limpio en todo su turno.
- Puntualidad a la hora de entrada para evitar retrasar el trabajo a las diferentes áreas.
- Ser respetuoso y amable con los pacientes y Personal que atienden.

## 6.8 MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN COLECTIVAS

Según Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA las acciones dirigidas para evitar la transmisión del virus en el ambiente de trabajo, las cuales se implementarán considerando los siguientes aspectos:

- Ambientes adecuados y ventilados.
- Limpieza y desinfección de calzado antes de ingresar al comedor.
- Prohibido el ingreso con mandilones y/o mamelucos al comedor.





- Lavado de manos y desinfección antes de recoger su dotación alimentaria.
- El uso permanente de protector respiratorio o mascarilla, la cual deberá ser colocado en su bolsa o caja al momento de recibir su dotación alimentaria.
- Prohibido que el trabajador deje su mascarilla en la mesa del comedor.
- Respetar la capacidad establecida de comensales para atención para evitar aglomeraciones.

#### 6.9 MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD AREA DE NUTRICION

- Cada paciente del área crítica deberá contar con su respectiva mesa para recepcionar su bandeja de alimentos exclusiva para ese fin.
- Las bandejas serán exclusivas de esa área y por ningún motivo serán ingresadas al Área de Producción y control de Calidad, dicha acción será de esa área estarán en área de recepción y solo serán de uso exclusivo para alimentos, las cuales estarán rotuladas.
- Las jarras serán lavadas y desinfectadas por personal técnico de Nutrición en el área periférica de fórmulas enterales.
- 1 termo hervidor EXCLUSIVO para el área Periférica, para que el personal no ingrese al Área de Producción y Control de Calidad
- Se deberá dotar de una cocina de 2 hornillas para el área periférica enterales.

#### 6.10 DE LA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

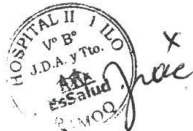
Los residuos sólidos provenientes de los restos alimentarios de los usuarios deben reunirse y ser manejados como residuos biocontaminados, debiendo incluirse los alimentos consumidos o sin consumir, material desechable entre otros almacenados en bolsas de color rojo. Inclusive al ser una patología de alto riesgo de debe utilizar doble bolsa roja. Se debe garantizar que los residuos se eliminen los 3 turnos y evitar se encuentren lo menos posible en el sitio. El técnico de nutrición usara para la Limpieza y desinfección de las bandejas de cada paciente por área crítica, Hipoclorito de sodio al 0.1 % durante 10 minutos. Por lo tanto, el personal de nutrición debe desechar el alimento en el área crítica y solo saldrá en doble bolsa color rojo.

**\*Todo ello en cumplimiento de la NORMA TECNICA DE SALUD N°103- MINSA/DGSP-V01**

#### 6.10.1 DE LA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS EN EMERGENCIA Y UVI

Los residuos sólidos provenientes de los restos alimentarios de los usuarios deben reunirse y ser manejados como **residuos biocontaminados, almacenados en bolsas de color rojo.**

Por lo tanto, el personal de enfermería sólo deberá recepcionar el alimento en el área de UVI y sacarlo de ahí sólo en bolsa roja, porque nutrición lleva alimentación en descartables.







#### 6.10.2 HOSPITALIZACION EN GENERAL

- Las jarras que se dejarán a cada paciente serán rotuladas por servicio de áreas hospitalarias
- En cuanto a los adicionales (en descartable) de las dietas solicitadas de las áreas de emergencia, cirugía, pediatría, obstetricia, medicina estos deben ser eliminados por el técnico de ENFERMERIA, para evitar que el personal de nutrición se esté desplazando a esas áreas de alto riesgo.
- Se dejará 2 jarras de 4 litros en cada stand de enfermería para que técnico de enfermería, si hubiera el caso de que faltara a un paciente agua, le doten al momento y evitar demora y mayor desplazamiento del personal de nutrición, porque no es exclusivo de un área.

#### 6.11 CONSIDERACIONES PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí.

El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores e insectos de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos y roedores del centro productivo y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas, convenientemente rotulados.

El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas y del cual dependerán las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento/control encaminado a eliminar las plagas detectadas.

- La limpieza de los equipos y mobiliario serán por cuenta del contratista sin generar valor adicional para el contratante.
- La entidad contratante realizará el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos instalados en el área de cocina.
- El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza.
- En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor.
- En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.

##### Varios

- A las instalaciones del Área de Producción y Control de Calidad del servicio de nutrición únicamente podrá acceder el personal que allí trabaje, el personal del Servicio de Nutrición del Hospital II-1 Ilo y el personal de mantenimiento, si ha sido requerido y los miembros de la Dirección; cualquier otra persona deberá ser expresamente autorizada.
- Los visitantes autorizados que ingresen a las áreas de elaboración o manipulación de







000021

alimentos deberán llevar mandil, gorro, mascarilla y cumplir las demás disposiciones de higiene personal.

- No está autorizada, en ninguna circunstancia, la venta de alimentos a los visitantes de enfermos o a los mismos pacientes.
- El contratista deberá contar con los siguientes programas, manuales y/o protocolos:

**6.11.1 Programa de Capacitación.** - En el que se especificará los temas y las fechas en las que se efectuará. El contratista capacitará en forma adecuada y permanente al personal que interviene en todas las fases del suministro de dietas. Contratista deberá entregar al Servicio de Nutrición las listas de asistencia a la capacitación impartida.

La capacitación que el contratista imparta al personal incluirá, entre otros, los siguientes temas:

- a) Atención al usuario (pacientes y personal)
- b) Tipos de dietas
- c) Principales enfermedades que se pueden transmitir por los alimentos.
- d) Regulaciones sanitarias para garantizar la salud de los consumidores
- e) Riesgos biológicos en la manipulación y oferta de alimentos
- f) Problemas sanitarios que existen en las áreas donde trabajan los manipuladores.
- g) Condiciones sanitarias de las áreas de producción y oferta de alimentos.
- h) Hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.

**6.11.2 Manual de desinfección y esterilización Hospitalaria.** - Será utilizada para las 3 áreas, producción y control de calidad, área periférica de Hospitalización y Área periférica de fórmulas enterales.

**6.11.3 Programa de Limpieza y Desinfección.** - En el que se describan los procedimientos operativos estándares de saneamiento para las instalaciones, los equipos, menaje, utensilios y vajilla; el contratista deberá entregar el cronograma de limpieza diaria, profunda y cíclica. Se indicarán las áreas, la frecuencia, momento de ejecución en relación con los procesos de elaboración de las comidas, métodos, medios y productos utilizados, personal encargado de la aplicación, entre otros. Se incluirán los documentos de registro del monitoreo y control, de las evaluaciones de los procesos y de las conclusiones de las auditorías efectuadas a los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección.

**6.11.4 Programa de desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones.** - El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores, insectos y otras plagas de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos, roedores y otras plagas del Área de producción y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. El trabajo realizado en cada visita deberá constar en un informe que será entregado al Servicio de Nutrición. La fumigación dependiendo de la



30



incidencia se realizará una vez al mes y la desratización será cada 6 meses y no generará costo adicional al Hospital.

**6.11.5 Programa de Control de Proveedores.** - que incluirá selección y normas al proveedor, especificación de materias primas. Todos los proveedores del contratista deberán ser certificados y se entregará al Servicio de Nutrición un listado de los proveedores.

**6.11.6 Plan de control de trazabilidad.** - Debe permitir la identificación y el retiro rápido y efectivo de los productos que representen un peligro potencial para los usuarios. Incluirá un sistema documental y de registros que permita llevar adelante un seguimiento de la trazabilidad de los productos. El plan debe permitir "seguir la pista", "conocer la historia" o "localizar los productos" de forma ágil, rápida, eficaz y sin errores, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento. Este formato debe ser visado por nutrición.

**6.11.7 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.** - En el que se describan todos los protocolos relacionados con los hábitos del manipulador de alimentos, higiene personal, cuidado de las manos, uso de guantes, conducta personal, ropa de trabajo, inducción de personal nuevo, visitas, entre otros.

## 6.12. DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS A LOS PACIENTES

El contratista será responsable de distribuir las dietas al paciente. El sistema será centralizado. Desde la central de producción se efectuará el traslado y la distribución de las dietas a los servicios hospitalarios.

El Contratista, a través de su personal, entregará la dieta de acuerdo al Formulario de Pedido de Dietas, colocará la bandeja en la mesa destinada para el efecto y la acercará al usuario (pacientes), brindándole todas las facilidades y el tiempo necesario (30 minutos como tiempo mínimo) para que pueda alimentarse.

Los charoles o bandejas y los recipientes no deberán presentar derrames o manchas exteriores.

Por ningún motivo el personal del contratista deberá salir del Área de Producción, ni realizar el recorrido hasta las áreas hospitalarias asignadas con los guantes descartables puestos.

El auxiliar de dietas asignado a cada servicio hospitalario, deberá contar con un dispensador de gel antibacterial personal el mismo que deberá ser utilizado en todos los tiempos de comida.

Los horarios detallados, se refieren a la hora en la que inicia y finaliza la distribución de alimentos en el Área de producción y las horas en las que las dietas deben ser distribuidas en los servicios hospitalarios; será proporcionado por las Nutricionistas de Essalud.

El Contratista deberá proveer el desayuno, fuera del horario establecido, a los pacientes que por prescripción médica o realización de exámenes especiales, permanecieran en ayunas.

El contratista será responsable de distribuir las dietas al paciente. El sistema será centralizado, es decir, desde la central de la producción se efectuará el traslado y la distribución de las dietas a los servicios hospitalarios, para el efecto el Contratista designará al personal encargado del transporte de los coches a las áreas hospitalarias.





El Contratista, a través de su personal, entregará la dieta de acuerdo al Formulario de Pedido de Dietas, colocará la bandeja en la mesa destinada para el efecto y la acercará al usuario (pacientes), brindándole todas las facilidades y el tiempo necesario (30 minutos como tiempo mínimo) para que pueda alimentarse.

#### 6.13 EQUIPOS Y MATERIALES:

**6.13.1** El Hospital II Ilo pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación y comprende las instalaciones de cocina, comedor de personal, mobiliarios, equipos, vajilla, necesarios y una oficina compartida con las nutricionistas del Hospital II-1 Ilo, que podrá implementar con sus útiles de escritorio, para la adecuada administración del servicio.

**6.13.2** EsSalud para la prestación del servicio asignará al Contratista en cesión de uso y bajo inventario, la planta física (instalaciones); así como, los equipos, mobiliario y utensilios que se detallan en el siguiente cuadro:

**CENTRO ASISTENCIAL: HOSPITAL II ILO (Cuadro N° 6.13.2.1)**

NOMBRE DEL EQUIPO	CANT.	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACION	OBSERVACIONES
CAMARA DE REFRIGERACION	03	BITZER	5.48 M³	REGULAR	
COCHES TERMICOS	03	KAVIRA	150 LTS	REGULAR	
HORNO ELECTRICO	01	METOS	100 LTS	REGULAR	
BANDEJAS DE ACERO INOX. /FRUTAS	08	INOX.		REGULAR	
ESTERILIZADOR A CALOR SECO	01	MEMMERT		REGULAR	MODELO U30
COCHE DE TRANSPORTE TACHOS DE AGUA (HOSPITALIZACIÓN Y EMERGENCIA)	01			REGULAR	

**6.13.3** El contratista realizará el abono mensual de S/. 1,666.00 (Mil Seiscientos Sesenta con 00/100 soles), por concepto de uso de ambientes, mobiliario, depreciación de equipos y máquinas de propiedad de EsSalud y por el consumo de agua, energía eléctrica que se genere como consecuencia del uso de los equipos del contratista y los de propiedad de EsSalud. Este costo por ningún motivo deberá ser incluido ni incrementado en la propuesta económica (deberá ser deducido de los gastos administrativos de la oferta económica).

**6.13.4** El Contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario, asignado a la ejecución del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento. En caso de mala manipulación de equipos este inoperativo, el costo de su reparación correrá a cuenta del Contratista.

**6.13.5** El Contratista proporcionará mantelería para comedor, el mismo que será cambiado diariamente, los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados, deberán cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, debiéndose







renovar cada dos meses. Asimismo, el contratista proporcionará paños de felpa, detergente, lejía, papel toalla etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje. Así como proporcionará la vajilla necesaria para atender al personal de guardia y de hospitalización (vajilla de loza y acero quirúrgico). Se utilizará material descartable para pacientes con enfermedades contagiosas y otros que el Servicio de Nutrición, crea conveniente.

- 6.13.6** El contratista deberá poseer un registro diario de dosificación de productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección, de acuerdo a la Directiva N°5-GCPS-ESSALUD 2013, proporcionado por Essalud

#### **6.14 RECURSOS.**

##### **Personal mínimo para el servicio de alimentación**

Debido a que el Hospital II- 1 Ilo, cuenta aproximadamente con 23 camas, área de emergencia, UVI, cirugía, pediatría, medicina, ginecología.

Además, se atenderá en el comedor lo siguiente aproximadamente al personal asistencial:

- 30 Refrigerios
- 20 Almuerzos
- 22 – 30 Cenas y desayunos

El personal mínimo que debe poseer el Contratista es el que se indica en el cuadro de personal clave y personal no clave y estará obligado a mantenerlo laborando en forma permanente y exclusiva en el hospital.

El Hospital II Ilo pone a disposición del contratista el espacio físico acondicionado para la prestación del servicio de alimentación y comprende las instalaciones de cocina, comedor de personal, mobiliarios, equipos, vajilla, necesarios y una oficina compartida para la adecuada administración del servicio, ver (**Cuadro N° 6.13.2.1**).

El contratista dispondrá de todos los suministros de oficina, incluyendo la papelería, formatos o documentos de registro de los procesos efectuados durante la prestación del servicio de alimentación y equipos informáticos para el registro y manejo de datos.

El hospital se responsabilizará del mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y del espacio físico: electricidad, iluminación, agua, vapor.

#### **6.15 RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA:**

- 6.15.1** El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al Servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del EsSalud, y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de quince (15) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, EsSalud descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista.





2024

Conforme a lo establecido en los Pronunciamientos N° 204- 2010/DTN y N° 278- 2010/DTN de producirse pérdidas, daños o perjuicios sobre los bienes de la Entidad, estos pudieran ser atribuibles al contratista debido al incumplimiento de sus obligaciones expresamente establecidas en el contrato o por el actuar de su personal sin la diligencia ordinaria requerida dentro del contrato, caso en el cual, procedería la reposición o reparación de los bienes, sin perjuicio de la denuncia policial que la Entidad pueda plantear.

El Postor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud.

El Contratista es responsable del pago de las obligaciones socio laborales y seguridad social (remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios tributos creados o por crearse, etc.) Para tal confirmación, el contratista presentará a cada servicio de nutrición copia del último recibo de aportación a EsSalud, del personal a su cargo.

A EsSalud no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.

De acuerdo a lo dispuesto en el Art. 9 de la Ley N°29245 y D.L 1038, que regulan los servicios de tercerización – D.S. 006- 2008-TR. Una vez efectuado el desplazamiento del personal destacado, la empresa efectuará la declaración correspondiente (registro) en la planilla electrónica que se encuentra regulada en el D.S. N°018-2007-TR y sus normas modificatorias y complementarias. Debiendo presentar documento que acredite el cumplimiento de obligación antes indicada, a los 15 días de iniciado el plazo de ejecución del servicio; y cada vez que EsSalud lo solicite, formando parte del expediente de pago. El incumplimiento de la presente obligación es causal de resolución del contrato

**6.15.2** El contratista efectuará mensualmente el control microbiológico de los alimentos y preparaciones, adecuado al detalle siguiente:

- a) El contratista remitirá las muestras de los alimentos a los laboratorios de MINSA o a otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.
- b) Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del postor, en presencia de los representantes del Servicio de Nutrición, del área de logística y del contratista.
- c) Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán presentados al Nutricionista del Hospital para la elaboración del informe de conformidad del servicio.
- d) Queda a voluntad del contratista hacer exámenes complementarios a las muestras obtenidas.

**6.15.3** Los alimentos preparados devueltos por el servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por EsSalud.



34





**6.15.4** Se realizará la desratización se realizara mensualmente y la fumigación cada mes, la misma que debe hacerse con conocimiento de EsSalud para conocimiento y supervisión.

**6.15.5** El contratista se compromete al cumplimiento de las normas establecidas en la Ley 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su reglamento D.S. 005-2012-TR.

#### **6.16 PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO**

**6.16.1** El Contratista presentará ante el Servicio de Nutrición el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución del respectivo contrato. Para el caso del Nutricionista deberá adjuntar adicional a los certificados o constancias que acrediten experiencia en el rubro de hospitales, copia del Título Profesional, Colegiatura actualizada, Certificado de Habilidad Profesional y certificados de capacitación sobre el sistema HACCP.

**6.16.2** El Contratista para la firma del contrato y semestralmente deberá presentar a EsSalud, certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales del personal destacado para la ejecución del servicio, expedidos por los organismos oficiales competentes.

**6.16.3** El contratista proporcionará al personal del servicio uniforme completo, guantes de jebe, gorros, botas y mandiles, etc. según la función que realice, deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera. Los mandiles de hule deberán tener una duración de dos meses.

**6.16.4** El personal destacado exclusivamente para las áreas críticas, deberá usar correctamente sus EPPS que constará de guantes, gorros, mascarillas N95, lentes de protección, botas descartables las cuales serán desechados terminada la entrega de alimentación en el área Hospitalaria, la mascarilla, lentes deberán ser guardados en su respectivos protectores y dejados en el área periférica, por ningún motivo deberán ingresar al área de producción y control de calidad con esa indumentaria, esta acción será supervisado por la nutricionista de EsSalud y de ser el caso solicitará a la empresa su respectiva sanción.

**6.16.5** El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, podrá solicitar al contratista la sanción y/o cambio de personal, cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la Institución. El Contratista remitirá al Servicio de Nutrición copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.

**6.16.6** El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física del EsSalud.

**6.16.7** El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades relacionadas al servicio de alimentación y nutrición las cuales serán de acuerdo al Manual de Organización y Funciones del contratista; EsSalud supervisará que el personal operativo sea el asignado y distribuido de acuerdo con el contenido de la





000018

oferta técnica aceptada.

**6.16.8** El personal del Contratista deberá observar lo siguiente:

- Mantener el uniforme Limpio en todo su turno.
- Puntualidad a la hora de entrada para evitar retrasar el trabajo a las diferentes áreas.
- Ser respetuoso y amable con los pacientes y Personal que atienden.
- Mantener siempre que estén trabajando sus gorros para cubierta del cabello y guantes.

**6.17 REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS SANITARIAS Y DEMAS NORMAS:**

Las condiciones señaladas en el presente punto, se han establecido conforme a los siguientes:

- Directiva N°004-DE-92. "Dotación alimentaria para el personal
- Directiva N°06-GCPS-ESSALUD 2016 "Lineamientos para el funcionamiento de las unidades orgánicas y funcionales de nutrición en el seguro Social de salud-ESSALUD
- Directiva N° 05-GCPS-ESSALUD 2013 "Guía de Buenas prácticas y Manipulación de alimentos en los servicios de Nutrición de Essalud
- Norma técnica de salud N°103-MINSA/DGSP -v01
- Resolución Ministerial 239-2020-MINSA
- Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición.

## **7 REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR**

### **7.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

El postor deberá ser una empresa dedicada a brindar los Servicios de Alimentación y Nutrición para Hospitales o clínicas

### **RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR:**

#### **7.1.1. Personal Hospital II-1 Ilo**

##### **A. Personal Clave**

02 nutricionistas con título profesional, con una experiencia mínima de 01 año en servicio de alimentación en hospitales y/o clínicas.

- Turno mañana de 6:00 hrs – 14:00 hrs.
- Turno tarde de 14:00 hrs – 21:00 hrs.



36



## B. Personal NO Clave (\*\*)

El Postor que se le otorgue la Buena Pro y con los documentos obligatorios para suscripción de contrato deberá presentar curriculum vitae del siguiente personal:

### Hospital II Ilo

Especialidad	Número	Experiencia Mínima
Cocina Central <sup>1</sup>	02	02 años
Auxiliares de cocina mañana <sup>2</sup>	03	02 años
Auxiliares de cocina /tarde <sup>3</sup>	02	01 año
Almacenero / limpieza <sup>4</sup>	01	01 año

<sup>1</sup> Personal que se encargara de la preparación de alimentos para pacientes y personal de guardia.

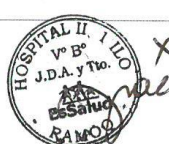
<sup>2</sup> Personal que se encargara de la atención general de pacientes y personal de guardia.

<sup>3</sup> Personal que se encargara de la atención general de pacientes y personal de guardia.

<sup>4</sup> Personal que se encargara de compras, almacenamiento de alimentos y mantener la limpieza.

Se evaluará la experiencia en el desempeño de las labores similares al objeto del servicio convocado (experiencia en hospitales o clínicas).

PERSONAL REQUERIDO	ESPECIALIDAD	CAPACITACION Y EXPERIENCIA LABORAL
NUTRICIONISTAS: (PERSONAL CLAVE)	Título en Nutrición humana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título Profesional Universitario</li> <li>• Experiencia laboral de 01 año en servicio de alimentación en hospitales y/o clínicas.</li> <li>• Capacitación en HACCP, con un mínimo de 50 horas</li> </ul>
MAESTRO DE COCINA	Maestro de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 02 años de experiencia en el cargo de maestro cocinero</li> <li>• Capacitación en técnicas de gastronomía, manipulación y bioseguridad (BPM) y otras a fines, con un mínimo de 50 horas.</li> </ul>
AUXILIARES DE COCINA	Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 año de experiencia laboral en el cargo de ayudante de cocina.</li> <li>• Capacitación en técnicas de cocina manipulación y bioseguridad (BPM) y otras a fines, con un mínimo de 20 horas.</li> </ul>
Almacenero / limpieza	Almacenero / limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 año de experiencia laboral en el cargo de ayudante de cocina, almacén.</li> <li>• Capacitación en técnicas de cocina manipulación y bioseguridad (BPM) y otras a fines, con un mínimo de 20 horas.</li> </ul>







200017

### 7.1.2. EQUIPAMIENTO - Hospital II-1 Ilo

#### A. Requerimiento De Bienes, Muebles, Vajilla Y Otros Que Se Requieren Para La Atención Del Servicio De Alimentación A Ser Provistos Por El Contratista

BIENES:	CANTIDAD	CAPACIDAD	OTRAS CARACTERISTICAS
<b>EQUIPOS:</b>			
Cocina industrial	02	4 hornillas	2 grandes
Coche de transporte de víveres secos y frescos.	01		
Tachos para desechos orgánicos /inorgánicos	04	30 ml	
Congeladora	01	5.48 M3	
refrigerador	01	396 lt	Para comedor
frigobar	01	85 lt	Para área de fórmulas enterales
cocina eléctrica	01	2 hornillas	Para área de fórmulas enteral
Hervidor eléctrico	01	2 ½ lt	Para formulas enterales
Frascos de vidrio con tapa	15	300 ml	Para formulas enterales
Balanza electrónica de plataforma de 100 kg	01	100 kg.	
Balanza digital	01	10 Kg.	
Termómetro para Alimentos	01		
<b>MUEBLES:</b>			
Estantes de 4 compartimentos	3		Para víveres secos
Mesas de metal y/o formica	6		Comedor de personal
Mesas de acero inoxidable para			
Sillas de metal	24	acolchonadas	Comedor de personal
Pizarra acrílica grandes	02		
<b>EQUIPOS:</b>			
Coche térmico transportador de bandejas servidas	01		
<b>MENAJE Y VAJILLAS :</b>			
Ollas de acero quirúrgico	2	50 Lt.	
Ollas de acero quirúrgico No 36	3	20 Lt.	
Ollas de acero quirúrgico No 32	4	15 Lt.	
Ollas de Acero quirúrgico No 28	06	5 Lt.	
Ollas de Acero Quirúrgico No 24	06	3 Lt.	
Ollas de acero quirúrgico	2	50 Lt.	
Olla arrocera eléctrica	1	10 lt	
Ollas de acero quirúrgico No 22	8	2 Lt.	
Olla a presión	1	5 lt	
Ollas de acero quirúrgico No 20	8	1.5 Lt.	
Rayador de acero quirúrgico	2		
Prensador de papas	2		





BIENES:	CANTIDA D	CAPACIDAD	OTRAS CARACTERISTICAS
Taper rectangulares grande	12	4 litros	
Taper cuadrado	10	1.5 litros	
Taper	8	Nro 12	
Taper	8	Nro 16	
Espumadera de acero quirúrgico	5		
Azucareras de acero quirúrgico	4		
Espátula de metal	5		
Cuchillos de cocina	8		Diferentes tamaños.
Cuchillo para pan	4		
Cuchillo tipo sierra	3		Diferentes tamaños.
Boconas de acero quirúrgico	8		
Pinza de acero quirúrgico	4		
Trinche de acero quirúrgico	4		
Baldes de plástico	4	20 litros	
Baldes de plástico	2	8 litros	
Asaderas rectangulares de acero quirúrgico	6		Diferentes tamaños.
Tazones (bolos) de acero quirúrgico	2	15 litros	
Tazones (bolos) de acero quirúrgico	3	10 litros	
Jarras Medidoras	8	1,5 litros	
Tablas de Picar de colores	6		Acrílicas.
cestas de plástico para frutas y verduras	15		
Porta cubiertos	4		
Escurreidor de platos	3		
Espaguetera	2		
Exprimidor de limón	2		
Exprimidor de naranja	1		
Pelador de papas	4		
Sartén Grande	2		
Sartén de teflón	2		
Hervidor eléctrica	1	2lt	Área de fórmulas enterales
Cucharones de acero	8		Diferentes tamaños.
Escurreidores de verduras	3		
ALMACEN			
Taper	6	Nro 12	
Taper	3	Nro 16	
Taper	20	Nro 10	
Taper cuadrado	5	1,5 litros	
Balde de plástico	3	20 litros	
Jarras Medidoras	3	1,5 litros	
Cucharones de acero	8		
Taper de plástico	10	250 cc	







2024.16

<b>VAJILLA DE ACERO INOXIDABLE PACIENTES</b>			
Tazas	40	250 cc	
Platos hondos	40		
Platos tendidos	40		
Dulceras de vidrio	30	200cc	
Cucharas de acero quirúrgico	40		
Tenedores de acero quirúrgico	40		
Cucharitas de acero quirúrgico	40		
Cuchillos de acero quirúrgico	40		
vasos de vidrio	40	200 cc.	
Jarra de plástico	10	2.5 litros	
Jarra de plástico	40	1.5 litros	
Jarras de plástico	10	4 litros	
Bandejas de acero quirúrgico	40	1 ración	Según medida del coche térmico.
cobertores para coche	8		blancos
Platos Bb	06		c/ 03 compartimentos.
<b>VAJILLA HOTELERA (LOZA) PERSONAL</b>			
Tazas	40	300cc	
platos de te	40		
Platos hondos	40		
Platos tendidos	40		
Platos de entrada	40		
Bandejas de plástico	40	1 ración.	
Cucharas de acero quirúrgico	40		
Cuchillos de acero quirúrgico	40		
Tenedores de acero quirúrgico	40		
Cucharitas de acero quirúrgico	40		
Dulceras de vidrio	40		
Vasos de vidrio	40	250 cc	
<b>EQUIPO DE LIMPIEZA</b>			
Jaladores	2		
Escoba	3		
Recogedor	3		
Tacho de basura con sistema pedal	3	20 Lt.	
tachos de basura	4	40-60 Lt	
Trapeadores	8		



*X*  
*ra*

40



**B. Requerimiento de Bienes.(Equipamiento Estratégico)**

**CENTRO ASISTENCIAL: HOSPITAL II ILO (Cuadro 7.1.2)**

N°	NOMBRE DEL EQUIPO	CANT	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACIÓN	OBSERVACIONES
01	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA	01	ADJUNTO FICHA TECNICA		EN BUEN ESTADO	
02	FRIGOBAR	01	ADJUNTO MODELO	90 LTS	EN BUEN ESTADO	PARA AREA DE FORMULAS
03	REFRIGERADOR	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA COMEDOR
04	CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA ENTREGAR JARRAS DE AGUA
05	COCINA SEMIINDUSTRIAL DE 03 HORNILLAS	02	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	
06	TRANSPORTADOR DE VIERES FRESCOS Y SECOS	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA TRASLADO DE ALIMENTOS DEL CARRO A LA CENTRAL

**7.1.3. Detalles del Equipamiento Estratégico Hospital II-1 Ilo (Cuadro 7.1.2)**

- **CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA (Cuadro 7.1.2)**

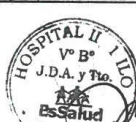




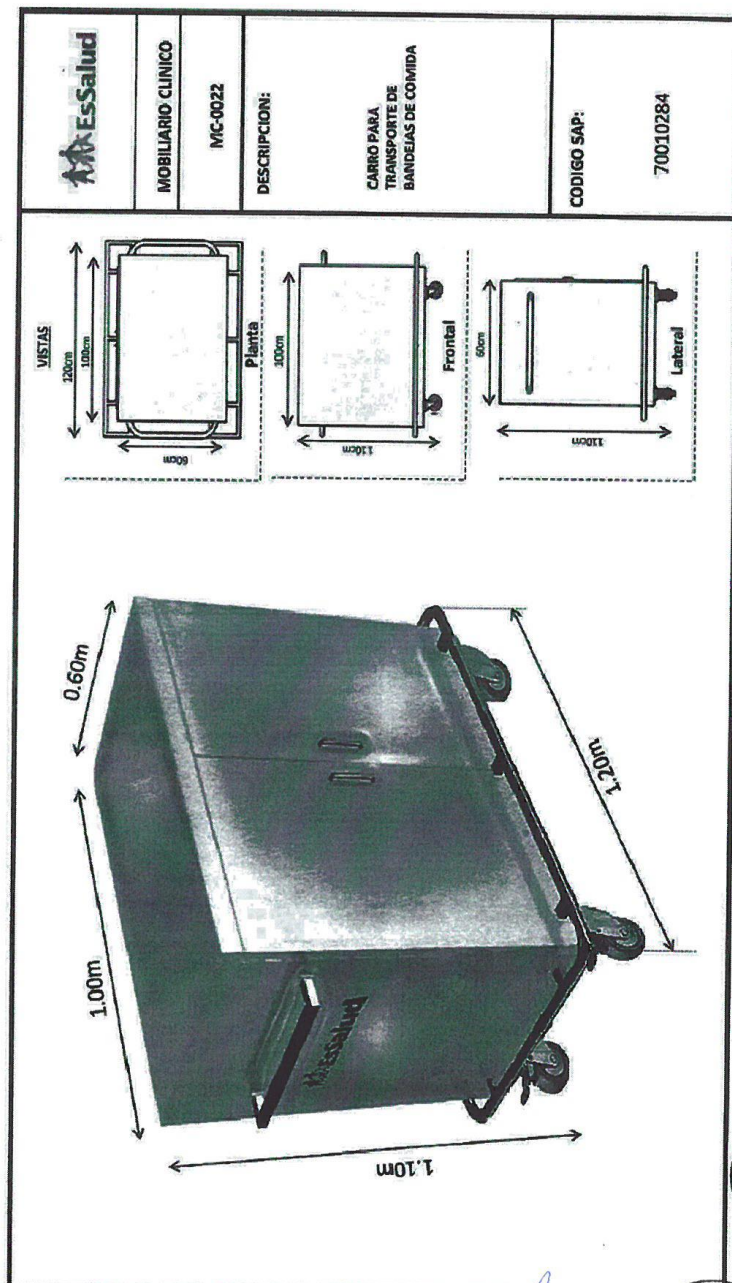
2024-15

FICHA TÉCNICA DE MOBILIARIO CLÍNICO																																											
Fecha de emisión: 04-02-2019	MC-0022 Versión: V1.3																																										
I. DESCRIPCION																																											
I.1	<b>CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA</b> CODIGO SAP: 70010284																																										
II. DEFINICION																																											
II.1	Carro de acero inoxidable con puertas, de fácil manejo, seguro, con divisiones internas, alta calidad. De fácil limpieza.																																										
III. APLICACION																																											
III.1	Mobiliario utilizado en áreas asistenciales como hospitalización, cuidados intensivos entre otras áreas. Este mobiliario está a disposición del personal de alimentación y otros.																																										
IV. PARTES, ACCESORIOS E INSUMOS																																											
IV.1	Una (01) estructura principal.																																										
IV.2	Diez (10) bandejas de aluminio.																																										
IV.3	Dos (02) puertas.																																										
IV.4	Un (01) sistema de calentamiento.																																										
IV.5	Cuatro (04) garruchas.																																										
V. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS																																											
V.1	Estructura principal fabricada en acero inoxidable AISI 304-2B con tubo cuadrado de 25 mm x 3.5 mm (1/2") de espesor como mínimo y plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.0 mm de espesor como mínimo, reforzada con perfiles y almas. Completamente cerrado en doble pared con aislamiento de fibra de vidrio entre ambas paredes. Plancha superior de acero inoxidable AISI 304-2B con baranda soldada interiormente de 100 mm de altura como mínimo, para llevar accesorios adicionales. Con correderas interiores fabricadas de planchas de acero inoxidable AISI 304-2B de 1.0 mm de espesor como mínimo para soportar diez bandejas. Con manivela embosada, fabricado con plancha de acero inoxidable AISI 304-2B de 3 mm de espesor y tubo de sección redonda de 25 mm x 1.2 mm (1/2") de espesor como mínimo, recubierto de jete duro de 300 mm de largo x 9 mm como mínimo. Con armazón inferior a manera de protector de impactos recubierto de jete duro de alta resistencia, con sistema de soporte de puertas. Con cuatro patas rematadas en conector para garruchas. Con logo institucional.																																										
V.2	Bandejas fabricadas en acero inoxidable AISI 304-2B con 4 rampas interiores, para ser utilizadas en las correderas interiores de la estructura. Dimensiones aproximadas de 420 mm x 270 mm.																																										
V.3	Puertas fabricadas en plancha de acero inoxidable AISI 304-2B que podrán abrir a 270° o más, para la salida cómoda de las bandejas. Con bisagras y tiradores de acero inoxidable AISI 304-2B.																																										
V.4	Sistema de calentamiento eléctrico, con termostato y control automático de la temperatura a 45 °C como máximo.																																										
V.5	Garruchas de grado hospitalario, omnidireccionales, con ruedas de jete duro de 125 mm (5") de diámetro, dos de ellas con freno.																																										
V.6	Soldadura: Todas las uniones irán soldadas eléctricamente con soldadura tipo TIG o superior, que asegure el buen acabado y alta resistencia de los materiales.																																										
V.7	Dimensiones aproximadas: (tolerancia máxima de +/- 1%) Largo total: 1200 mm. Largo de la estructura: 1000 mm. Ancho: 600 mm. Altura: 1500 mm.																																										
VI. CONDICIONES DE PREINSTALACION																																											
VI.1	Suministro eléctrico monofásico, 220VAC, 60 Hz y conectado a sistema de puesta a tierra.																																										
VII. CONTROL DE CALIDAD (OBLIGATORIO AL PRODUCTO TERMINADO)*																																											
VII.1	Informe técnico de Ensayos de Laboratorio para el cumplimiento de las siguientes Normas Técnicas:																																										
	NTP 700 7170 MUEBLES. Unidades de almacenamiento. Determinación de la resistencia y la durabilidad.																																										
	Resistencia de los soportes de las reglas																																										
	Deflexión de repisas																																										
	Resistencia de puertas pivotantes ante carga vertical																																										
	Resistencia de puertas pivotantes ante carga horizontal																																										
	Durabilidad para puertas pivotantes																																										
	Ensayo para estructura y bastidor inferior																																										
	NTP 280.649 MUEBLES. Armarios guardarropa con o sin llave para uso institucional. Métodos de ensayo para la determinación de resistencia, durabilidad y estabilidad																																										
	Medición de la Dureza del recubrimiento																																										
	Resistencia a la succión																																										
	Resistencia a la humedad																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Cantidad de Muestra para Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Norma de Referencia ISO 2858-1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Plan de muestra o Simple para Inspección Normal</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Método de Inspección 3-2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Método de Aceptación (LCA) 3.5</td> </tr> <tr> <th>Tamaño de Lote</th> <th>Cantidad de muestra</th> </tr> <tr> <td>2 a 9</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>10 a 15</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>16 a 25</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>26 a 50</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>51 a 90</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>91 a 150</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>151 a 280</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>281 a 500</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>501 a 1200</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>1201 a 3500</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>3501 a 10000</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>10001 a 35000</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>35001 a 150000</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>150001 a 500000</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>500001 o más</td> <td>13</td> </tr> </tbody> </table>		Cantidad de Muestra para Prueba		Norma de Referencia ISO 2858-1		Plan de muestra o Simple para Inspección Normal		Método de Inspección 3-2		Método de Aceptación (LCA) 3.5		Tamaño de Lote	Cantidad de muestra	2 a 9	2	10 a 15	3	16 a 25	2	26 a 50	3	51 a 90	3	91 a 150	3	151 a 280	5	281 a 500	5	501 a 1200	5	1201 a 3500	8	3501 a 10000	8	10001 a 35000	8	35001 a 150000	13	150001 a 500000	13	500001 o más	13
Cantidad de Muestra para Prueba																																											
Norma de Referencia ISO 2858-1																																											
Plan de muestra o Simple para Inspección Normal																																											
Método de Inspección 3-2																																											
Método de Aceptación (LCA) 3.5																																											
Tamaño de Lote	Cantidad de muestra																																										
2 a 9	2																																										
10 a 15	3																																										
16 a 25	2																																										
26 a 50	3																																										
51 a 90	3																																										
91 a 150	3																																										
151 a 280	5																																										
281 a 500	5																																										
501 a 1200	5																																										
1201 a 3500	8																																										
3501 a 10000	8																																										
10001 a 35000	8																																										
35001 a 150000	13																																										
150001 a 500000	13																																										
500001 o más	13																																										
VIII. NORMATIVIDAD (FACULTATIVO)																																											
VIII.1 Hoja de Especificaciones o Certificado de Calidad del Acero Inoxidable AISI-304 otorgado por el fabricante.																																											

\* Al Ponerse en uso de la Buena-Práctica



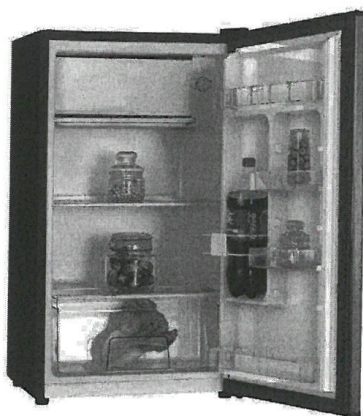






**Frigobar de 90 Litros** de capacidad.

- Elaborado en acero inoxidable.
- Posee llave y cajón.
- Funcionales bandejas de vidrio para distribución del espacio.
- Manijas empotradas.
- Funciona a gas refrigerante.
- Trae llave.







REFRIGERADOR 374 L. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Especificaciones generales

**Información general:**

- 374 Litros
- Eficiencia energética A
- Sistema No Frost

**Zona exterior:**

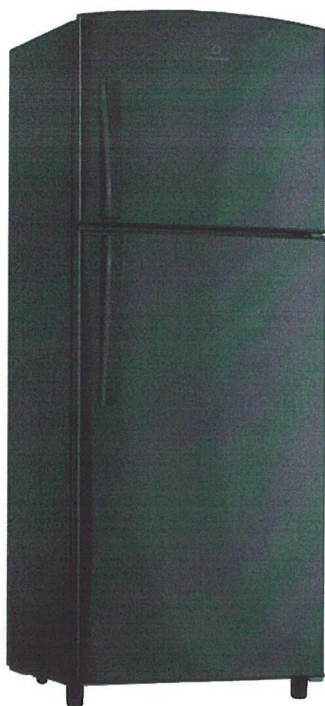
- Puertas en lámina lisa

**Congelador:**

- Balcones transparentes de gran capacidad y durabilidad
- Bandeja de vidrio templado
- Hielo fácil

**Refrigerador:**

- Iluminación LED
- Bandejas regulables de vidrio templado
- Balcones transparentes de gran capacidad y durabilidad



45



2023

● CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS (Cuadro 7.1.2)

FICHA TECNICA DE CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS

DESCRIPCION:

- 1.- Entrepaña de lámina de acero inoxidable calibre no. 18 con ceja perimetral de 30 mm de altura integrada al entrepaña en forma de charola acabado pulido
- 2.- Estructura de tubo de lámina de acero inoxidable cal. no. 18 de 32 x 32 mm (1 1/4 x 1 1/4") acabado pulido
- 3.- Maneral de tubo de 32 mm (1 1/4") de diámetro de lámina de acero inoxidable calibre no. 18 acabado pulido con tope de hule macizo de 75 mm (3") de diámetro y huella de 25 mm (1") colocado a los extremos
- 4.- Marco perimetral de tubo de lámina de acero inoxidable calibre no. 18 de 32 x 32 mm (1 1/4 x 1 1/4") acabado pulido
- 5.- Refuerzo longitudinal en forma de canaleta de lámina de acero inoxidable calibre no. 18 de 80 x 25 cm soldado al entrepaña en su parte inferior
- 6.- Ruedas de hule macizo natural o sintético de 127 mm (5") de diámetro con centro embalerado tipo uso rudo con placa en color negro colocadas dos fijas al frente y dos giratorias en la parte posterior.
- 7.- Soporte del maneral de placa de acero inoxidable calibre no. 12 unida a estructura acabado pulido.
- 8.- Tope de hule macizo natural o sintético color negro o gris.





**MODELO DE CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS**

**CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS PARA ALIMENTOS**

**Dimensiones:** 1350x600x1000 mm

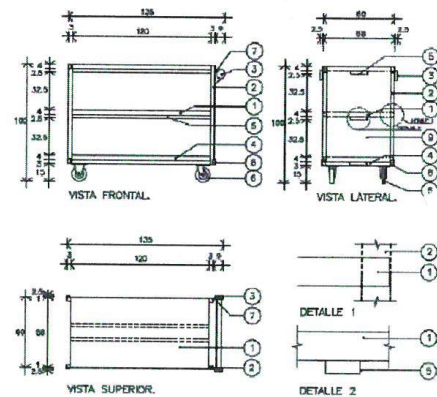
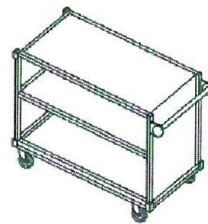
**Acabado:** Mimetizado

**Descripción:**

- 1.- ENTREPISO DE LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE NO. 18 CON CANTO PERIFERIAL DE 25 MM DE ALTA, INTERIOR DE ENTREPISO EN FORMA DE GABARDA ACABADO PLACADO.
- 2.- ESTRUCTURA DE TUBO DE LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CAL. NO. 18 DE 52 X 2 DE 1140 O 21 X 1140 ACABADO PLACADO.
- 3.- MATERIAL DE TUBO DE 25 MM (1.875) DE DIAMETRO DE LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE NO. 18 ACABADO PLACADO CON TUBO DE TUBO INOXIDABLE DE 25 MM (1.875) DE DIAMETRO Y MUELLO DE 25 MM (1.875) COLOCADO A LOS EXTREMOS.
- 4.- BARRIL PERIFERIAL DE TUBO DE LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE NO. 18 DE 25 MM (1.875) X 1140 ACABADO PLACADO.
- 5.- REFUERZO LONGITUDINAL EN FORMA DE CANALIZADA DE LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE NO. 18 DE 25 X 1140 O 25 X 1140 AL ENTREPISO EN SUPORTE SUPERIOR.
- 6.- RUEDAS DE HULE PUERCO NATURAL O SINTETICO DE 127 EN 127 LOS SUPORTES SON CILINDROS PULCRIFICADOS ACABADO PLACADO EN COLOCACION DE CANALIZADA PLACA AL PUNTO Y EN UNA VENTANA AL PUNTO POSTERIOR.
- 7.- SOPORTE DEL MATERIAL DE PLACA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE NO. 18 UNIDA A ESTRUCTURA ACABADO PLACADO.
- 8.- TUBO DE TUBO INOXIDABLE DE 25 MM (1.875) CALIBRE NO. 18.

TOLERANCIAS EN LAS DIMENSIONES ESENCIALES  $\pm 1.0$  CM.

**Vistas Generales**



X



000012

● COCINA SEMIINDUSTRIAL DE 03 HORNILLAS (Cuadro 7.1.2)

FICHA TECNICA DE CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS

DESCRIPCION:

- Sistema a gas Propano
- Quemadores de fierro fundido con tapa





● **TRANSPORTADOR DE VIVERES FRESCOS Y SECOS (Cuadro 7.1.2)**

**DESCRIPCION:**

- Material Metalico, con ruedas, Medidas, 1.00 M. Alto x 1.50 M. Ancho según imagen siguiente







00001

**8. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION**

**8.1. ADELANTOS**

No se otorgarán adelantos por ningún concepto.

**8.2. SUBCONTRATACION**

Se encuentra prohibida la subcontratación total o parcial del presente servicio.

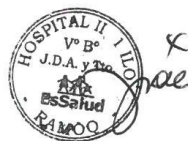
**8.3. CONFIDENCIALIDAD**

La información confidencial que EsSalud revele en el contexto del objeto del presente SERVICIO, será considerada de su exclusiva propiedad, no pudiendo el proveedor disponer, usar, revelar y/o emplear dicha información confidencial para su beneficio exclusivo y/o de terceros fuera del marco del objeto de este ítem.

El proveedor, se compromete a mantener el estricto carácter confidencial de la INFORMACION, así mismo a no utilizar, vender, comercializar, publicar, trasladar o, de cualquier manera, forma u oportunidad, efectuar actos de disposición respecto de la INFORMACION CONFIDENCIAL o de la información derivada de la misma.

**8.4. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL**

- a. El Servicio de Nutrición del Hospital II Ilo de la Red Asistencial, supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- b. Se vigilará el servicio de manera permanente y se emitirá informes al Director del Hospital ante cualquier deficiencia e incumplimiento de las especificaciones técnicas, quien basado en estos documentos aplicará las penalidades establecidas, pudiendo hasta rescindir el contrato
- c. El Contratista deberá coordinar permanentemente a través de su nutricionista con la Nutricionista del Hospital, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio. Por lo tanto, es indispensable la presencia permanente del profesional nutricionista en el Servicio.
- d. El personal profesional del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, verificará la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cármicos que se usarán en las preparaciones. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.
- e. El personal profesional del Servicio de Nutrición, verificará la calidad y cantidad de los alimentos elaborados antes de su distribución. Para ello el contratista incluirá una ración sin costo alguno a la institución y proporcionará: 01 balanza digital con capacidad de 0 a 1 Kg., un termómetro de alimentos.
- f. El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes



50



hospitalizados, acatará las indicaciones de la Nutricionista del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, en el desempeño de sus tareas y procedimientos del servicio.

- g. El Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, supervisará directamente la calidad y cantidad de los insumos para la preparación de los regímenes en la recepción como alimento crudo, lo cual permitirá su aceptación o rechazo.
- h. El contratista preverá el abastecimiento mínimo de víveres en el almacén para 2 semanas como mínimo. De víveres perecibles para 2 días por lo menos

**8.4.2. El control de calidad, cantidad y cumplimiento de condiciones contractuales se efectuará de acuerdo a:**

- a. Programación Quincenal de Regímenes, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.
- b. La prestación de programación quincenal de los Regímenes con su valor calórico y la distribución de macro nutrientes y micronutrientes

**8.4.3. La evaluación de la calidad la efectuará el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, aplicando los criterios que se citan a continuación:**

- a. La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas; y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.).
- b. La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por EsSalud.
- c. El suministro se efectúa en los lugares fijados por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

**8.4.4. El Contratista efectuará mensualmente el control microbiológico de los alimentos y preparaciones, adecuado al detalle siguiente:**

- a. El contratista remitirá las muestras de los alimentos a los laboratorios de MINSA ó a otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.
- b. Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del Postor, en presencia de los representantes del Servicio de Nutrición, del Área de Adquisiciones y del Contratista.
- c. Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán presentados al Nutricionista del Hospital respectivo para la elaboración del informe de conformidad del Servicio.
- d. Queda a voluntad del contratista hacer exámenes complementarios a las muestras obtenidas.





8.4.5. Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, cifrándose a las especificaciones dadas por el EsSalud.

8.4.6. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del EsSalud por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables y/o vicios ocultos no detectados en la conformidad.

8.4.7. Se realizará la desratización y fumigación cada mes

#### 8.5. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION

La conformidad del servicio será otorgada por el Área usuaria a cargo de la licenciada Nutricionista y con V.B del jefe de Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento del Hospital II-1 Ilo mediante el (Formato N° 33) en caso de aplicación de penalidades estas serán reportadas en el Formato N° 33 en el cuadro de observaciones.

Además, el área de nutrición del Hospital emitirá informe resumen de las dietas consumidas adjuntando lo siguiente:

1. Ficha de supervisión interna para evaluación de los servicios/unidades de nutrición.
2. Consolidado de dietas de pacientes hospitalizados.
3. Consolidado de dotación alimentaria entregada para personal autorizado.

#### 8.6. FORMA DE PAGO

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales.

De acuerdo con el reglamento para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Formato N° 33 (Recepción y conformidad del servicio **visado** por el área usuaria) y con V°B° del Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y tratamiento del Hospital II-1Ilo.
- Informe resumen de las dietas consumidas del encargado del Área de Nutrición del Hospital II-1Ilo.
- Comprobante de pago: Factura
- Orden de compra (copia)
- Comprobante que acredite el pago de S/. 1,660.00 soles por concepto de uso de ambientes, mobiliario, depreciación de equipos de mantenimiento de EsSalud y consumo de agua y energía eléctrica y es en total por todos los centros asistenciales de la Red Moquegua.
- Copia de las boletas de pago del mes anterior, de ~~todos~~ los trabajadores destacados







a la Entidad.

- Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior.
- Pago de CTS y gratificaciones, cuando corresponda.
- Pago del SCTR (planilla de pago).
- Copia del certificado mensual de control microbiológico de los alimentos y preparaciones de ser el caso.

#### 8.7. FORMULA DE REAJUSTE

La aplicación de la fórmula de reajuste se dará a solicitud del contratista, sobre los productos que estén considerados en la estructura de costos, presentada para la firma del contrato, previa aprobación del área usuaria e informe del órgano encargado de las contrataciones, o a solicitud del área usuaria, la fórmula de reajuste solo se efectuará sobre los bienes<sup>1</sup> que estén contemplados en el numeral 38.3. Del artículo 38 del Reglamento de la Ley Contrataciones del Estado.

#### 8.8. PENALIDADES APLICABLES.

##### 7.8.1. PENALIDAD POR MORA:

En caso de incumplimiento por parte del Contratista en el plazo de entrega establecido, según Art 161° y 162° del RLCE ESSALUD aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente. Dicho importe será descontado del pago a efectuar al Contratista, por el cual ESSALUD emitirá el comprobante respectivo.

##### 7.8.2. OTRAS PENALIDADES:

Asimismo, ESSALUD ha considerado la aplicación de otras penalidades según lo establece el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, las penalidades se describen en la siguiente tabla:

Supuestos de aplicación de Penalidad	Formula de Calculo
001 Por cambio de personal en el servicio que no cumpla con los requisitos mínimos solicitados en los TDR aprobados.	S/. 200.00 por cada persona que no cumpla con el perfil mínimo solicitado según TDR aprobados.
002 Retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.5 Horario de atención. de los Términos de Referencia y en el caso de la entrega incompleta de los regímenes de alimentación y/o falta en la entrega de los adicionales a los pacientes.	S/. 150.00 por hora de retraso. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente.
003 El personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes de jebe, gorros y mandiles, según la función que realice) o que el uniforme esté en mal estado.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
004 Se almacene dentro de los centros asistenciales víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o	S/. 500.00. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso.

<sup>1</sup> Se consideraran como bienes sujetos a cotización internacional a los mencionados en el siguiente link:  
[http://www.osce.gob.pe/userfiles/archivos/cotizacion\\_internacional\\_final.pdf](http://www.osce.gob.pe/userfiles/archivos/cotizacion_internacional_final.pdf)



53



que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano. Y No brindar facilidades a EsSalud, inspecciones, revisiones, etc.	
005 Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina de los centros asistenciales, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas. Lo mismo se aplica a los menajes y utensilios para los pacientes.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
006 Por tener viveres e insumos para la preparación de alimentos incorrectamente almacenados; tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos	S/. 150.00. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso
007 Por no contar o tener en mal estado de funcionamiento el equipamiento básico requerido y propuesto en la elaboración y Conservación de alimentos o bebidas.	S/. 150.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
008 En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos pintadas, crecidas o sucias, cabello largo (en caso de varones) barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios e inadecuados.	S/. 100.00 diario, siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
009 Falta de vajilla como vasos, tazas, cubiertos, platos, horno microondas, jarras, o cantidad menor a la mínima solicitada.	S/. 100.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
010 No presentación de Programación de Menú, incumplir lo programado, incumplir con la calidad cantidad y presentación.	S/. 100.00 diario, la penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
011 Incumplir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud en base al certificado emitido por una entidad autorizada por DIGESA que señala como resultado microbiológico Menú "No Conforme".	S/. 300.00 diario, la penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
012 Presencia de cuerpo extraño en los alimentos.	S/. 150.00 diario, la penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso
013 Falta de limpieza de las instalaciones.	S/. 150.00 diario, La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
014 Intento de utilizar insumos no autorizados por EsSalud, o de incumplimiento de las Especificaciones.	S/. 150.00 diario, la penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso
015 Pago de remuneraciones y obligaciones sociales SCTR y seguridad social del personal después de cinco días calendario de vencido el mes y por no contar con todo el personal en planilla.	S/. 250.00 soles por cada día de retraso, hasta un máximo de cinco días calendario, vencido dicho plazo podrá resolverse el contrato.
016 El incumplimiento de la toma de muestra de los exámenes microbiológicos de por lo menos 1 vez al mes (dentro de los primeros 15 días del mes).	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará a partir del día 15 del mes transcurrido y automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
017 El incumplimiento de la entrega de resultados mensual cuyo plazo de entrega máximo será el último día del mes hábil.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.
018 El incumplimiento de dotación de EPPS para el personal del área crítica.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que ocurre que el Contratista incurra en el presente caso.
019 El incumplimiento de usar la indumentaria exclusiva para el área crítica en el Área de Producción y Control de Calidad.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que ocurra que el Contratista incurra en el presente caso.
020 El incumplimiento de abastecimiento de alimentos en estados de emergencia mínimo por 2 semanas.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que ocurra que el Contratista incurra en el presente caso.

A. El procedimiento para la aplicación de las penalidades es la siguiente:

- Ante el incumplimiento del proveedor, el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, reportará a la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios, quien reportará al Proveedor para que lo subsane.
- Se aplicará la penalidad correspondiente la misma que se hará efectiva en la facturación más próxima y asentará en el Cuaderno de Servicio, de ser el caso.







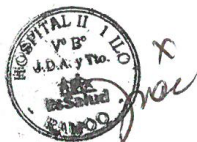
- Si el Proveedor, pese haber sido multado no subsanará el incumplimiento, EsSalud podrá resolver el Contrato.

B. Toda infracción debe ser subsanada en el momento de su ocurrencia, de ser el caso.

#### **8.9. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.





000008

FICHA DE SUPERVISION INTERNA PARA EVALUACION DE LOS SERVICIOS/UNIDADES DE  
NUTRICION

IPRESS: HOSPITAL  
II ILO

Fecha:

Responsable de  
la IPRESS:

Responsable del Servicio/Unidad de Nutrición :

Forma de servicio: Propio ( )  
Tercero ( X )

N° de Manipuladores: \_\_\_\_\_

ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVA	FIRMA
<b>A. UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</b>					
1. Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores ( Mortuorio, Laboratorio, lavandería, Programa de TBC, zonas de acopio de residuos, otros de la misma naturaleza, basura, humus, polvo etc )					
2. La planta física dispone de espacios suficientes para realizar todas las operaciones con los alimentos de acuerdo a su carga de producción, sin conexiones con otros ambientes o locales que puedan alterar la inocuidad de los mismos.					
3. Ambientes de uso exclusivo destinados para almacenamiento y preparación de los alimentos					
4. Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.					
5. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados. Cuenta con mallas de protección.					
7. Existe objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.					
9. Mobiliario de material resistente, liso, en buen estado de conservación y limpieza					
<b>B. AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS</b>					
10. Ambientes adecuados e implementados al volumen de producción de Alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.					
11. Distribución de ambientes permite el flujo					



56



operacional lineal					
12. Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene					
13. Ventilación natural o artificial adecuada a volumen de producción con: ventanas, Extractores operativos y limpios.					
14. Iluminación suficiente para la actividad					
<b>C. INSTALACIONES SANITARIAS Y DE SERVICIOS BASICOS</b>					
15. Abastecimiento de agua de la Red pública SUFICIENTE Y SEGURA					
16. La eliminación de aguas residuales, cuenta con sistema de evacuación a la red pública, son adecuados, seguros y los puntos de evacuación están protegidos y permiten el flujo sin producir aniegos o reboso					
17. Contenedores para la disposición de residuos sólidos o biocontaminados, con bolsa interior según normativa, con tapa y en buen estado de mantenimiento, conservación y limpieza					
18. SS. HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (lavatorios, agua potable, jabón papel toalla y escobilla para uñas), los servicios higiénicos deben estar en número suficiente para el personal y genero.					
19. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales					
<b>D. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)</b>					
20. Lleva registro actualizado de proveedores con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria	1				
21. Tiene especificaciones técnicas de calidad vigentes, por productos o grupo de productos					
22. Se realiza la fumigación y desratización mensual y/o trimestral, limpieza de trampa quincenal y limpieza de campana semanal. Frecuencia variable a las necesidades.					
23. Ausencia de Insectos, de indicios de roedores y de otros animales.					
24. Vigencia de la documentación referida al personal (carnés de sanidad, vacunación, certificados, fotocheck visible, )					
<b>E. RECEPCION</b>					
25. Alimentos de proveedores autorizados .					
26. Medio de transporte cerrado limpio y exclusivo para alimentos.					
27. Productos frescos con características de calidad (organoléptica)					
28. Alimentos perecibles que mantienen la					





2024/07

cadena de frio					
29. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado					
30. Control sanitario de alimentos por personal nutricionista asignado al área.					
<b>F. ALMACENAMIENTO</b>					
31. Productos almacenados deben ser en envases tapados y rotulados					
32. Mantiene temperaturas de cámaras de almacenamiento 0-5°C (refrigeración) y menor o igual a -18° C (congelación)					
33. Las materias primas no perecibles insumos y envases son estivados en tarimas, anaqueles o estantes a una distancia mínima de 0.20 m de piso, 0.60 m de techo y de 0.50 m entre filas de ruma y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.					
34. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado					
35. Aplica cadena de frio en conservación de alimentos perecibles					
36. Aplica principio de rotación de Stock (PEPS primero en entrar , primero en salir)					
<b>G. PREPARACION.</b>					
37. Ambientes de cocina limpia y desinfectada					
38. Agua segura para preparar alimentos (Cloro residual 0.5 ppm)					
39. Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final-servido)					
40. El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria. Para la elaboración de alimentos (tratamiento correcto)					
41. Existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilios, manipulador ,etc)					
42. Aplica cadena de frio en conservación de alimentos perecibles					
43. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C					
44. El Procesamiento de alimentos crudos, es con utensilios exclusivos para ello					
45. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo (crudas)					
<b>H. SERVIDO DE ALIMENTOS</b>					
46. Se elimina alimentos preparados expuestos, mayor de 2 horas.					
47. Los utensilios manipulados en la etapa final de elaboración de alimentos, son exclusivos de esta área.					

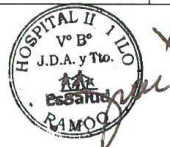


58





48. Coche de distribución de preparaciones calientes son térmicos o isotérmicos, con cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene					
49. El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, y bandejas de distribución deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares deben estar íntegros. uso de vajilla biodegradable de ser el caso.					
50. El mobiliario, mantelería debe estar en buen estado de conservación e higiene.					
<b>I. TRASPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE COSUMO (de corresponder)</b>					
51. El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos					
52. Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación (constatar con su manual el PHS)					
<b>J. REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>					
53. Ausencia de signos de advertencia de enfermedad (tos, estornudos) y/o lesiones cutáneas visibles (heridas). Control y registro del mismo.	1				
54. Usan Uniforme, mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio. EPP adecuados para el cumplimiento de las normas de bioseguridad					
55. Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos					
56. Los manipuladores de alimentos cuentan con carnet sanitario actualizado (2 veces al año) o control médico institucional, certificado de antecedentes penales y policiales					
57. Los manipuladores mantienen higiene personal (manos, uñas cortas, sin joyas, sin esmalte y limpias, sin accesorios personales, etc.) uniforme limpio, ropa protectora (mandil, mascarilla, gorro y guantes) /					
58. En el caso de Emergencias Sanitarias, se cuenta con los resultados de los exámenes para descartar enfermedades infectocontagiosas, del personal que labora en las IPRESS					
59. Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al mes), y cuentan con los registros de capacitación del personal					
<b>K. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>					
60. Cuentan con Programa de Higiene y					

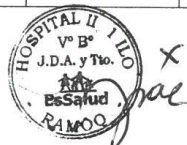




200006



Saneamiento actualizado.					
61. Aplican prácticas de limpieza y desinfección					
62. Registro actualizado de higienización de ambientes, equipos y utensilios.					
63. Cuenta con Programa de control y prevención de vectores y plagas. Descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad, inteligencia sanitaria o quien haga sus veces. Los insecticidas y rodenticidas usados son autorizados por el MINSA					
64. Los productos tóxicos y material de limpieza están adecuadamente envasados y convenientemente rotulados.					
65. Solicitan verificación de la calidad sanitaria del agua con control de cloro residual	1				MANTENIMIENTO
66. Cuentan con procedimiento de manejo de residuos sólidos en general: frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final.	1				
67. Cuentan con un Programa de mantenimiento preventivo de equipos menores y mayores					
68. Equipos y utensilios, en buen estado, mantenimiento e higiene.					
69. Superficies de trabajo lisas limpias en buen estado de mantenimiento					
70. Los elementos utilizados como combustible o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas de cocción.					
71. El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)					
72. El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores y otras plagas a las áreas de elaboración. (ejem: mallas)					
73. Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad					
<b>L. CONTROLES PARA VERIFICACION DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE BPM Y PHS</b>					
74. Se llevan controles de las concentraciones de desinfectantes autorizados por el MINSA, para los utensilios, menaje, paredes, pisos.					
75. Realizan la verificación de eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas, equipos, superficies inertes, ambientales y bromatológico:					



60



organolépticos, PH, macro y micronutrientes.						
<b>TOTAL GENERAL</b> (Anotar número de Si o No)			4	0		
<b>PUNTAJE</b>			<b>FIRMA DE RESPONSABLE DE SERVICIO O UNIDAD DE NUTRICIÓN:</b>		<b>FIRMA DE RESPONSABLE DE EVALUACIÓN:</b>	
< 50%	NO ACEPTABLE	SI (37) NO (38)				
51% a 75%	REGULAR	SI (39- 56) NO (36- 16)				
> 75%	ACEPTABLE	SI (57) NO (18)				





202305

## 9. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>																																																	
<b>B.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>																																																	
<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>NOMBRE DEL EQUIPO</th> <th>CANT.</th> <th>MARCA</th> <th>CAPACIDAD</th> <th>ESTADO DE CONSERVACIÓN</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA</td> <td>01</td> <td>ADJUNTO FICHA TÉCNICA</td> <td></td> <td>EN BUEN ESTADO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>02</td> <td>FRIGOBAR</td> <td>01</td> <td>ADJUNTO MODELO</td> <td>90 LTS</td> <td>EN BUEN ESTADO</td> <td>PARA AREA DE FORMULAS</td> </tr> <tr> <td>03</td> <td>REFRIGERADOR</td> <td>01</td> <td>ADJUNTO MODELO</td> <td></td> <td>EN BUEN ESTADO</td> <td>PARA COMEDOR</td> </tr> <tr> <td>04</td> <td>CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS</td> <td>01</td> <td>ADJUNTO MODELO</td> <td></td> <td>EN BUEN ESTADO</td> <td>PARA ENTREGAR JARRAS DE AGUA</td> </tr> <tr> <td>05</td> <td>COCINA SEMIINDUSTRIAL DE 03 HORNILLAS</td> <td>02</td> <td>ADJUNTO MODELO</td> <td></td> <td>EN BUEN ESTADO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>06</td> <td>TRANSPORTADOR DE VIERES FRESCOS Y SECOS</td> <td>01</td> <td>ADJUNTO MODELO</td> <td></td> <td>EN BUEN ESTADO</td> <td>PARA TRASLADO DE ALIMENTOS DEL CARRO A LA CENTRAL</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>		N°	NOMBRE DEL EQUIPO	CANT.	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACIÓN	OBSERVACIONES	01	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA	01	ADJUNTO FICHA TÉCNICA		EN BUEN ESTADO		02	FRIGOBAR	01	ADJUNTO MODELO	90 LTS	EN BUEN ESTADO	PARA AREA DE FORMULAS	03	REFRIGERADOR	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA COMEDOR	04	CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA ENTREGAR JARRAS DE AGUA	05	COCINA SEMIINDUSTRIAL DE 03 HORNILLAS	02	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO		06	TRANSPORTADOR DE VIERES FRESCOS Y SECOS	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA TRASLADO DE ALIMENTOS DEL CARRO A LA CENTRAL
N°	NOMBRE DEL EQUIPO	CANT.	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACIÓN	OBSERVACIONES																																												
01	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA	01	ADJUNTO FICHA TÉCNICA		EN BUEN ESTADO																																													
02	FRIGOBAR	01	ADJUNTO MODELO	90 LTS	EN BUEN ESTADO	PARA AREA DE FORMULAS																																												
03	REFRIGERADOR	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA COMEDOR																																												
04	CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA ENTREGAR JARRAS DE AGUA																																												
05	COCINA SEMIINDUSTRIAL DE 03 HORNILLAS	02	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO																																													
06	TRANSPORTADOR DE VIERES FRESCOS Y SECOS	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA TRASLADO DE ALIMENTOS DEL CARRO A LA CENTRAL																																												
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>																																																	
<p><b>Importante para la Entidad</b></p> <p>Para las calificaciones del personal se puede considerar al menos uno de los requisitos siguientes:</p> <p><i>Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.</i></p>																																																		
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>																																																	
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Dos (02) nutricionistas con título profesional Nutrición humana o Licenciado en Nutrición.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El <b>Título en Nutrición humana</b> será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p>																																																		



62



	<p><b>Importante para la Entidad</b></p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p><i>Incluir o eliminar, según corresponda. Sólo deberá incluirse esta nota cuando la formación académica sea el único requisito referido a las calificaciones del personal clave que se haya previsto. Ello a fin que la Entidad pueda verificar los grados o títulos requeridos en los portales web respectivos.</i></p> <p>En caso el <b>Título en Nutrición humana</b> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>	
<b>B.3.2</b>	<p><b>CAPACITACIÓN</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Se calificará un mínimo de Cincuenta (50) horas en Capacitación en HACCP de los dos (02) licenciados en nutrición solicitados como personal clave.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de Constancias, certificado de estudios.</p> <table border="1"><tr><td><p><b>Importante</b></p><p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p></td></tr></table>	<p><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
<p><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>		
<b>B.4</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b></p>	







**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>2</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

<sup>2</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".







**Requisitos:**

02 nutricionistas, con una experiencia mínima de 01 año en servicio de alimentación en hospitales y/o clínicas.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (trasape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

**Acreditación:**

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.

**Importante**

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

**C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos veces el valor estimado por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

**Importante para la Entidad**

En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, debe incluirse el siguiente texto:

Ítem N° [ ]

el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de [ ]

por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

Se consideran servicios similares a los siguientes Servicios de Alimentación en Clínicas y Hospitales.





**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>2</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

<sup>2</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



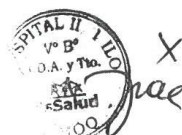


**ANEXOS (supervisión del área usuaria)**

300003

**ANEXO A (Ingreso de Alimentos)  
CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN.**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	ACEPTAR	RECHAZAR
Carnes	Color	Res: rojo intenso Cerdo: rosado	Verdosa o negruzca
	Textura	Firme al tacto y ligeramente húmeda	Superficie pegajosa Blanda al tacto
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerada a 2° C o menos Congelada a - 18°C o menos	Sin refrigerar A más de - 18°C y con signos de descongelamiento
Aves	Color	Piel de color uniforme Carne rosada	Verdosa o negruzca Sanguinolenta, pálida
	Textura	Firme y húmeda y	Superficie seca o pegajosa. Carne blanda, se deshace al tacto
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerada a 2° C o menos	Sin refrigerar
Pescado	Color	Agallas: rojas, brillantes y húmedas, ojos salientes y brillantes, húmedos y cristalinos, escamas firmes	Agallas pálidas, verdosas, negruzcas o sin agallas, ojos hundidos y opacos, escamas que se desprenden fácilmente.
	Textura	Superficie brillante, húmeda y firme al tacto	Superficie opaca, pegajosa y blanda al tacto
	Olor	Sin presencia de olor fuerte	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Fresco de 0°C a 2°C máximo Congelado a - 18°C	Sin refrigerar A más de - 18°C y con signos de descongelamiento
Mariscos	Textura	Caparazón sin roturas, sonido mate a la percusión, ambas valvas cerradas, contenido firme y brillante	Caparazón roto, sonido hueco a la percusión, valvas abiertas, contenido pegajoso, se deshace con facilidad y se desprende fácilmente el caparazón





	Olor	Característico	Fuerte, desagradable, a amoníaco
	Temperatura	Fresco de 0°C a 2°C máximo Congelado a - 18°C	Sin refrigerar A más de - 18°C y con signos de descongelamiento
<b>ALIMENTO</b>	<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>ACEPTAR</b>	<b>RECHAZAR</b>
Visceras y menudencias	Color	Rojo oscuro, algo vinoso	Verdoso, amarillento o blanquecino
	Textura	Firme al tacto, el hígado no es tan firme pero no debe desmenuzarse	Se deshace al tacto, superficie sanguinolenta, puntos blancos en su superficie
	Olor	Característico	Fétido
	Temperatura	Refrigerada a 2° C o menos	Sin refrigerar
Huevos	Clara y yema	La yema no se rompe fácilmente, la clara se adhiere a la yema perfectamente, y la clara tiene dos capas distintas	La yema está aplastada y la clara líquida
	Cascarón	Íntegro, limpio	Quebrado y manchado, con excrementos.
Leche	Color	Blanco/amarillento	Verdosa o azulado
	Apariencia	Líquida sin grumos	Estado semisólido, con grumos
	Olor	Característico	Desagradable
	Temperatura	a 2° C o menos	Sin refrigerar
	Sabor	característico	Agrio, ácido
Queso	Color	Piel de color uniforme Carne rosada	Verdosa o negruzca Sanguinolenta, pálida
	Textura	Firme o blanda, húmeda o seca de acuerdo al tipo, bordes limpios y enteros	Con presencia de partículas extrañas
	Olor	Característico	Con olores extraños
	Temperatura	2° C o menos	Sin refrigerar







2024/02

Hortalizas y frutas	Color	Coloración apropiada, hojas de buen verdor, brillantes las que deben serlo	Hojas amarillentas, despigmentadas, coloración negruzca, con manchas oscuras
	Textura	Duras y firmes al tacto, buen estado de madurez	Superficies con agujeros o magulladuras, presencia de mohos, parásitos, insectos, etc.
	Olor	característico	Desagradable, Agrio o amoniacal
Mantequilla	Color	amarillento	Oscuro o negruzco
	Textura	Sin partículas extrañas, blanda a temperatura ambiente	Con presencia de partículas extrañas o moho
	Olor	Característico	Con olores extraños
	Temperatura	2° C o menos	Sin refrigerar
	Sabor	semidulce	rancio

ALIMENTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Embutidos	Temperatura de recepción de 4°C Empacados al vacío, empaque original, porcionado	Temperatura mayor a 4 °C. Sin empaque al vacío, en grandes cantidades y en empaques no originales
Alimentos secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos o materia extraña	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos.
Enlatados	Latas en buen estado, sin golpes, abolladuras. Todas las latas que se reciben tienen que presentar etiqueta de identificación del producto. Si se verifica contenido este tiene que estar en las condiciones normales de consumo	Latas que presenten golpes, abombamientos, abolladuras por mal manejo y oxido. Todas las latas que no presenten dicha etiqueta. Contenido espumoso, con mal olor.



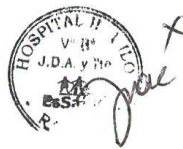
68



ANEXO B

TEMPERATURAS DE COCIMIENTO INTERNAS MÍNIMAS Y SEGURAS.

PRODUCTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Aves	74 °C	15 seg
Carne de cerdo	68°c	15 seg
Carnes rellenas	74°c	15 seg
Carne molida	74°c	15 seg
Pescado	63°c	15 seg
Mariscos y crustáceos	60°c	15 seg
Asados de carnes rojas	63°c	3 min
Embutidos	63°C	15 seg



### 3.3. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN – ITEM II HOSPITAL II ILO

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>																																										
<b>B.1</b>	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>																																										
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>N</th><th>NOMBRE DEL EQUIPO</th><th>CANT.</th><th>MARCA</th><th>CAPACIDAD</th><th>ESTADO DE CONSERVACIÓN</th><th>OBSERVACIONES</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td><td>CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA</td><td>02</td><td>ADJUNTO FICHA TECNICA</td><td></td><td>EN BUEN ESTADO</td><td></td></tr> <tr> <td>02</td><td>FRIOBAR</td><td>01</td><td>ADJUNTO MODELO</td><td>90 Lts.</td><td>EN BUEN ESTADO</td><td>PARA AREA DE FORMULAS</td></tr> <tr> <td>03</td><td>CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS</td><td>01</td><td>ADJUNTO MODELO</td><td></td><td>EN BUEN ESTADO</td><td>PARA ENTREGAR JARRAS DE AGUA</td></tr> <tr> <td>04</td><td>COCINA SEMINDUSTRIAL DE 3 HORNILLAS</td><td>2</td><td>ADJUNTO MODELO</td><td></td><td>EN BUEN ESTADO</td><td></td></tr> <tr> <td>05</td><td>TRANSPORTADOR DE VIVERES FRESCOS Y SECOS</td><td>1</td><td>ADJUNTO MODELO</td><td></td><td>EN BUEN ESTADO</td><td>PARA TRASLADO DE ALIMENTOS DEL CARRO A LA CENTRAL</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>	N	NOMBRE DEL EQUIPO	CANT.	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACIÓN	OBSERVACIONES	01	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA	02	ADJUNTO FICHA TECNICA		EN BUEN ESTADO		02	FRIOBAR	01	ADJUNTO MODELO	90 Lts.	EN BUEN ESTADO	PARA AREA DE FORMULAS	03	CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA ENTREGAR JARRAS DE AGUA	04	COCINA SEMINDUSTRIAL DE 3 HORNILLAS	2	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO		05	TRANSPORTADOR DE VIVERES FRESCOS Y SECOS	1	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA TRASLADO DE ALIMENTOS DEL CARRO A LA CENTRAL
N	NOMBRE DEL EQUIPO	CANT.	MARCA	CAPACIDAD	ESTADO DE CONSERVACIÓN	OBSERVACIONES																																					
01	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS DE COMIDA	02	ADJUNTO FICHA TECNICA		EN BUEN ESTADO																																						
02	FRIOBAR	01	ADJUNTO MODELO	90 Lts.	EN BUEN ESTADO	PARA AREA DE FORMULAS																																					
03	CARRO TRANSPORTADOR DE BANDEJAS	01	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA ENTREGAR JARRAS DE AGUA																																					
04	COCINA SEMINDUSTRIAL DE 3 HORNILLAS	2	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO																																						
05	TRANSPORTADOR DE VIVERES FRESCOS Y SECOS	1	ADJUNTO MODELO		EN BUEN ESTADO	PARA TRASLADO DE ALIMENTOS DEL CARRO A LA CENTRAL																																					
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>																																										
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>																																										
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Dos (02) nutricionistas con título profesional Nutrición humana o Licenciado en Nutrición</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El <b>Título de Nutrición humana o Licenciado en Nutrición</b> será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso <b>Título de Nutricionista o Licenciado en Nutrición</b> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>																																										
<b>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>																																										
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Se calificará un mínimo de Cincuenta (50) horas en Capacitación en HACCP de los dos (02) licenciados en nutrición solicitados como personal clave.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificado de estudios.</p>																																										

	<p><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>02 nutricionistas, con una experiencia mínima de 01 año; en servicio de alimentación en hospitales y/o clínicas. <b>Se exceptúa el realizado en el SERUMS.</b></p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i></li> <li><i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i></li> <li><i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></li> <li><i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i></li> </ul> </div>
<b>C</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>

<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 1,000,000.00 (Un Millón con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 160,000.00 (Ciento Sesenta Mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de alimentación en clínicas y hospitales.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>13</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p>
---

<sup>13</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*

*(...)*

*"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

**Importante**

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



#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N° 6</b> ).		La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  $i$ = Oferta $P_i$ = Puntaje de la oferta a evaluar $O_i$ = Precio $i$ $O_m$ = Precio de la oferta más baja $PMP$ = Puntaje máximo del precio

[100] puntos

**[100] puntos**

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>14</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios,

<sup>14</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

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

##### **Importante para la Entidad**

*De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:*

*“El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

##### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

<sup>15</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

*En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

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

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

#### Importante para la Entidad

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

### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o*

*póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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



### Importante

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>16</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>17</sup>.*

<sup>16</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>17</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-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>18</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>19</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>18</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>19</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-1**

Presente. -

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>20</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>22</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

<sup>20</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>21</sup> Ibídem.

<sup>22</sup> Ibídem.



4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>23</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

<sup>23</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

## ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-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 TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-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 servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-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 prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-1**

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>25</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>26</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



.....  
**Consortiado 1**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

.....  
**Consortiado 2**  
**Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2**  
**o de su Representante Legal**  
**Tipo y N° de Documento de Identidad**

**Importante**

*De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.*

## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-1**  
Presente. -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*  
*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-1**  
Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>27</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>29</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

<sup>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-1**  
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*



**ANEXO N° 11**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-1**  
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *Para asignar la bonificación, el comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.*
- *Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.*

ANEXO N° 12

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA  
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE  
COMUNICACIÓN**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 03-2024-ESSALUD/RAMOQ-1**  
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*