



**BASES ESTÁNDAR
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS**

**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N°01
CPS N°01-2025-HSJL-1**

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

**CONTRATACION DE RACIONES
ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL
DE GUARDIA Y PACIENTES
HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL
SAN JUAN DE LURIGANCHO**



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

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



CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de Concurso Público de Servicios se utiliza por la entidad contratante para la contratación de servicios en general, según la cuantía establecida en la Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal correspondiente.



CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 ETAPAS DEL CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS

Las etapas del procedimiento de selección de Concurso Público de Servicios son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Convocatoria	Se realiza a través del SEACE de la Pladicip en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 94 del Reglamento.
c) Cuestionamientos a las bases (consultas, observaciones e integración)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de consultas y observaciones se realiza en un plazo no menor a siete días hábiles contabilizados desde el día siguiente de la convocatoria. 2. La absolución de los referidos cuestionamientos y la publicación de las bases integradas se realiza en la fecha prevista en el cronograma del procedimiento de selección. 3. El pliego de absolución de consultas y observaciones y las bases integradas pueden ser elevadas al OECE en un plazo de tres días hábiles siguientes de publicados, conforme las condiciones indicadas en la directiva respectiva del OECE. <u>La entidad contratante puede omitir la posibilidad de elevar al OECE el pliego de absolución de consultas y observaciones o las bases integradas en caso haya utilizado la herramienta de difusión del requerimiento en la interacción con el mercado.</u> 	Artículos 51, 66, 67 y 94 del Reglamento.
d) Evaluación de ofertas técnicas y económicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicip en un plazo no menor <u>de siete días hábiles</u> contabilizados desde la publicación de la integración de bases o el pronunciamiento con la integración definitiva de bases por parte del OECE. 2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases. 	Artículos 72, 73, 74, 75 y 78 del Reglamento.



	<p>3. La evaluación de ofertas es <u>SIN PRECALIFICACIÓN</u> y consiste en:</p> <p>a. Admisión de las ofertas: Los evaluadores revisan que la oferta contenga los documentos señalados en el Capítulo II de la Sección Específica de las bases, caso contrario la oferta se considera no admitida.</p> <p>b. Revisión de los requisitos de calificación: Los evaluadores califican a los postores verificando que cumplan con los requisitos de calificación detallados en el Capítulo III de la Sección Específica de las bases. Caso contrario la oferta se considera descalificada.</p> <p>c. Evaluación de ofertas técnicas: Los evaluadores aplican los factores de evaluación previstos en el Capítulo IV de la Sección Específica de las bases a las ofertas que cumplen los requisitos de calificación. En la sección específica se prevé un puntaje mínimo en la evaluación técnica para proceder a la evaluación económica de la oferta.</p> <p>d. Evaluación de ofertas económicas: La evaluación de la oferta económica es <u>posterior a la evaluación de la oferta técnica y solo respecto de aquellos proveedores que hubieran obtenido un puntaje mínimo en dicha evaluación.</u></p> <p>4. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop, incluyendo la subsanación de ofertas.</p>	
e) Otorgamiento de la buena pro	<p>1. Definida la oferta ganadora, los evaluadores otorgan la buena pro mediante su publicación en el SEACE de la Pladicop, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la admisión, calificación, evaluación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>2. En caso de haber sorteo por desempate, éste se realiza a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p>3. En caso se hayan presentado dos o más ofertas, el consentimiento de la buena pro es publicado a través del SEACE de la Pladicop al día siguiente de vencido el plazo correspondiente para interponer recurso de apelación, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer dicho recurso.</p> <p>En caso de que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.</p>	Artículos 80, 81, 82, 83 y 84 del Reglamento.



2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

2.2.1. En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supere la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

- i. La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- ii. De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor con el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento.
- iii. En caso el postor con el mejor puntaje total no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en orden de prelación. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- iv. En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la buena pro. Caso contrario, se puede optar por negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- v. Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladipoc y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES:

- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladipoc utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 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, requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular se tienen como no presentadas.
- 2.3.4 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). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.5 En el caso que, al registrarse como participante, el proveedor presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:

- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como



participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con inscripción vigente en el RNP como proveedor de servicios. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.

- 2.4.2 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. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.
- 2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
 - b) La designación del representante común del consorcio.
 - c) El domicilio común del consorcio.
 - d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
 - e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
 - f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.
- 2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.
- 2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.
- 2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma sus nombres y apellidos completos.
- 2.4.7 La acreditación del requisito de calificación de la experiencia del postor se realiza en base a la documentación aportada por los integrantes del consorcio que se hubieran comprometido a ejecutar conjuntamente las obligaciones vinculadas directamente al objeto materia de la



contratación, de acuerdo con lo declarado en la promesa de consorcio. Para ello se debe seguir los siguientes pasos:

- a) Primer paso: obtener el monto de facturación por cada integrante del consorcio, el cual se obtiene de la sumatoria de montos facturados por éste que, a criterio del evaluador han sido acreditados conforme a las bases, correspondiente a las contrataciones ejecutadas en forma individual y/o consorcio.

En caso un integrante del consorcio presente facturación de contrataciones ejecutadas en consorcio, se considera el monto que corresponda al porcentaje de las obligaciones del referido integrante consorcio. Este porcentaje debe estar consignado expresamente en la promesa o en el contrato de consorcio, de lo contrario, no se considera la experiencia ofertada en consorcio.

- b) Segundo paso: verificar si el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumple con un determinado porcentaje de participación. En caso la entidad contratante haya establecido en las bases un porcentaje determinado de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, debe verificarse que éste cumple con dicho parámetro a efectos de considerar su experiencia.
- c) Tercer paso: sumatoria de experiencia de los consorciados. Para obtener la experiencia del consorcio se suma el monto de facturación aportado por cada integrante que cumple con lo señalado previamente.

2.4.8 Para calificar la experiencia del postor no se toma en cuenta la documentación presentada por el o los consorciados que asumen las obligaciones referidas a las siguientes actividades:

- i) Actividades de carácter administrativo o de gestión como facturación, financiamiento, aporte de garantías, entre otras.
- ii) Actividades relacionadas con asuntos de organización interna, tales como representación u otros aspectos que no se relacionan con la ejecución de las prestaciones, entre otras.

2.4.9 Los integrantes del consorcio son responsables de que su inscripción en el RNP se encuentre vigente, así como no estar inhabilitado o suspendido al registrarse como participantes, en la presentación de ofertas, en el otorgamiento de la buena pro y en el perfeccionamiento del contrato.

2.4.10 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.



CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

Una vez otorgada la buena pro, la dependencia encargada de las contrataciones está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil siguiente de haberse solicitado por escrito.

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 contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago de la tasa por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.

3.2 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, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física del Tribunal de Contrataciones Públicas y es resuelto por éste.

3.3 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, como máximo, dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicop.

En el caso de 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 de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.



CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan los siguientes requisitos de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de servicios el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las Bases puede considerarse la presentación de: i) garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias y, ii) garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento o de prestaciones accesorias aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles). En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p>Excepciones: Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>
b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	En caso el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes ante notario público, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:	Literal b) del artículo 88 del Reglamento.



	<p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases.</p> <p>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</p> <p>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</p> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.	<p>Corresponde a la vigencia del poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>



	Asimismo, corresponde se presente copia del DNI del representante común de consorcio	
e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT ¹ . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputas (REGAJU).	Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladip o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

Cabe indicar que numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento establece que la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1 Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el 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 pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

4.3.2 Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

4.4.1 En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y 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.

4.4.2 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->

¹ De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.



financiero/clasificadoras-de-riesgo).

- 4.4.3** 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. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4** Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, basta que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5** En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se debe consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.
- 4.4.6** 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 la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, que no les sea aplicable el Convenio de la Apostilla, debe tenerse en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE², para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú. Debe considerarse que el mencionado Convenio de la Apostilla contiene definición de documentos públicos.

Cuando se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, basta con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya que el dispositivo normativo establece. Sin perjuicio de lo anterior, se debe cumplir con los requisitos adicionales que contemple la normativa especial de la materia para la validez en el Perú de los documentos extendidos en el exterior.

En el caso de los documentos privados, extendidos en el exterior, estos también deben ser legalizados, conforme es aplicable el artículo 138 del referido del Reglamento Consular del Perú, según el cual el funcionario consular sólo legaliza firmas en documentos privados cuando hayan sido suscritas en su presencia o cuando conste de modo indubitable su autenticidad, verificando en ambos casos la identidad de los firmantes.

4.6 DISPOSICIONES FINALES

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

² Decreto Supremo que aprueba el Reglamento Consular del Perú y que modifica el Reglamento de la Ley del Servicio Diplomático de la República en lo que corresponde a los cargos de los funcionarios consulares.



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal [CONSIGNAR EL AÑO FISCAL].
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal [CONSIGNAR EL AÑO FISCAL].
- [CONSIGNAR AQUÍ CUALQUIER OTRA NORMATIVA ESPECIAL QUE RIJA EL OBJETO DE CONVOCATORIA].

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : UNIDAD EJECUTORA HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO
RUC N° : 20512311122
Domicilio legal : PROLOG. AV. CANTO GRANDE NRO. S/N (ALT. DEL PARADERO 11) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE LURIGANCHO
Teléfono: : (01) 3886513
Correo electrónico: : programacion2@hospitalsjl.gob.pe

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "CONTRATACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO"

1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN³

La cuantía de la contratación no se dará a conocer a los proveedores de conformidad con lo determinado en la estrategia de contratación y lo dispuesto en el numeral 53.4 del artículo 53 del Reglamento.

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 19 de Mayo de 2025

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS (RO) y DONACIONES y TRANSFERENCIAS (DyT)

³ El monto de la cuantía de la contratación indicado en esta sección de las bases no debe diferir del monto de la cuantía de la contratación consignado en la ficha del procedimiento de selección en el SEACE de la Pladiscop. No obstante, de existir contradicción entre estos montos, primará el monto de la cuantía de la contratación indicado en las bases aprobadas.



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, un índice de documentos⁴ y la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta:

Los evaluadores verifican la presentación de los documentos señalados en el presente acápite. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. Los evaluadores no pueden incorporar documentos adicionales para la admisión de la oferta a los establecidos en este acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Pacto de integridad (**Anexo N° 2**)
- c) 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, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ 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.

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. (**Anexo N° 3**)

⁴ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>



- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico 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° 4)**
- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento **(Anexo N° 5)**, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

Advertencia

El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento.

- g) Oferta Económica **(Anexo N° 7)**. En caso el requerimiento contenga prestaciones accesorias, la oferta económica individualiza los montos correspondientes a las prestaciones principales y las prestaciones accesorias.

En el caso de compras corporativas, los postores deben formular su oferta económica de manera individual por cada entidad contratante.

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 3.5 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

- 2.2.2.1. Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "**Factores de Evaluación**" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

- 2.2.2.2. En el caso de los proveedores con domicilio en la provincia donde se presta el servicio o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, estos presentan adicionalmente la "Solicitud de Bonificación del 10% sobre el puntaje total" **(Anexo N° 16)**. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP.

- 2.2.2.3. Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 17)** en caso de ítems cuya cuantía corresponda a una modalidad abreviada.

- 2.2.2.4. En el caso de los proveedores que gocen del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, presentan adicionalmente una Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV. **(Anexo N° 13)**.

Advertencia

Los evaluadores no pueden exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "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) Autorización de retención (**Anexo N° 7**).
- 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 nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor 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.
- g) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 9**).
- h) Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 10**).

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

- i) Declaración Jurada Actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 15**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

Advertencia

- El requisito indicado en el literal I) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento en el procedimiento de selección.
- 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ 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) del presente numeral.
- En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM) presenta la Declaración Jurada respectiva (**Anexo N° 18**).

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

2.4.1 El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

2.4.2 El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: **programacion2@hospitalsjl.gob.pe**, en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en la **Unidad de Logística del HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO, sito en PROLOG. AV. CANTO GRANDE NRO. S/N (ALT. DEL PARADERO 11) LIMA - LIMA -**

⁶ 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.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>



SAN JUAN DE LURIGANCHO.

2.5. FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

Los pagos se efectuarán de acuerdo al Informe del Consumo mensualizado de Raciones Alimenticias, atendidas de forma efectiva por el Concesionario, validado por la Unidad Funcional de Nutrición y Dietética.

Para efectos del pago de la contraprestación pactada a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

-Comprobante de pago

De acuerdo a lo que establecido en el numeral 145.1 del Artículo 145° del RLCP (Ley N°32069), aprobado por el D.S. N°009-2025-EF, aplicable supletoriamente a la letra dice "El pago se realiza en un plazo máximo de diez días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles. En el caso de valorización de obra, el reglamento establece el plazo."

Advertencia

En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Advertencia

Al elaborar las bases, los evaluadores incluyen en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades.

3.1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Brindar atención oportuna y con calidad nutricional, en la entrega de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados y Personal de Guardia del Hospital San Juan de Lurigancho

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

CONTRATACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO

PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL:

- MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO
- SOPORTE TECNICO
- CAPACITACIÓN Y/O ENTRENAMIENTO

3.3. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de SUMA ALZADA, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. SISTEMA DE ENTREGA

NO APLICA

c. PLAZO DE PRESTACIÓN

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestan en el plazo de **12 MESES**, en concordancia con lo establecido en la estrategia de contratación.

d. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio se presta en **PROLOG. AV. CANTO GRANDE NRO. S/N (ALT. DEL PARADERO 11) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE LURIGANCHO.**

e. ADELANTOS

NO APLICA



f. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

Si el proveedor no cumple con el servicio dentro del plazo estipulado, la entidad aplica una penalidad por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{Plazo}}$$

$$F = 0.40$$

LA ENTIDAD se reserva el derecho de resolver la orden de servicio ante la imposición de penalidades por parte del contratista. La entidad tiene el derecho a exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES: Véase las pagina 52 a la 56 de los Términos de referencia, estos se adjuntan al final de las Bases.

g. SUBCONTRATACIÓN

La subcontratación se regula por lo previsto en la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas (Artículo 69), y su Reglamento (Artículo 108).

h. FÓRMULAS DE REAJUSTES

NO APLICA

i. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado y arbitraje.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje: CAMARA DE COMERCIO DE LIMA



3.4. TÉRMINOS DE REFERENCIA

LOS TERMINOS DE REFERENCIA PARA EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN SE ENCUENTRAN AL FINAL DE LAS BASES



3.5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

EL POSTOR DEBE CONTAR CON CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

Acreditación:

COPIA DE CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) EMITIDO POR DIGESA O DIRESA

Advertencia

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 11,805,480.80 (Once millones ochocientos cinco mil cuatrocientos ochenta con 80/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación en hospitales y/o clínicas, del ámbito público y/o privado.

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 constancia 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 pago⁷, correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados⁸, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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

⁷ 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. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

⁸ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.



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° 11** 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 quince (15) 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de 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° 14**.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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 servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Advertencia

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato.

3.5.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN FACULTATIVOS

Importante para la entidad contratante

En caso así se determine en la estrategia de contratación, la entidad contratante puede incluir los siguientes requisitos de calificación:

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.

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

Nutricionistas (2): Experiencia laboral mínimo de **dos (2) años** en servicios de alimentación colectiva en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado.



Chef (2): Experiencia laboral mínimo de **tres (3) años** en servicios de alimentación colectiva en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado.

Maestro Cocineros (2): Experiencia laboral mínimo de **un (1) año** en preparación de dietas normales y dietas especiales en servicios de alimentación colectiva, en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado.

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.

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 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

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

C.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

C.2.1 Formación académica

Requisitos:

Título profesional requerido como Nutricionista colegiado (a) y habilitado (a).

Acreditación:

El Título Profesional del Nutricionista será verificado por los evaluadores en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

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.

En caso el Título Profesional del Nutricionista 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.

En caso se acredite estudios en el extranjero del personal clave, debe presentarse adicionalmente copia simple del documento de la revalidación o del reconocimiento ante



SUNEDU, del grado académico o título profesional otorgados en el extranjero, según corresponda.

C.2.2 Capacitación del personal clave

Requisitos:

Nutricionista (2)

- Manipulación e Higiene de los Alimentos mínimo 10 horas.
- BPM mínimo 20 horas.

Maestro Cocinero (2)

- Manipulación e Higiene de los Alimentos mínimo 10 horas.
- Capacitación en técnicas culinarias mínimo 60 horas

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancias, certificados y diplomas u otro documento que fehacientemente se acredite tal condición.

Advertencia

Al evaluar la incorporación de este requisito, la entidad contratante debe sustentar que el tipo de capacitación seleccionado se encuentre vinculado con las actividades que se va de desempeñar el personal clave.

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, según la normativa de la materia.



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

Los factores de evaluación son determinados por los evaluadores. En la contratación de servicios en general, la evaluación de la oferta consiste en: i) Evaluación Técnica y ii) Evaluación Económica.

La evaluación económica de la oferta es posterior a la evaluación técnica de acuerdo con el artículo 94 del Reglamento. El puntaje máximo de cada una de estas evaluaciones es equivalente a cien puntos.

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

4.1. EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación técnica se realiza sobre cien puntos. Para acceder a la etapa de evaluación económica, el postor debe obtener un puntaje técnico mínimo de setenta puntos.

Importante para la entidad contratante

En el procedimiento de selección concurso público de servicios no hay factores de evaluación obligatorios, por lo que la entidad contratante puede elegir entre los siguientes factores de evaluación facultativos, los cuales deben sumar 100 puntos. Como mínimo debe considerar cuatro factores de evaluación.

Las bases no deben contener factores de evaluación que no se utilicen o queden en blanco. Por ello, en las bases se contemplan los factores para la evaluación técnica elegidos y los demás se suprimen, asimismo se adecúa el cuadro resumen acorde a ello.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como los factores de evaluación que no se incluyan.

4.1.2. FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS

A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<u>Requisitos:</u> Se evaluará en función al tiempo de experiencia del personal clave: Nutricionistas (2): Experiencia laboral mínimo de dos (2) años en servicios de alimentación colectiva en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado. Chef (2): Experiencia laboral mínimo de tres (3) años en servicios de alimentación colectiva en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado.	[Como máximo 25] puntos Para el Nutricionista Más de 4 años: [10] puntos Para el Chef Más de 4 hasta 5 años: [5] puntos Para el Maestro Cocinero Más de 2 hasta 4 años: [5] puntos



Maestro Cocineros (2): Experiencia laboral mínimo de **un (1) año** en preparación de dietas normales y dietas especiales en servicios de alimentación colectiva, en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado.

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.

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 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

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

Importante para la entidad contratante

En caso la experiencia del personal clave haya sido considerada como requisito de calificación, únicamente puede considerarse como factor de evaluación periodos de experiencia mayores al establecido como mínimo en el requisito de calificación.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases



CUADRO RESUMEN FACTORES DE EVALUACIÓN

FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS	PUNTAJE
A. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	NO CORRESPONDE
B. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	NO CORRESPONDE
C. SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA	NO CORRESPONDE
D. SOSTENIBILIDAD SOCIAL	NO CORRESPONDE
E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	NO CORRESPONDE
F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	NO CORRESPONDE
G. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR	NO CORRESPONDE
H. CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	NO CORRESPONDE
I. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	NO CORRESPONDE
J. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD	20 puntos
PUNTAJE TOTAL	20 puntos⁹

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA (Puntaje Máximo: 100 Puntos)

OFERTA ECONÓMICA	PUNTAJE/METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evalúa considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acredita mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consiste en otorgar el mayor puntaje a la oferta del menor monto ofertado y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos montos ofertados, según la siguiente fórmula:</p> $Po = Mb \times \frac{Pmax}{Mo}$ <p>Po = Puntaje de la oferta económica a evaluar Mo = Monto de la oferta económica Mb = Monto de la oferta económica más baja Pmax = Puntaje máximo</p> <p style="text-align: right;">80 puntos</p>

⁹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



4.3. PUNTAJE TOTAL

El puntaje total de las ofertas es el promedio ponderado de la evaluación técnica y la evaluación económica, aplicándose la siguiente fórmula:

$$PTP = c_1 PT + c_2 Pe$$

Donde:

PTP	=	Puntaje total del postor a evaluar
Pt	=	Puntaje de la evaluación técnica del postor a evaluar
Pe	=	Puntaje de la evaluación económica del postor a evaluar
c1	=	Coefficiente de ponderación para la evaluación técnica: [INDICAR COEFICIENTE, CONSIDERANDO QUE $0.60 \leq c1 \leq 0.70$]
c2	=	Coefficiente de ponderación para la evaluación económica: [INDICAR COEFICIENTE, CONSIDERANDO QUE $0.30 \leq c2 \leq 0.40$]

Donde: $c1 + c2 = 1.00$

Importante para la entidad contratante

De acuerdo con el numeral 75.6 del artículo 75 del Reglamento, tratándose de la contratación de servicios en general, consultorías y obras que se presten o ejecuten fuera de las provincias de Lima y Callao, cuya cuantía no supere los doscientos mil y 00/100 soles (S/ 200 000,00) para la contratación de servicios en general y consultorías, y no superen los novecientos mil y 00/100 soles (S/ 900 000,00) en el caso de obras, se aplica una bonificación equivalente al 10% sobre el puntaje total para los postores con domicilio en la provincia donde presta el servicio o se ejecuta la obra, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

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

Conste por el presente documento, la contratación de "CONTRATACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO", que celebra de una parte **CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE**, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, 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 [.....], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1** para la contratación de CONTRATACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO, 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 la CONTRATACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO

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 total del servicio, incluyendo, de ser aplicable, todos los impuestos, 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 PAGO¹⁰

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **INDICAR MONEDA**, en **INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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 del día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso

¹⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, 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 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Importante para la entidad contratante

- En caso de que la ENTIDAD CONTRATANTE verifique en la Pladipoc que el CONTRATISTA tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: COMPROMISO DE PAGO DE MULTA

Durante la ejecución del contrato la ENTIDAD CONTRATANTE retiene al CONTRATISTA de forma prorrateada desde el primer o único pago que se realice, según corresponda, hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas impagas impuestas en el marco de lo previsto en el artículo 89 de la Ley N° 32069, que no se encuentran en procedimiento coactivo.

- En el caso que, adicionalmente, el proveedor presente la DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM que autoriza descuento para el pago de deuda alimentaria, se debe indicar la siguiente cláusula:

CLÁUSULA : AUTORIZACIÓN DE DESCUENTO DE PENSIÓN ALIMENTARIA

EL CONTRATISTA autoriza que se le descuenta del pago de su contraprestación el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos ascendiente a **[CONSIGNAR MONTO]** seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** ante el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE]** en el trámite del expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL].**

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

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 DESDE EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE SERVICIO O DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO.]**

Importante para la entidad contratante

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].**"

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.



Importante para la entidad contratante

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

CLÁUSULA [...]: PRESTACIONES ACCESORIAS¹¹

"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]."

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

Importante para la entidad contratante

En caso de contratos de contingencia utilizados de acuerdo con el artículo 285 del Reglamento se incluyen obligatoriamente las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA [...]: CONDICIÓN O EVENTO QUE ACTIVA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La activación de la ejecución del contrato se produce cuando [CONSIGNAR EL EVENTO FUTURO E INCIERTO QUE CONDICIONA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 284 DEL REGLAMENTO]

CLÁUSULA [...]: MECANISMOS DE ACTIVACIÓN (PROTOCOLO), CONTROL, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Los mecanismos de activación (protocolo), control, seguimiento y evaluación de la ejecución contractual son [CONSIGNAR LOS REFERIDOS MECANISMOS CONFORME LO SEÑALADO EN EL REQUERIMIENTO Y LA OFERTA GANADORA]

En caso de contratos de contingencia en los que se aplique la modalidad de pago "pago por disponibilidad" de acuerdo con el artículo 285 del Reglamento, se incluye obligatoriamente la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: CONDICIONES DE AMPLIACIÓN DE PLAZO DEL CONTRATO

Al culminar el plazo del contrato sin que se haya activado la ejecución del contrato, las partes acuerdan las siguientes condiciones para ampliar el plazo contractual por un periodo adicional: [CONSIGNAR LAS CONDICIONES ACORDADAS]

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

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, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

¹¹ 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.



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

Garantía de fiel cumplimiento del contrato: Por la suma de **[CONSIGNAR EL MONTO]**, a través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADO: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO]** N° **[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO]** emitida por **[SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

Sólo en el caso que el requerimiento incluya prestaciones accesorias, se debe incluir la siguiente cláusula:

- **Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias:** MECANISMO DE GARANTÍA **[(SELECCIONAR): CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN]**, **[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 10% del monto contractual de la prestación accesorias, y que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas."

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto otorgar adelanto directo en el caso de servicios que lo requieran por condiciones de mercado conforme lo sustentado en la estrategia de contratación, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 SEGÚN LAS BASES]**, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La conformidad es otorgada por **[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGA LA CONFORMIDAD]** en el plazo máximo de **[CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO VEINTE (20) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.



De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar, el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable¹² correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 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 CONTRATANTE.

CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

$$F = 0.40$$

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

¹² En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.



En caso se haya incluido otras penalidades, se agrega el siguiente párrafo:

"Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	[[RELLENAR ESTE CUADRO SEGÚN EL NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III REQUERIMIENTO DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]		
2			

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

- Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto durante la estrategia de contratación, la aplicación de la figura de resolución por terminación anticipada se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA

Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato cuando el resultado de algún hito impida o haga innecesaria la continuidad del siguiente, sin que resulte atribuible a alguna de las partes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 121 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Los hitos del contrato son [INCLUIR EL DETALLE DE LOS HITOS DEL CONTRATO]

- Para el caso de contratos de contingencia con modalidad de pago por disponibilidad se incluye la siguiente cláusula:

"CLÁUSULA [...]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA

Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato en caso la entidad verifique que el contratista incumple con mantener [INDICAR EL INCUMPLIMIENTO DETERMINADO EN LOS TERMINOS DE REFERENCIA, YA SEA LA ROTACIÓN, STOCK O CAPACIDAD DE RESPUESTA, SEGÚN CORRESPONDA AL OBJETO CONTRACTUAL]",

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases



CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación¹³ y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato¹⁴. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco¹⁵. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar¹⁶.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

¹³ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁴ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁵ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

¹⁶ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁷

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, 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 General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

Importante para la entidad contratante

En caso de haberse pactado la conciliación como medio de solución de controversias, previo al inicio del arbitraje, debe incorporarse el siguiente texto:

"Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley General de Contrataciones Públicas, 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"

En caso las partes opten por la Junta de Prevención Y Resolución de Disputas (JPRD), como medio de solución de Controversias, previo al inicio del arbitraje, debe considerarse lo siguiente:

- Los adjudicadores que conforman la JPRD deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 329 del Reglamento y aquellos referidos a la experiencia específica establecida en las bases del procedimiento de selección, de ser el caso.
- Una vez establecido el centro de administración de la JPRD, las partes tramitan el contrato tripartito.
- El procedimiento ante la junta de prevención y resolución de disputas es un presupuesto de arbitrabilidad en aquellos contratos en los que se haya contemplado la inclusión de una cláusula de sometimiento a esta junta.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CONVENIO ARBITRAL

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF]**

¹⁷ De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.



Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.

Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por árbitro único.

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: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

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

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 días calendario.

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladipoc:

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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco 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 CONTRATANTE"

"EL CONTRATISTA"



Advertencia

La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento,



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

EVALUADORES**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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	SI ()	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 negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicio, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la entidad contratante reciba el acuse de recepción.

Advertencia

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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 ¹⁸	SÍ ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	SÍ ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰	SÍ ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico común del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

¹⁸ Esta información será verificada por la entidad contratante 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 artículo 114, del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem

²⁰ Ibídem



1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicio, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del representante
común del consorcio**

Advertencia

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la entidad contratante reciba el acuse de recepción.



ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD²¹

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

Presente.-

El que 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 Sede Registral 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]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, **suscribo el presente Pacto de Integridad** bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes²²; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM²³.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento²⁴.

SEGUNDO: Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

²¹ De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

²² Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

²³ Reglamento del Ley N° 31564:

Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. (...)

²⁴ Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

Artículo 68. Resolución del contrato

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.



1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

[Solo para personas jurídicas] Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, inconducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección²⁵; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la culminación del contrato.

CUARTO: Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior, iniciativas de veeduría autorizadas por la entidad contratante u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los () días del mes () de 20(), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General²⁶.

Firma

N° de DNI: _____

²⁵ Artículo 92. Culminación de la fase de selección, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.

²⁶ 1.7 Principio de Presunción de Veracidad. - En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.



ANEXO N° 3²⁷

DECLARACIÓN JURADA

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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 tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. 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.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. 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

Advertencia

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

²⁷ Artículo 69 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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 a la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, 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 [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.

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]** [%]²⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

²⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



TOTAL OBLIGACIONES

100%³⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 3
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

³⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Advertencia

El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del inciso 2 del citado numeral, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de servicios, los dos años son consecutivos.

**ANEXO N° 5³¹
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO**

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1
Presente.-

El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes³², los cuales cuentan con impedimento de carácter personal³³ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal del Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30

³¹ Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

³² Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

³³ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.-



de la Ley N° 32069³⁴, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda



Importante para la entidad contratante

En caso de la contratación de servicios bajo la modalidad de pago de precios unitarios incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el impuesto materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL IMPUESTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".
- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

Importante para la entidad contratante

En caso de la contratación de servicios bajo la modalidad de pago suma alzada incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el impuesto materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL IMPUESTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".
- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

Importante para la entidad contratante

En caso de la contratación de servicios bajo la modalidad de pago de esquema mixto de precios unitarios y suma alzada incluir el siguiente anexo. En caso el esquema mixto previsto en el requerimiento incluya otras modalidades de pago, se debe adecuar el presente formato.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

EVALUADORES**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1**Presente.-

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

OFERTA A PRECIOS UNITARIOS:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
MONTO TOTAL A PRECIOS UNITARIOS			

OFERTA A SUMA ALZADA:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
MONTO TOTAL A SUMA ALZADA	
MONTO TOTAL DE LA OFERTA	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el impuesto materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conlleven la ejecución de prestaciones accesorias el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

Importante para la entidad contratante

En caso de la prestación de servicios bajo la modalidad de pago en base a porcentajes incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

Presente. -

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

CONCEPTO	OFERTA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Porcentaje ofertado ³⁵			
Monto Total Ofertado			

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los impuestos, 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.

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el impuesto materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL IMPUESTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".
- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

³⁵ Corresponde al porcentaje del monto total a cobrar o recuperar.

Importante para la entidad contratante

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base la modalidad de pago en base a honorario fijo y comisión de éxito incluir el siguiente anexo:

ANEXO N° 6**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

EVALUADORES**CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1**

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

CONCEPTO	MONTO
(A) Honorario Fijo	
(B) Comisión de éxito ³⁶	
Precio de la Oferta (A) + (B)	

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los impuestos, 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.

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el impuesto materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL IMPUESTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".
- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conlleven la ejecución de prestaciones accesorias, el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

³⁶ El postor formula su oferta contemplando un monto fijo y un monto adicional como incentivo que debe pagársele en caso consiga el resultado esperado.

Importante para la entidad contratante

En caso de prestación de servicios bajo la modalidad de tarifas incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1
Presente.-

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

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO	N° DE PERIODOS DE TIEMPO ³⁷	PERIODO O UNIDAD DE TIEMPO DE LA TARIFA ³⁸	TARIFA UNITARIA OFERTADA ³⁹	TOTAL OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los impuestos, 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 su oferta económica los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

³⁷ Número estimado de días, meses, entre otros de la ejecución de la prestación, según lo establecido en las bases.

³⁸ Día, mes, entre otros, según lo establecido en las bases.

³⁹ El postor formula su oferta proponiendo una tarifa fija en base al periodo o unidad de tiempo establecida en las bases.

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el impuesto materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL IMPUESTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".
- En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

Importante para la entidad contratante

En caso de prestación de servicios bajo la modalidad pago por consumo incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

Presente.-

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

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	ESTIMACIÓN DE HORAS DE LA ACTIVIDAD	HORA DE LABOR PROFESIONAL ESPECIALIZADA ⁴⁰	PRECIO TOTAL
[CONSIGNAR LA ACTIVIDAD CORRESPONDIENTE]			

MONTO TOTAL DE LA OFERTA	
--------------------------	--

La oferta económica [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los impuestos, 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 su oferta económica los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

- *Pago por consumo es una modalidad de pago que solo aplica en caso de servicios variables, cuando la unidad de medida del pago sea la hora de labor profesional especializada.*
- *En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal debe indicar que su oferta no incluye el impuesto materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL IMPUESTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*
- *En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.*
- *En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.*

⁴⁰ Unidad de medida de pago.

ANEXO N° 7

AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES NO MYPES

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).*

ANEXO N° 7

AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES MYPE

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.

ANEXO N° 9

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL
MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO**

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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]**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

ANEXO N° 10

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL⁴¹

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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], elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

⁴¹ Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

ANEXO N° 11

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1
Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁴²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴³	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴⁴	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁵	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴⁶
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										

⁴² Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴³ **Únicamente**, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato sea previa a los quince 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.

⁴⁴ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁴⁵ 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 Servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴⁶ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ⁴²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴³	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴⁴	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁵	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴⁶
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, 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.

ANEXO N° 12

DECLARACIÓN JURADA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de selección de la referencia, me comprometo a prestar los servicios 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° 13

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

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa⁴⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.⁴⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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

⁴⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía", aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

⁴⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 14

DECLARACIÓN JURADA

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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 72.3 del artículo 72 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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 Públicas con sanción vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad a la dependencia encargada de las contrataciones o al órgano de la entidad contratante al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.



ANEXO N° 15
DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE
IMPEDIMENTO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
EVALUADORES
CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1
Presente.-

El que 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 sede registral 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 que tengo los siguientes parientes⁴⁹, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal⁵⁰ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA] .

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA] ..

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069⁵¹, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

⁴⁹ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

⁵⁰ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069-.

⁵¹ Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda



ANEXO N° 16

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR O CUANTÍA ESTIMADA NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-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 diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que el domicilio de mi representada se encuentra ubicado en la provincia o provincia colindante donde se ejecuta la prestación.

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Importante para la entidad contratante

- *Para asignar la bonificación, los evaluadores verifican el domicilio consignado por el postor en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) de la Pladico*
- *Para que el postor pueda acceder a la bonificación, debe cumplir con las condiciones establecidas en el numeral 75.6 del artículo 75 del Reglamento.*



Advertencia

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 16

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL DIEZ POR CIENTO (10%) POR SERVICIOS PRESTADOS FUERA DE LA PROVINCIA DE LIMA Y CALLAO
(DE SER EL CASO, SOLO PRESENTAR ESTA SOLICITUD EN EL ÍTEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYA CUANTÍA ESTIMADA NO SUPERA LOS DOSCIENTOS MIL SOLES (S/ 200,000.00)])**

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

Mediante el presente el que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que los domicilios de todos los integrantes del consorcio se encuentran ubicados en la provincia o provincias colindantes donde se ejecuta la prestación.

**Firma, nombres y apellidos del representante
común del consorcio**

Importante para la entidad contratante

- Para asignar la bonificación, los evaluadores verifican el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) de la Pladipoc
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el numeral 75.6 del artículo 75 del Reglamento.



ANEXO N° 17

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA EN EL CASO DE ÍTEMS CUYA CUANTÍA CORRESPONDA A UNA MODALIDAD ABREVIADA.

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

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, la Dependencia Encargada de las Contrataciones o los evaluadores, 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° 18⁵²

DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señores

EVALUADORES

CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS N° 01-2025-HSJL-1

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o apoderado de **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO]**, 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 CONTAR CON APODERADO]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]**, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (Redam), considerando lo siguiente:

IEL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO:

- Que, se ha remitido el/la **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** con fecha de recepción **[CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN]** dirigido/a al **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]**, mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]**, para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, sí me encuentro en el registro de deudores alimentario moroso, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** ante el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE]**, para lo cual adjunto:
 - a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en

⁵² De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**

- b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: **[LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del servicio de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados y personal de guardia del hospital San Juan de Lurigancho.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar atención oportuna y con calidad nutricional, en la entrega de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados y Personal de Guardia del Hospital San Juan de Lurigancho.

3. ANTECEDENTES

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 San Juan De Lurigancho.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

OBJETIVO PRINCIPAL

Proporcionar una alimentación adecuada, que cumpla con las normas dietéticas y de salubridad, para los pacientes hospitalizados y Personal de Guardia del Hospital San Juan de Lurigancho.

OBJETIVOS SECUNDARIOS

1. La alimentación que el Contratista entregue a los usuarios, deberá de cumplir con lo establecido en las normas sanitarias según R.M N° 749-2012/MINSA y su NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. las que deben asegurarse 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.
2. Velar por la efectiva, equitativa y adecuada provisión de alimentos preparados a los pacientes hospitalizados y Personal de Guardia de los servicios del Hospital San Juan de Lurigancho.
3. Optimizar el uso racional y eficiente de los recursos del Estado en el ámbito del Hospital San Juan de Lurigancho.



**PERÚ****Ministerio
de Salud**Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho****5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR****5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR**

Las Raciones Alimenticias (desayuno, almuerzo, y cena) se preparan y se servirán por personal capacitado en los ambientes donde funciona el Hospital San Juan de Lurigancho.

Ítem	Descripción del Servicio	Plazo de Ejecución
1	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL – HSJL	12 meses

- Tiempo de duración del servicio a contratar. - DOCE (12) MESES.
- Días de Racionamiento. - Diario de Lunes a Domingo.
- Lugar de ejecución del servicio: AMBIENTES del Hospital San Juan de Lurigancho

CANTIDAD MÍNIMA ANUAL DE RACIONES EN EL PERÍODO INDICADO - DE ACUERDO AL SIGUIENTE DETALLE:

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	CANTIDAD ANUAL
PACIENTES HOSPITALIZADOS	DESAYUNO	
	NORMAL	4500
	BLANDA	10401
	LÍQUIDA	2666
	HIPOGLÚCIDO	3897
	HIPOSÓDICO	782
	HIPOGRASO	2323
	HIPERPROTEICO	1865
	ALIM. COMPLEMENTARIA	6259
	HIPOALERGICA	3233
	FORM. E. POLIMERICA x LITRO	1477.78
	FORM. E. ESPECIALIZADA PARA DIABETICO x LITRO	321.97
	FORM. E. POLIMERICA HIPERPROTEICA ESPECIALIZADA PARA PATOLOGIAS RESPIRATORIAS CRONICAS x LITRO	36.00
	MODULO PROTEICO x kilogramos	42.46
	MODULO CALORICO x kilogramos	3.00
	ALMUERZO	

**PERÚ****Ministerio
de Salud****Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud****Hospital
San Juan de Lurigancho**

PACIENTES HOSPITALIZADOS	NORMAL	3413
	BLANDA	11245
	LÍQUIDA	4237
	HIPOGLÚCIDO	4095
	HIPOSÓDICO	872
	HIPOGRASO	2430
	HIPERPROTEICO	0
	ALIM. COMPLEMENTARIA	6637
	HIPOALERGICA	3739
	FORM. E. POLIMERICA x LITRO	134.46
	FORM. E. ESPECIALIZADA PARA DIABETICO x LITRO	29.90
	FORM. E. POLIMERICA HIPERPROTEICA ESPECIALIZADA PARA PATOLOGIAS RESPIRATORIAS CRONICAS x LITRO	0.00
	MODULO PROTEICO x kilogramos	2.69
	MODULO CALORICO x kilogramos	1.00
	COMIDA	
	NORMAL	4000
	BLANDA	9270
	LÍQUIDA	2680
	HIPOGLÚCIDO	3833
	HIPOSÓDICO	783
	HIPOGRASO	2244
	HIPERPROTEICO	1727
	ALIM. COMPLEMENTARIA	6020
	HIPOALERGICA	3021
	FORM. E. POLIMERICA x LITRO	2511.89
	FORM. E. ESPECIALIZADA PARA DIABETICO x LITRO	571.92
	FORM. E. POLIMERICA HIPERPROTEICA ESPECIALIZADA PARA PATOLOGIAS RESPIRATORIAS CRONICAS x LITRO	36.00
	MODULO PROTEICO x kilogramos	63.61
	MODULO CALORICO x kilogramos	3.00



ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	CANTIDAD ANUAL
PERSONAL DE GUARDIA	DESAYUNO	57,011
	ALMUERZO	102,785
	CENA	64,380

5.2 Actividades

- La Unidad Funcional de Nutrición, realizará las actividades de control y supervisión, de todas las etapas que intervienen en el servicio de Alimentación de Pacientes y Guardias, en función al Plan de Trabajo a realizar.



- La recepción y conformidad de las Raciones Alimenticias entregadas son de responsabilidad del Nutricionista del Hospital San Juan de Lurigancho, quien verificará la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, previamente a dar la conformidad respectiva.
- En caso que exista observaciones se levantará un acta en la que se indicará claramente en qué consisten estas, dando al Contratista un plazo prudente para su subsanación si fuere el caso.
- Si no existieran observaciones se levantará un acta de recepción en la cual se dará la conformidad respectiva, si fuera el caso.
- La recepción conforme no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

5.3 Procedimiento

- El horario del suministro de raciones iniciará y concluirá respectivamente, tal como sigue:

Personal del Hospital:

- Desayuno: 07:00am – 08:30am
- Almuerzo: 12:00pm – 2:30p.m.
- Cena: 8:30pm – 10:30p.m.

Pacientes Hospitalizados:

- Desayuno: 7:00 – 8:30 a.m.
 - SERVIDO DE DIETAS: 06:00am – 07:00am
 - DISTRUBUCION EN PISO: 07:00 – 08:00a.m.
- Almuerzo: 12:30 - 1:30 p.m.
 - SERVIDO DE DIETAS: 11:30am – 12:30pm
 - DISTRIBUCIÓN: 12:30pm - 02:00pm
- Comida: 5:30pm - 6:30p.m.
 - SERVIDO DE DIETAS: 04:30pm – 05:30pm
 - DISTRIBUCIÓN: 05:30pm – 06:30pm.
- Adicionales: 10:00a.m., 3:00p.m., 7:00p.m. y 9:00pm.
- El personal del HSJL presentará el fotocheck respectivo, Registrara su DNI y firmará la lista de raciones donde figuren sus nombres que luego servirá para la consolidación mensual y el pago respectivo. *El contratista es responsable de la entrega de las raciones a los comensales a quienes corresponde previa*





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Promoción y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

identificación. Sólo serán sujetas a facturación (pagada) aquellas raciones atendidas al personal.

- En el caso de pacientes el suministro de raciones se realizará previa solicitud del Nutricionista.
- El Contratista debe coordinar permanentemente con el Servicio de Nutrición del HSJL, aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- A los pacientes se entregará cubiertos descartables; así como tapers y bolos de material descartable, de acuerdo al requerimiento del nutricionista del Hospital.
- El concesionario proporcionará seis (06) ventiladores en el comedor, durante la ejecución del servicio.
- El personal del turno noche será el encargado de llevar los adicionales que sean indicados por el nutricionista del hospital.

5.4 Plan de trabajo

El Presente Plan, se basa bajo los parámetros de las Normas del D.S. N° 004-2014-SA - MODIFICACIÓN E INCORPORAN ALGUNOS ARTÍCULOS DEL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, APROBADOS POR DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, Ley General de Salud 26842, y además disposiciones conexas relacionadas con el servicio de alimentación, productos perecibles y no perecibles.

Para el cumplimiento de la norma sanitaria arriba indicada, el contratista deberá presentar al inicio del servicio, según sea el caso:

- 1) Certificación Sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH).
- 2) Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- 3) Manual de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- 4) Capacitación del Personal.
- 5) Control de Enfermedades del Personal.
- 6) Control de Proveedores.
- 7) Control de Insumos a emplear en la limpieza.

Asimismo, el Hospital San Juan de Lurigancho, implementará un Plan de Supervisión estricto, para el cumplimiento del Programa presentado por el Proveedor.

5.5 Requisitos según normas

En base a lo establecido en las normas sanitarias para el servicio de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los establecimientos de salud, según R.M. N° 749-2012/MINSA y su NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01, se elabora los requerimientos de las dietas para Pacientes y Personal de Guardia según el siguiente detalle:

5.5.1 REQUERIMIENTO GENERAL ENERGÉTICO PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA

El valor calórico total de las raciones sólidas de pacientes y personal de guardia será de 2,000 hasta 2,400 calorías por día, con un margen de +/-3% distribuido de la siguiente forma:

- Desayuno 20% con un máximo de +/-3% (400-480 KCAL)

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Vice-Ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

- Almuerzo 45% con un máximo de +/-3% (900-1,080 KCAL)
- Comida o cena 35% con un máximo de +/-3% (700-840 KCAL)
- El valor calórico de la cena de personal de guardia será de 700 - 840 Kcal.
- El valor calórico de macronutrientes de las dietas sólidas normales para pacientes y personal de guardia será:
 - Energía proveniente de proteínas del 10-15% del valor calórico total (80% AVB, 20% BVB).
 - Energía proveniente de carbohidratos del 55-60% del valor calórico total, no más del 10% de carbohidratos simples.
 - Energía proveniente de grasas del 25-30% del valor calórico total, no más del 8% de grasas saturadas.
- El contenido de fibra del régimen normal de pacientes y personal de guardia debe aportar de 25 a 30 gramos.
- La relación de micronutrientes para el régimen normal deberá además cubrir los requerimientos de acuerdo a normas internacionales FAO/OMS.
- La composición de nutrientes en los regímenes dieto terapéuticos será:

REGIMEN DIETETICO	VALOR CALORICO TOTAL	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (no más de 8% de grasas saturadas)
Normal, Blanda, Hiposodico, Hipoalérgica	2,000 -2,400 Kcal.	10%-15%	55%-60%	25%-30%
Hipoglucido y/o Hipocalórico	1,500 – 1,800 Kcal.	15%	55% – 60% (25-30gr de fibra)	30% – 35%
Hiperproteico	2,400 Kcal.	20%	55%– 60%	20% – 25%
Hipograsa	2,200 Kcal.	10% - 15%	60% - 65%	20% – 25%
Alimentación complementaria (I,II, III A y III B)	800 – 1,300 Kcal.	7 % -10% (70%AVB - 30%BVB)	63% - 65%	25% - 30%
Líquida Amplia y Líquida restringida	800 -1,000 Kcal.	3%	97%	0%



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

5.5.2 REQUERIMIENTO ESPECÍFICO ENERGÉTICO PARA PERSONAL DE GUARDIA



ESQUEMA DIETÉTICO

- Dieta Normal del Personal de Guardia

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
<ul style="list-style-type: none">- Café.- Huevo, yogurt o fruta (intercalado).- Cereal c/ fruta 250 cc.- Pan chabata mejorado*- Pan chabata débil*	<ul style="list-style-type: none">- Entrada 250 gr. o Sopa 300 cc- Plato de fondo (2 opciones)- Fruta o postre- Refresco de fruta 500 cc a libre demanda.	<ul style="list-style-type: none">- Plato de fondo- Fruta o postre- Refresco de fruta (variado), Infusión o café 500 cc a libre demanda.

Descripción del esquema dietético:

- **DESAYUNO**

- 250 cc de Avena, quinua, kiwicha, harina de 7 semillas, cañihua, maca, soya, harina de habas (Según demanda)
- 2 panes con aditamento:
 - o Un pan mejorado con queso fresco, pollo, lomo saltado, huevo, pavo, pavita, asado, chicharrón, atún, tamal, relleno, salchicha, chorizos, hot-dog, quesos fundidos, tortillas de verduras, etc.
 - o Un pan débil con mantequilla, mermelada, manjar blanco, palta, camote, aceitunas, etc.
- 1 huevo (60gr), yogurt o fruta entera (intercalado).
- Café a demanda.

- **ALMUERZO**

- Entrada 250gr. o sopa 300cc según preparación.
- Plato de fondo (02 opciones)
- Fruta al natural o postre (según gramaje).
- Refresco de frutas 500 c.c. a libre demanda

- **CENA**

- Plato de fondo
- Refresco de fruta o Infusión 500 cc a libre demanda
- Fruta al natural o Postre





- Dietas especiales del Personal de Guardia

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
. café Cereal c/ fruta 250cc . Fruta entera o Jugo 250 cc o Leche deslactosada o yogurt descremado 250cc . Pan integral mejorado . Pan integral débil	. Entrada o Sopa . Plato de fondo . Fruta . Refresco de fruta 500 cc a libre demanda	. Plato de fondo + Ensalada. . Fruta . Refresco de fruta o Infusión 500 cc a libre demanda

NOTA: La dieta especial de Personal de Guardia deben ser diferente a la dieta normal de personal de guardia en todos sus componentes. Se debe considerar que la dieta hipoglucida debe ser diferente a las demás dietas.

Consideración de la Prestación del Servicio Personal de Guardia:

- En las fiestas navideñas y año nuevo se deberá considerar un desayuno diferenciado acorde a estas festividades.
- Las variaciones de las dietas serán establecidas por el Área de Nutrición del Hospital San Juan de Lurigancho.
- La dieta de Personal de Guardia deberá cubrir con las necesidades calóricas-proteicas de acuerdo a la patología que presente la persona, por lo cual esto no implicará tener un costo adicional a lo establecido.
- En el horario del almuerzo y cena del personal de guardia se proporcionará refresco y/o infusión a libre demanda, las veces que sea necesario y lo requiera el personal de guardia.
- Se presentará 02 opciones en el Plato de Fondo del almuerzo para el personal de guardia, cada preparación debe ser **50% de la cantidad solicitada**.
- El almuerzo de personal de guardia se aceptarán 03 picados cárnicos o vísceras al mes como: Lomo saltado, mondonguito, chanfaina. Previa evaluación de minuta de menú para el Personal de Guardia.
- En la cena del personal el plato de fondo será ración entera (presado) como indica el gramaje respectivo.
- Los refrescos y postres serán de fuente natural y no de sobres (procesados).
- Para la Dieta Normal del Personal de Guardia la frecuencia de frutas en el horario de almuerzo, comida y cena; debe ser 5 veces por semana frutas entera y 2 postres por semana.
- Los postres serán de buena consistencia: arroz con leche, leche asada, crema volteada, mazamorra de calabaza, tartaletas, helado, torta helada, arroz zambito, compota de durazno, gelatina, flan, mazamorra morada. Siendo adecuados de acuerdo a la estación verano o invierno.
- Se proporcionará yogurt en la temporada de verano con la frecuencia de 5 veces a la semana y en invierno 3 veces a la semana en la cantidad especificada como producto lácteo (250 cc)
- En ocasiones especiales como: Semana Santa, Día de la Madre, Día del Padre, Día de la Medicina, Día del Nutricionista, Navidad, Año Nuevo, Aniversario Patrio, Aniversario del HSJL, etc. las dietas normales serán mejoradas



elaborando preparaciones especiales como: Chicharrón, Pachamanca, Pavo, Parrillada, etc. sin que ello implique mayor costo del menú para el HSJL, solo para el personal programado en el rol, no significa que habrá variación en el número de raciones.

- Se suministrará dietas específicas para el personal de guardia que lo requiera; previa autorización del área de nutrición y dietética.
- El Contratista en el almuerzo del Personal de Guardia dará 3 entradas diferentes y 4 sopas diferentes durante la semana en la temporada de invierno; y 6 entradas frías diferentes y 01 sopa o crema durante la semana, en la temporada de verano.
- Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría, nunca con agua cruda.
- El Contratista mantendrá 01 bidón de agua mineral o de mesa en el comedor, siendo en el verano de cambio diario y en invierno para utilidad de 02 días máximo.
- Proporcionará ají molido o rocoto molido o crema de ají durante el servicio de almuerzo y cena del personal de guardia.
- El contratista deberá utilizar mayonesa de marca conocida y no elaborarse en las instalaciones de la cocina del HSJL.
- El contratista deberá realizar la limpieza y desinfección de mesa durante la atención del desayuno, almuerzo y cena.
- El contratista deberá contar con dos (2) personas para el control de firmas de entrega de raciones, (01) en el almuerzo, y una persona en el Desayuno y Cena, debiendo entregar ticket codificados durante la atención con su respectivo DNI y firma. En caso que el contratista implemente un software de control de firmas, deberá considerar un (1) personal para dicha labor.
- El contratista es responsable de asumir las pérdidas de fichas codificadas para la entrega de raciones del HSJL.

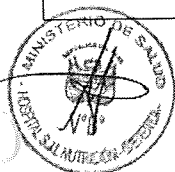


5.5.3 REQUERIMIENTO ESPECÍFICO ENERGETICO PARA PACIENTE HOSPITALIZADO

BLANDA MECANICA	Blanda/Blanda Severa	Blanda sin residuo	Hipoglúcida o Hipocalórica	Hiposódica	Hipograsa	Hipoalérgica	Líquida Restrictiva	Líquida Amplia
LECHE	Leche Descremada, Leche fresca UHT 250cc	Leche sin lactosa ó Soya evaporada (dilución al ½) 250cc	Leche Fresca Descremada c/ 250cc o de yogurt descremado	Leche fresca Descremada . UHT 250cc	Leche Descremada a 250cc	Leche Fresca Descremada o deslactosada 250cc	Mazamorra diluida 200cc	Mazamorra 250cc
CEREAL	Cereal 250cc	Cereal licuado y colado 250cc	Cereal c/ 250cc	Cereal 250cc	Cereal 250cc	Mazamorra frutada 250 o fruta cocida 200cc	Cereal colado 200cc	Cereal sin colar 250cc

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

BLANDA MECANICA	Blanda/ Blanda Severa	Blanda sin residuo	Hipoglúcida o Hipocalórica	Hiposódica	Hipograsa	Hipoalérgica	Líquida Restringida	Líquida Amplia
	Pan Mejorado)/ Pan de molde o Tostada o Pan de yema (según el caso)	02 Tostadas c/componente proteico	01 Pan Integral c/componente proteico.	01 Pan sin sal c/queso s/sal, tortilla, huevo, pollo, pavita, etc.	01 Pan C/pollo, 02claras, pavita cocida. queso descremado	01pan de yema Mejorado (pollo, queso descremado, pavita cocida).	Infusión 200cc	Gelatina 200cc
CLARA RAYADA POLLO LICUADO	Sándwich débil O Tostada O pan de yema (según el caso)		Pan Integral débil: palta, aceituna, mantequilla, mermelada con edulcorante	Pan sin sal, palta, mermelada de diferentes sabores casera	01 tostada c/ mermelada de diferentes sabores, miel	Pan de molde solo	Gelatina 200cc	Gelatina 200cc
PURE DE FRUTA	Jugo ó puré de fruta cocida 250 cc	Mazamorra 200cc	Fruta entera o Fruta picada	Jugo de fruta o Fruta cocida o puré de fruta dializada	Jugo 250cc (sin azúcar)	Jugo 250 cc ó fruta picada (no cítricos)		
MEDIA MAÑANA	Puré o 2 claras o mazamorra a base de leche	Mazamorra de membrillo						



• **Dieta Normal e Hiperproteica (pacientes):**

DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
Lácteo 250 cc Cereal c/ fruta 250 cc Fruta (entera o jugo) Pan mejorado* Pan débil*	Entrada o Sopa Plato de fondo Fruta o postre Refresco 250 cc	Sopa Plato de fondo Fruta o postre Refresco 250 cc
ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo, yogurt (250 cc), 02 claras de huevo	ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo, yogurt (250 cc), 02 claras de huevo	ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo, yogurt (250 cc), 02 claras de huevo



PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

- Dieta Blanda, Hipo alérgica, Hipo sódica, Hipo grasa y Líquida
- Desayunos:

- Almuerzos y Comidas:

Blanda Mecánica	Blanda/ Blanda Severa	Blanda sin residuo	Hipoglúcida o (Hipocalórica)/ Severa	Hiposódica / Severa	Hipograsa	Hipoalérgica	Líquida Restringsda	Líquida Amplia
Sopa de verduras licuadas	Sopa/Crema	Sopa	½ ración Sopa o 1 ración crema verduras	Sopa s/sal o crema s/sal	Sopa	Sopa	Caldo colado 200cc	Sopa de pollo 250cc
Guiso molido o licuado	Guiso		Saltado de Verduras o ensaladas cocidas o frescas o Puré de Verduras (blanda)	Guiso con porción proteica (cárnicos o huevo)	Guiso con porción proteica (cárnicos o huevo)	Guiso S/ pescado s/res	Mazamorra 200cc	Mazamorra 250cc
Cereal licuado	Cereal	Cereal	½ ración Cereal	Cereal s/sal	Cereal	Cereal	Gelatina diluida 200 cc	Gelatina diluida 250cc
Cárnico licuado	Carne / Molida o picada.	Carne sancochada / Molido	Carne/ Molido	Carne/ Molido	Carne (sancochada)	Carne guiso sin condimentos	Infusión 200cc	Infusión 250cc
Puré de tubérculos c/ verduras.	Puré (blanda severa) (variado con verduras y tubérculos)	Puré sin leche	Ensalada (solo dietas normales)	Ensalada (cocida)/ Puré de verdura	Ensalada cocida o verduras salteadas o soufflé de verduras	Verduras cocidas		
Mazamorra frutada o puré de frutas.	Postre: mazamorra Blanda severa: puré de fruta cocida	Mazamorra astrigente	Fruta picada /Fruta sancochada s/azúcar (blanda)	Fruta cocida puré	Fruta picada cocida (no mazamorra)	Fruta no cítricos (mandarina, naranja)		
Infusión 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc	Infusión 250 cc	Refresco s/azúcar 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc		



PERÚ

Ministerio
de SaludVicerrectorado
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

➤ Alimentación Complementaria I, II y III

Ración	Alimentación Complementaria de 6 a 8 meses (I) Consistencia Aplastado	Alimentación Complementaria de 9 a 11 meses (II) Consistencia Triturado	Alimentación Niños (III A) de 12 a 24 meses	Alimentación (III B) 25 meses a más
Desayuno	Cereal 100cc + Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 100cc Consistencia espesa Calorías 200 Papilla de frutas o mazamoras	Cereal 150cc + Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150cc Pan yema (1 unidad) c/Mantequilla o palta Calorías 300 Paté hígado	Cereal 200cc + Formula maternizado crecimiento (dilución al 14%) 200cc Pan de yema Mejorado (1 unidad) Calorías 350 (hígado, sangrecita , pollo, pavita)	Cereal 200cc + Leche entera evaporada (dilución al ½) 200cc Pan Mejorado (1 unidad) Pan débil (1 unidad) Calorías 500
Adicionales	Mazamorra c/formula maternizada continuación o Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc Papilla de Fruta	Mazamorra c/ formula maternizada continuación o Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc Campota de Frutas c/ yogurt griego (200 cc) Fruta picada	Formula maternizado crecimiento (dilución al 14%) o mazamorra con formula 200cc o fruta picada c/ yogurt griego (200cc)	Mazamorra con refuerzo proteico o leche o postre a base de leche 200cc
Almuerzo	Papilla con: Cereal/Tubérculos/ Hortalizas Yema/Hígado /pollo (40g) + 1 cdt. Aceite vegetal Mazamorra de fruta o puré de fruta Calorías 300	Papilla con: Cereal/Tubérculos/Hortali zas Yema/Hígado/Pollo/ Carne molida/ Pescado (50g) + 1 cdt. Aceite vegetal Mazamorra de fruta o puré de fruta Calorías 350	Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen Animal (60 gr alimento proteico o pierna de pollo) Mazamorra fruta o puré de fruta Calorías 500	Sopa 120cc Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen Animal (pierna o 80 gr alimento proteico) Mazamorra fruta o puré de fruta Calorías 700
Adicionales	Mazamorra c/formula maternizada continuación o Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Mazamorra c/ formula maternizada continuación o Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Formula maternizado crecimiento (dilución al 14%) o mazamorra con formula 200cc	Mazamorra con refuerzo proteico o leche o postre a base de leche 200cc





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

Cena	Papilla con: Cereal/Tubérculos/ Hortalizas Yema/Hígado /pollo (40g) + 1 cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta o puré de fruta Calorías 300	Papilla con: Cereal/Tubérculos/Hortali zas Yema/Hígado/Pollo/ Carne molida/Pescado (50g) + 1 cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta o puré de fruta Calorías 350	Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen animal (pierna de pollo o 60 gr alimento proteico) Mazamorra fruta o puré de fruta Calorías 500.	Sopa 120cc Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen Animal (pierna o 80 gr alimento proteico) Mazamorra fruta o puré de fruta. Calorías 700
Adicionales	Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Formula maternizada crecimiento o mazamorra con formula 200cc	Mazamorra con refuerzo proteico o leche o postre a base de leche 200cc
<p>LAS ABLACTANCIAS I, II, III DEBEN TENER LA DENSIDAD ENERGÉTICA MAYOR DE 1 DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL NIÑO DADO POR FAO/OMS.</p> <p>En el verano se debe variar las mazamoras de fruta 3 veces por semana y fruta picada 4 veces a la semana .</p> <p>En el invierno se debe variar las mazamoras de frutas a 4 veces por semana y fruta picada 3 veces a la semana .</p>				

Consideración de la Prestación del Servicio paciente:

- En las fiestas navideñas y año nuevo se deberá considerar un desayuno diferenciado acorde a estas festividades en la dieta normal de pacientes.
- La tolerancia oral (200cc) debe suministrarse en vasos descartables o bolos de acero inoxidable; asimismo no tendrá ningún costo para el HSJL.
- Se proveerá de panetela aquellos pacientes que lo requieran; solicitado por la Nutricionista del Hospital. No representara costo adicional al Hospital.
- Se dotará 3 litros diarios de infusión a todas las raciones sólidas en el horario del mañana (10 am), tarde (3pm) y noche (7pm).
- La ración sólida solicitada para el almuerzo de pacientes nuevo deberá incluir el litro de infusión, salvo indicación contraria del Nutricionista del Hospital.
- Las variaciones de las dietas serán establecidas por el Área de Nutrición del Hospital San Juan de Lurigancho.
- Los valores calóricos totales de las dietas dependerán de la prescripción médica – dietética para cada paciente
- Para las dietas hiperproteica debe considerarse 03 adicionales con alimentos a base de leche o yogurt descremado o postres a base de leche (volumen de 250 cc) o 2 claras de huevo o huevo duro, los que serán distribuidos en horarios de las 10 a.m., 3 pm. y 7 pm o 9pm.
- Para los regímenes hipo glúcidos o hipocalóricos deben considerarse 02 ó 03 adicionales con leche o yogurt descremado (volumen de 250 cc) o fruta entera o fruta picada; de acuerdo a la indicación dada por el nutricionista del HSJL. No representara costo adicional al Hospital.
- La dieta licuada cubrirá con las necesidades calóricas-proteicas de los pacientes y recibirán de acuerdo a su patología, tendrá 03 adicionales que no implicará costo alguno para el Hospital de acuerdo con la indicación del Nutricionista del Hospital.



- La dieta para lactantes y niños (6 a 60 meses) se describe en el cuadro respectivo fraccionada en 5 tomas, con distribución porcentual acorde a su edad, dieta según patología y su refuerzo proteico-calórico será en 03 tomas, a base de leche o yogurt descremado o postres a base de leche o fruta (en horarios de las 10:00 a.m., 3:00 p.m. y 7:00 p.m.).
- El puré de Papa amarilla, yuca camote, olluco será prensado. No se aceptarán papillas ni purés "LICUADOS" (se requiere aplastados con tenedor).
- Las papillas deben ser de diferentes tipos de verduras u hortalizas a diario dando las características físicas: sabor agradable, olor agradable, temperatura tibia, consistencia semisólida o sólida, color variado (como puré de zanahoria, espinaca, etc.) Tanto en el momento del almuerzo y comida.
- Agregar la cucharadita de aceite a la papilla minutos antes de la distribución en su mismo plato o charola.
- En los adicionales se entregará leche maternizada (continuación o de crecimiento) el tipo de formula con o sin lactosa, formula anti estreñimiento, formulas parcialmente hidrolizadas será indicado por la nutricionista del Hospital en volúmenes de 150 cc c/u para A. complementaria I y II, y 200cc para A. complementaria III. Los postres serán preparados con fórmulas maternizadas correspondientes si es Ablactancia I, II, III; como mazamorras como, por ejemplo: arroz con leche maternizada, etc.
- No está permitido la atención de sopas, caldos o sustancias en AC I, II, IIIa salvo indicación del Pediatra o nutricionista.
- Todos los pesos de los productos cárnicos son estimados como peso crudo.
- Para la dieta de niños de 25 meses a más se ofertará en aves, piernas de pollo y producto cárnico proteico.
- Los adicionales de las ablactancias I, II, III serán en los horarios 10 a.m., 3pm, 7p.m. que no representara costo adicional al hospital.
- Las dietas hipoglucidas o hipocalóricas se utilizará como reemplazo dei azúcar al edulcorante natural a base de stevia.
- Los jugos en general se ofertarán a temperaturas adecuadas, y deben ser variados de acuerdo a la estación.
- La frecuencia de preparaciones con carne picada será 02 veces al mes; 01 vez en el almuerzo y 01 vez en la comida de pacientes.
- Cada dieta de paciente debe salir del área de Nutrición con su indicador especificando: Apellidos, Nº de cama, abreviatura de la dieta correspondiente. Utilización de Kardex obligatorio para cada paciente.
- La dieta normal para pacientes no debe ser igual al de la dieta blanda.
- Para la dieta Normal e Hiperproteica la frecuencia de frutas en el horario de almuerzo, comida y cena; debe ser 5 veces por semana frutas entera y 2 postres por semana.
- Las dietas blandas sin residuos y sin lactosa se utilizará como producto proteico leche sin lactosa o soya (envasada).





RACIONES DIETOTERAPEÚTICAS

- Comprenden los regímenes: Blando, Hipo glúcido, Hipo sódico, Hipo graso, Hipo alérgica, Hiperproteico, Ablactancia, etc. los insumos para las preparaciones adicionales, en cualquiera de estos regímenes estarán incluidos en el costo de la ración diaria porque forma parte de la prescripción dietética. Igualmente esto regirá para los 3 litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a cada uno de los pacientes, en tres horarios mañana (10 am) , tarde (3pm) y noche (7pm).
- Las raciones sólidas y líquidas solicitadas para el desayuno, almuerzo y cena de pacientes de Emergencia (Pedriátrica, Adulto), UCI, Cuidado Críticos, Aislados, código Blancos y los ingresos diferentes a los solicitados previamente; serán distribuidos en envases descartables con tapa, y con sus respectivos vasos y cubierto descartables.
- No se aceptarán la entrega descartable en aquellos pacientes que la nutricionista del HSJL no haya indicado.

RACIONES ENTERALES/SUPLEMENTOS

- Las raciones serán elaboradas y distribuidas previo acuerdo con el nutricionista del Hospital San Juan de Lurigancho, considerando el número de tomas y volumen total de formula; la dilución y el horario de distribución.
- Las Fórmulas a utilizar serán entregados por la empresa: **Formulas Poliméricas** y **Formulas Especializadas por patología** (Diabetes, Insuficiencia Renal, Insuficiencia Respiratoria, Cirrosis Hepática y/o trastornos Hepáticos, etc.); Formulas Elementales Poliméricas y Monomericas, Módulos Calóricos , Módulos Proteicos, módulos lipídicos , con glutamina y módulo de fibra soluble.
- La contabilidad de la cantidad de Formula Polimérica y Especializada consumida se realizará de acuerdo al volumen de formula (un litro) y concentración de formula (18% a 23%) utilizada. Así mismo la cantidad de Módulos proteico y calóricos consumida será de acuerdo a la cantidad de polvo (gramos) utilizado; según indicaciones del nutricionista del Hospital san Juan de Lurigancho.
- El monto a pagar por el consumo de la formula Enteral será por volumen de un litro y la concentración de fórmula, dicho monto será diferenciado por el tipo de formula a utilizar, el cual será determinado por la Unidad de Logística previo estudio de mercado.
- El monto a pagar por el consumo de Modulo Proteico y Calórico será por volumen de gramos, dicho monto será diferenciado por el tipo de formula a utilizar, el cual será determinado por la Unidad de Logística previo estudio de mercado.
- Las fórmulas serán distribuidas en recipientes esterilizadas y descartables, acompañados con agua en cada una de las tomas; de acuerdo al horario establecido por la Nutricionista del HSJL.



**PERÚ****Ministerio
de Salud**Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

Tipo de formula	Volumen de fórmula para contabilidad	Concentración de Formula (en polvo)	
		Al 18%	Al 23%
Formula Polimérica	1000 ml	180g	230gr
Formula Especializada según patología: Diabético, Renal, Pulmonar.	1000 ml	180g	230g

Tipo de formula	Volumen de fórmula para contabilidad	Concentración de la formula (en polvo)	
		1 medida	Nutriente
Modulo Proteico	1 Kilogramo	12gr	10 gr de proteínas
Modulo Calórico	1000gr	12 gr	45 Calorías

Frecuencia del entremés del desayuno:

- Pan Mejorado *

ENTREMÉS	FRECUENCIA
o 1 unidad de huevo	1 vez por semana
o 40 gr queso fresco	2 vez por semana
o 40 gr pollo	1 vez por semana
o 40 gr pavita	1 vez por semana
o 60 gr Asado	1 vez por quincena
o 40 gr lomito de carne	1 vez por semana
o 40 gr lomito de pollo	1 vez por semana
o 40 gr filete de atún	1 vez por quincena
o 40 gr Hamburguesa	1 vez por quincena
o Carnes y quesos procesados (chorizos, rellenos, salchicha, quesos fundidos, etc. 40 gr) hondos 1 unidad	1 vez por quincena
o Tamal	1 vez por quincena
o Tortilla de verduras o omelet de verduras	1 vez por semana
o 90 gr chicharrón de cerdo c/zarza, etc.	1 vez por quincena

Nota: Los pesos indicados para los productos cárnicos son en crudo.

- Pan Débil *

ENTREMÉS	FRECUENCIA
o 15 gr Mantequilla	1 vez por semana
o 15 gr Mermelada	1 vez por semana
o 04 aceitunas negras medianas	2 veces por semana
o Manjar	1 vez por semana
o Palta 60 gr	2 veces por semana
o 50 gr Camote frito	1 vez por semana

Nota: Se puede adaptar a otras dietas de pacientes hospitalizados (normales, blandas, etc.)

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Vicesecretaría
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho****Nota Importante:**

- En el horario del almuerzo y cena del personal de guardia se proporcionará refresco y/o infusión a libre demanda las veces que sea necesario y lo requiera el personal de guardia.
- Se presentará 02 opciones en el Plato de Fondo del almuerzo para el personal de guardia; la segunda opción a ofertar será ración entera (presada).
- El almuerzo de personal de guardia se aceptarán 03 picados cárnicos al mes ejemplo: Lomo saltado, chanfaina, mondonguito, etc. Previa evaluación de minuta de menú para el Personal de Guardia.
- La programación de la dieta normal no debe ser igual a las dietas blandas, bajo responsabilidad del Contratista si esto sucediera, cada preparación debe ser individual.

Los insumos para las preparaciones de las raciones alimenticias deben tener las siguientes características en base a las Normas emitidas en Decreto Supremo N° 007-98-SA:

CÁRNICOS	VISCERAS	PESCADO	LECHE	AVES (Pollo, gallina, pavo)
Frescos o congelados de primera calidad, (con certificado de calidad).	Frescos o congelados, de primera calidad, (con certificado de calidad).	Frescos o congelados, de primera calidad, (con certificado de calidad).	Leche entera evaporada o fresca pasteurizada, aptos para el consumo humano, con registro sanitario y marca conocida.	Frescos o congelados, de primera calidad clase "A", aptos para el consumo humano. Con certificado de calidad).
FRUTA	VERDURAS	MENESTRAS	FIDEOS	GRASAS
Frescas y de primera calidad.	Frescas y de primera calidad.	De primera calidad o extra. Con registro sanitario.	De trigo primera calidad aptos para el consumo humano. Con registro sanitario.	De origen 100% vegetal, primera calidad aptos para el consumo humano. Con registro sanitario y marca conocida.

GRAMAJE EN CRUDO DE CARNICOS Y ESPECIFICACIONES TECNICAS (Pacientes y Personal de Guardia).

Nº	Producto	Peso Neto	Especificaciones Técnicas
1	Carne de res	Bistec 120 gr Guiso - Asados 150 gr Saltado 100 gr Sopas 35 gr Lomo (pan) 40 gr churrasco 200 gr	Pulpa fresca de primera calidad nacional. Apariencia Marmórea, sin grasa sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante al tacto. Con certificado de calidad del camal de procedencia o la autorización SENASA
2	Pollo	Sopa 40 gr Pollo en salsa de ají, con presa de 250 gr Filete de pollo 120 gr. Pierna 200 gr	Fresco sin grasa, con hueso, sin golpes, ni moretones. Con certificado de calidad, lote y fecha de vencimiento. Peso pollo mínimo s/menudencia 2.2 kg a 2.40 kg (08 presas). Filete pechuga sin hueso en presentaciones de 2 o 5 kg (para un mejor almacenamiento).
	Gallina	200 – 225 gr Sopa 40 gr	Cado de Gallina (plato fuerte mínimo s/menudencia 1.80 kg a 2.00 kg (08 presas).

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Vice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

Nº	Producto	Peso Neto	Especificaciones Técnicas
3	Pescado	Filete 160 gr Sopa 40 gr Entero 250 gr Trucha Entera 250 gr Ceviche 90 gr	Blanco y pescado con un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados. Fresco con certificación sanitaria del Terminal.
4	Embutidos	Hamburguesa artesanal 80 gr Hot dog 30 gr Entrada 40 gr Sandwich 80 gr	MARCA CONOCIDA, registro sanitario.
5	Conserva de pescado	Sándwich 40g Entradas 40g	Filete o lomito de marca, registro sanitario sin abolladuras. Registro sanitario. MARCA RECONOCIDA
6	Hígado de res	120g	Pieza entera congelada, limpio, color y olor característico. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA.
7	Mondongo	Guisos 200gr Sopas 40g	Congelado. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA
8	Bofe	Guisos 200 gr	Congelado limpio, color, olor característico debe ser autorizado por SENASA.
9	Pavita filete o Medallón de pavo pechuga	120g – 200g respectivamente	Congelada. Pieza fresca, pulpa, sin golpes de textura firme y libre de grasa. Extra seleccionado color y olor característico. Limpio de moretones y piltrafas. Registro sanitario.
10	Carne de Cerdo	Adobos 180g Chicharrón 200g Chuleta 200gr	Porcino nacional. Fresca limpia sin pellejo, de acuerdo a la preparación. Con registro sanitario emitido por el camal.
11	Huevo	60g Arroz chaufa 20g Pastel 30g Sopas/ Tortilla 20g Relleno 8g Huevo crudo 60gr	Libre de impurezas, fresco. Rosado, limpio y cáscara entera. Debe incluir lote y fecha de vencimiento.
12	Menestras	60 - 70g Sopas 20g Ensaladas 40g	Grano entero, primera calidad. Sin impurezas. Debe de incluir lote y fecha de vencimiento.
13	Leche fresca entera, Evaporada Entera, Descremada, deslactosada UHT	125cc bebida Puré o ajiaco 25 ml Postres 40 ml Mazamorras 40 ml Sopa, salsa 30 ml Cremas 60ml Jugos 80ml Desayunos 250 ml	Registro sanitario, fecha de vencimiento. Vigente mínimo 3 meses.



PERÚ

Ministerio
de SaludVice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

Nº	Producto	Peso Neto	Especificaciones Técnicas
14	Yogurt Yogurt descremado sabores variados, sin azúcar	250cc	Presentación en frasco de 1 litro. Registro sanitario DIGESA, fecha de vencimiento vigente. MARCA RECONOCIDA
15	Queso fresco pasteurizado	Sopa 20g Pan 40g Salsas 25g Guisos 20g Entrada 40gr	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, y fecha de vencimiento.
16	Arroz	100g Sopas 20g Aguadito 30gr Postre 25g Arroz c/pollo 130g	Grano entero, lustroso, libre de impureza, clase superior. Registro sanitario. MARCA RECONOCIDA
17	Avena	Desayuno 20g Sopas 20g Postre 25g	Hojuelas enteras de color característico, libre de impurezas. Envasado con registro sanitario, fecha vencimiento.
18	Fideos	Sopas c/verduras 20g Sopa solo 30g Tallarines 125g	Corteza de color característico, sin impurezas, de buena calidad. Envasado con registro sanitario, fecha vencimiento. MARCA RECONOCIDA.
19	Harina de trigo	Arrebozados 12g Torreja, pastel 20g Mazamorra, sopa crema 25g Apanado 6g Papa rellena 10g Espesar, compota, broaster 4g	La harina puede ser blanca o de un color crema suave. Olor normal de la harina ligero y agradable. Libre de impurezas. Su gusto tiene que ser a cola fresca. No debe presentar una coloración ligeramente azulada es anormal y advierte sobre el inicio de una alteración.
20	Mote pelado	Sopa 30g Champú 20g Guisos 60gr	Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario.
21	Maicena	Sopas 12g Postre 15 Compota 5g	Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.
22	Polenta	Sopas 20g Guiso 60g	Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.
23	Quinua	Sopas 15g Desayuno 20g Chupes y postres 20g Guisos c/arroz 25g Guisos s/arroz 60g	Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario.
24	Pan francés o chabata o Integral	30 -40 gr Ají de gallina 30 gr Croquetas, Ocopa 9 gr Salsa de maní 3 gr	Corteza de color caramelo claro, consistencia quebradiza, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio.
25	Pan de yema	30-40 gr	Corteza de color caramelo claro, consistencia suave, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio.

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Vice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

Nº	Producto	Peso Neto	Especificaciones Técnicas
26	Pan de molde blanco o integral o Tostadas	2 unidades por ración	De primera calidad, envasadas, con registro sanitario, fecha de vencimiento, paquetes de 06 a 12 unidades.
27	Papa fresca	Sopa crema/ají gallina/estofado/ guarnición 150g Ensalada mixta 55g Causa/ papa rellena 170 gr Saltado 150 gr Ajiaco/locro 155 gr Cazuela/aguadito 35 gr Puré/frito 200 gr	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. PRIMERA CALIDAD
28	Papa seca	Carapulcra c/arroz 50 gr Carapulcra sin arroz 65 gr	Seca, de papa amarilla. Bolsas de polietileno y /o papel, herméticamente cerradas. Calidad de primera, color amarillo cristalino, uniforme, granulado. Libre de impurezas. Registro Sanitario vigente.
29	Camote	Guiso c/arroz 135 gr Guiso s/arroz 200 gr Dulce camote 130 gr	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
30	Olluco	Chupe 80 gr Guiso/ajiaco 200 gr	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. Grandes y de primera calidad.
31	Yuca	Sopa 30 gr Guarnición s/arroz 200 gr Guarnición c/arroz 100 gr	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.
32	Harina chuño	Compota/broaster 3 gr Mazamorra 17 gr	Fécula de papa. Envase de polietileno, herméticamente cerrado Calidad de primera, polvo uniforme sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas, Registro Sanitario vigente Vencimiento mínimo cuatro meses.
33	Verduras y Hortalizas	Según Tabla de Dosificación de Alimentos (INS -MINSA)	Buen estado de primera calidad. Características organolépticas suigéneris.
34	Aceituna	Pan 4 aceitunas medianas Escabeche 10 gr	Buen estado, color característico no debe haber presencia de sustancias externas.
35	Fresa	Postre 200 gr Jugo 200 gr	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.
36	Guindones	Mazamorra morada 8 gr Compota 60 gr	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.
37	Higos secos	Postre 50 gr	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabor característico, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños.

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Vicerrectorado
de Prestaciones y
Asesoramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

Nº	Producto	Peso Neto	Especificaciones Técnicas
			Registro Sanitario Vigente.
38	Melocotón seco -huesillo	Mazamorra morada 14 gr	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.
39	Pasas	Arroz con leche y mazamoras 5 gr	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabor característico, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.
40	Limón	Refresco 20 gr Ensalada 10 gr	Debe presentar un color verde amarillo característico, cascara brillante y olor característico. PRIMERA CALIDAD
41	Durazno	150 gr	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación. PRIMERA CALIDAD
42	Mandarina	160 gr	Consistencia Firme, sanos, Limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas. PRIMERA CALIDAD
43	Mango	300 gr	Estar enteros, ser de consistencia firme, aspecto fresco, sin deterioros, sanos, estar limpios y exento de manchas negras, daños causados por plagas, grado de madurez satisfactorio, homogeneidad. PRIMERA CALIDAD
44	Manzana	Refresco 60 gr Postres 200 gr Desayuno /cereal 50 gr	Aspecto fresco, sin deterioro, limpios estar exento de daño causado por plagas, picaduras, presentar grado de madurez satisfactorio, Homogeneidad. PRIMERA CALIDAD
45	Maracuyá	Refresco 50 gr	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación. PRIMERA CALIDAD
46	Membrillo	Con cereal 30 gr Compota 50 gr	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación. PRIMERA CALIDAD
47	Melón	250 gr Neto Jugo (200 gr) Ensalada(50 gr)	Consistencia firme, aspecto fresco, estar exentos de plagas estar exento de humedad externa anormal, presentar grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto. PRIMERA CALIDAD
48	Naranja	Postre 200 gr	Consistencia firme, sanos, limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas, coloración típica de la Variedad. PRIMERA CALIDAD
49	Pera	160 gr	Presentar estado de madurez Sanos, limpios. PRIMERA CALIDAD
50	Plátano de Seda	170 gr	Enteras, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plagas, madurez satisfactoria. PRIMERA CALIDAD
51	Plátano de la Isla	150 gr	Enteras, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plagas, madurez satisfactoria. PRIMERA CALIDAD
52	Sandía	300 gr Bruto	Grado de Madurez Satisfactorio. PRIMERA CALIDAD
53	Uva Blanca, Negra	200 gr Bruto	Sanos, Limpios, aspecto fresco, exento de plagas. PRIMERA CALIDAD
54	Granadilla	130 gr	Exentos de Magulladuras, exentos de plagas, grado de madurez satisfactorio. Color sui generis. PRIMERA CALIDAD
55	Ciruela	150 gr	Exento de plagas, sanos, limpio grado de madurez satisfactorio. PRIMERA CALIDAD

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

Nº	Producto	Peso Neto	Especificaciones Técnicas
56	Tuna	150 gr	Estar enteras, consistencia firme, aspecto fresco, exenta de espinas, exentas de manchas, exenta de daños. PRIMERA CALIDAD
57	Papaya	Natural 200 gr pulpa	Consistencia firme, exenta de magulladura, aspecto fresco, estar exento de olor y sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio, según la naturaleza del producto., grado madurez satisfactorio. PRIMERA CALIDAD
58	Piña	Natural 200 gr pulpa	Aspecto Fresco, sin deterioro Estar exentos de plagas, manchas pronunciadas, estar exentas de olor, sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio. PRIMERA CALIDAD
59	Guanábana	Jugo 150 g	Aspecto Fresco, sin deterioro Estar exentos de plagas, manchas pronunciadas, estar exentas de olor, sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio. PRIMERA CALIDAD.
60	Frutas	150 gr para jugo 80 gr para mazamorra 40 gr para cereal 60 gr para refresco	Para vaso o ración de 250 cc a 300 cc

**FRECUENCIA DE CARNICOS PARA PERSONAL DE GUARDIA POR TIEMPO DE COMIDA
(ALMUERZO Y/O CENA):**

PRODUCTO	FRECUENCIA
RES	7 veces por semana
PAVITA	2 veces por semana
POLLO	6 veces por semana
CERDO	1 veces por semana
PESCADO (Entero y Filete)	4 veces por semana
VICERAS	1 veces por mes

FRECUENCIA DE CARNICOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS:

PRODUCTO	FRECUENCIA
RES	11 veces por semana
PAVITA	4 veces por semana
POLLO	9 veces por semana
CERDO	2 veces por semana
PESCADO (Filete)	4 veces por semana
VISCERAS	1 vez por mes



NOTA IMPORTANTE PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA

- Otros productos que no han sido considerados se ajustarán según la Tabla de Dosificación de Alimentos para servicios de alimentación colectiva del MINSA (INS-CENAN).
- Otros productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de primera calidad.
- Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados.
- Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El Concesionario será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera ocasionar.
- Los alimentos serán utilizados de acuerdo al tipo de dieta, considerando el ESQUEMA DIETÉTICO.
- La dosificación para ensalada de fruta será con un gramaje de 200gr.
- Los certificados requeridos y facturas deben estar disponibles en cualquier momento para su inspección.
- La empresa **otorgara dos raciones al mes** de: desayuno, almuerzo y Cena al servicio de Nutrición para **evaluar el aporte nutricional** por medio del método de pesado directo.
- Luego de recepcionada la materia prima, se almacenarán según las características de cada insumo. Todo movimiento se registrará en una tarjeta visible de manera obligatoria (kardex manual o automático) y cumplirá el principio de PEPS (lo primero que ingresa es lo primero en salir).
- Los productos dentro de la cámara de refrigeración deben estar ordenados (no abarrotados) para permitir la correcta distribución del frío.
- La materia prima de origen animal (carnes, aves, huevos, pescado, lácteos, embutidos, etc.) se almacenarán a menos de 5º centígrados.
- Las carnes congeladas que no se utilicen de inmediato, se conservaran en cámaras de congelación a temperaturas igual o inferior a -18ºC.



➤ **PROGRAMACION DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS:**

Se entregará a la Nutricionista del HSJL las Minutas de 2 semanas con la firma del nutricionista del Concesionario con dos semanas de anticipación para su aprobación según crea conveniente; sin la aprobación de la misma no procederá a la elaboración de las raciones.

5.6 IMPACTO AMBIENTAL

Se deberá implementar lo dispuesto en la NTS-142-MINSA/2018/DIGESA, referido al cumplimiento de la disposición de aguas residuales y residuos sólidos para un menor impacto ambiental.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Visaministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

5.7 SEGUROS

El personal dispuesto por el Proveedor, deberá contar obligatoriamente con el SCTR Salud y Pensión (Seguro Complementario de trabajo de riesgo) vigente por el período que dure el contrato.

5.8 PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.8.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

DE LA INFRAESTRUCTURA

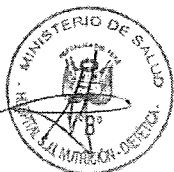
- La entidad proporcionará al contratista los ambientes dentro del Hospital San Juan de Lurigancho, en posibilidades de su infraestructura, donde se realizará la preparación y servido de raciones alimenticias.
- Sera responsabilidad del CONTRATISTA el mantenimiento y implementación con el mobiliario necesario del comedor ubicado en el 2do piso, así como de un comedor de una mesa con 04 sillas en el 1er piso para personal de guardia con discapacidad física y gestantes, por lo cual el contratista deberá de implementarlo y equiparlo a fin de que reúna las condiciones sanitarias según R.M. N°749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".
- El Contratista realizará el mejoramiento arquitectónico, estructural, sanitario y eléctrico, que conllevará, a una mejora significativa en cuanto a la atención del paciente, como indica el Informe N° 02-2025-JRLQ-USGM-HSJL-DIRIS LC/MINSA.
- El Hospital San Juan de Lurigancho proporcionará los ambientes de almacén, cocina, comedor (segundo piso), Nutrición Enteral y servicios higiénicos al **Contratista**, siendo este el encargado de su adecuación, habilitación y mantenimiento preventivo (caños, fluorescentes, tomacorrientes e interruptores, mayólicas, filtro de campana extractora, pintado del ambiente cocina-almacén-comedor-formula, cambio de mallas de ventanas, instalación eléctrica para el adecuado funcionamiento de las conservadoras, congeladoras, refrigeradoras, licuadora; así como interruptores y





tomacorrientes; todo mantenimiento superficial de la cocina –almacén – comedor- servicios higiénicos) para un funcionamiento óptimo, que cumpla con las Normas Sanitarias establecidas. Estos serán devueltos en buenas condiciones de funcionamiento y conservación. De no ser así, el Hospital San Juan de Lurigancho retendrá el precio de dichos bienes, del último pago que adeude al Contratista

- El contratista pagará un importe mensual de **S/ 13,300 (Trece Mil Trescientos con 00/100 soles)** por concepto del uso del ambiente por m2 asignado para preparación y elaboración de alimentos, a todo costo, el cual incluye energía eléctrica, agua potable, alcantarillado y gas natural , durante la vigencia del presente contrato.
- El Contratista mantendrá las instalaciones (almacén, cocina, comedor, Nutrición Enteral y servicios higiénicos), proporcionado por el Hospital San Juan de Lurigancho, en buen estado de conservación, buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- El Contratista deberá disponer de un dispensador con jabón líquido, alcohol gel y papel toalla en los ambientes de cocina, comedor, servicios higiénicos y Área de Formula Enterales.
- El Contratista deberá disponer de un dispensador con alcohol gel en el momento de registro, firma e ingreso del personal al comedor.
- El Contratista contará con personal competente y saludable que cuente con **Carnet Sanitario**, y luego de adjudicarse la buena pro se le solicitarán los siguientes exámenes auxiliares: tuberculosis, coprocultivos, serológicas (VDRL, HEPATITIS).
- El contratista otorgara al personal uniforme de color blanco; el cual consta de gorro, doble mascarilla (*para el personal auxiliar encargado de la distribución de dietas a pacientes se exigirá **usar mascarilla descartables**, que cumpla con la certificación correspondiente, para evitar contagio de enfermedades*), guantes quirúrgicos, chaqueta, pantalón, delantal sin bolsillo, botas, delantal impermeable para los que se encargan de la manipulación, preparación y lavado de los alimentos (Según Normas Sanitarias del Manipulador de





Alimentos del MINSA), el cual debe estar limpio, deberán contar con dos mudas de uniforme completo. El personal de la empresa portará el fotocheck en las instalaciones del Hospital San Juan de Lurigancho.

5.8.2 SOPORTE TECNICO

- Es obligatorio que el Contratista cuente de manera permanente con dos profesionales de Nutrición Colegiados y habilitados, quienes verificarán el cumplimiento del valor calórico-proteico de los regímenes antes que sean servidas.
- Es obligatorio que el Contratista cuente con un personal administrativo encargado de realizar la documentación de pago y tramites de facturación, etc.
- El personal debe acreditar buen estado de salud bajo responsabilidad del Contratista y luego de adjudicarse la buena pro se le solicitará el carnet de salud y certificado de sanidad vigente, que debe renovarse cada 6 meses.
- **El Contratista debe reaizar un examen médico a su personal cada seis meses como mínimo y el resultado será entregado al Servicio de Nutrición.**
- Todo el personal estará adecuadamente capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, por lo que debe realizarse capacitaciones en Buenas Prácticas de Manipulación por lo menos una vez cada mes.
- Este personal estará capacitado en temas de manipulación e higiene de alimentos (debidamente documentada) para garantizar la preparación y entrega adecuada de raciones.
- Los personales del Contratista responsable del traslado de las dietas hacia los servicios de hospitalización deberán contar con indumentaria exclusiva para tal fin, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, para evitar contaminación cruzada.
- El Contratista deberá disponer de un dispensador con jabón líquido, alcohol gel y papel toalla en cada servicio higiénico para uso del personal.
- El Contratista deberá disponer de un dispensador con jabón líquido, alcohol gel y papel toalla en el Área de preparación de Formula Entéales.
- El Contratista deberá disponer de un dispensador con alcohol gel en el momento de registro, firma e ingreso del personal al comedor.
- El Contratista prestará el Servicio de Alimentación, sujetándose a lo establecido en las Especificaciones Técnicas y Oferta Técnico-Económico aceptada por el Hospital San Juan de Lurigancho.
- El Contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se registrarán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya





responsabilidad la asume solidariamente, durante su permanencia en las instalaciones del Hospital San Juan de Lurigancho.

- El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones de los bienes, equipos e/o instalaciones del Hospital de San Juan de Lurigancho, que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo repararlo o reemplazar dichos daños ocasionados, según corresponda, dentro del término de diez (10) días calendario, en caso de no realizar la reparación o reemplazo, la institución tomará las acciones legales pertinentes.
- El personal del Contratista deberá trabajar en forma permanente durante la vigencia del contrato, siendo responsabilidad de este el pago de remuneraciones, vacaciones, gratificaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros (SCTR Salud y Pensión), así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga según el Ministerio de Trabajo.
- El personal del Contratista no tendrá ninguna relación civil, ni laboral con el Hospital San Juan de Lurigancho siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que este contraiga, así como de todos los actos que estos realicen en el cumplimiento del servicio contratado.
- El Hospital San Juan de Lurigancho podrá solicitar la sanción o cambio del personal, cuando este incurra en faltas a las normas de higiene establecidas, conducta de negación en la atención al paciente hospitalizado y personal de guardia, comportamiento inadecuados de manera reiterativa, y/o faltas a las normas disciplinarias de la institución. El Contratista remitirá al Área de Nutrición copia de la sanción imputada al referido personal. El cambio del personal indicado se debe realizar en el plazo de 48 horas.
- El Contratista tendrá una ficha de identificación con datos personales de cada uno de los trabajadores que fueran contratados, a la que se adjuntará Certificados de Buena Salud y Certijoven o Certiadulto, en caso contrario deberá contar con los certificados de antecedentes policiales, judiciales y penales, copia del DNI, certificado médico, prueba serológica (rápida) y/o molecular. La entidad se reserva el derecho de control y certificación de la información.
- El Contratista deberá remitir a la Unidad de Administración y de Nutrición del Hospital San Juan de Lurigancho una relación de los dependientes y/o





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Asesoramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

responsables que asigna para brindar el servicio materia del proceso de selección, previamente a la firma del contrato y en las veces que prevea una rotación o cambio de personal, precisando lo siguiente:

- Nombre completo del dependiente.
- Función encomendada.
- Número de documento de identidad.

➤ El Contratista deberá contar con el siguiente personal:

Cantidad de personas	Cargo
02 (con experiencia mínima 2 años)	Nutricionistas colegiados
01 (con experiencia de 2 años)	Administrador o Representante administrativo.
02 (con experiencia mínima de 3 años)	Chef para personal de guardia
02 (con experiencia mínima de 1 año)	Maestro de cocina para dietas
04	Ayudantes de cocina
08	Auxiliares de nutrición - piso
03	Almaceneros
07	Mozos o Azafatas
02	Personal encargado del control de firmas o registro del personal al ingreso del comedor.
03	Personal de limpieza
02	Personal Reten

5.8.3 CAPACITACIÓN Y/O ENTRENAMIENTO.

- El Contratista deberá contar con personal debidamente preparado en higiene, manipulación y preparación de alimentos para el buen desempeño de las actividades (debidamente documentado).
- El Contratista proporcionará, a solicitud del Hospital San Juan de Lurigancho, las respectivas constancias o certificados resultantes de la capacitación
- EL personal estará capacitado en temas de manipulación e higiene de alimentos para garantizar la preparación y entrega adecuada de raciones
- La empresa debe capacitar a su personal en forma mensual, presentar los certificados y un informe al área del servicio de alimentación.
- Todo el personal estará adecuadamente capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, por lo que debe realizarse capacitaciones en Buenas Prácticas de Manipulación por lo menos dos veces al año.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

5.9 LUGAR Y PLAZO DE PRESTACION DEL SERVICIO

5.9.1 LUGAR

Lugar de ejecución del servicio: AMBIENTES del Hospital San Juan de Lurigancho EN EL AREA DE SERVICIO DE NUTRICION (COCINA CENTRAL, COMEDOR Y FORMULA ENTERAL).

5.9.2 PLAZO

- Tiempo de duración del servicio a contratar. - DOCE (12) MESES.
- Días de Racionamiento. - Diario de Lunes a Domingo (incluidos feriados).
- La prestación del servicio se ejecutará desde el siguiente día de la firma del contrato.

5.10 RESULTADOS ESPERADOS

- Garantizar el sistema de alimentación sano-higiénico y nutritivo de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del hospital.
- El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustándose a las Normas Sanitarias vigentes (R.M N° 749-2012/MINSA y su NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, Ley General de Salud N° 26842). Siendo el Servicio de Nutrición, el Comité de Bioseguridad, la Unidad de Epidemiología encargados de realizar la supervisión en higiene y manipulación de alimentos en las áreas correspondientes.
- El control del gramaje de los alimentos se efectuará diario por el Servicio de Nutrición del HSJL.
- Se evaluará la composición de nutrientes por fracción de la ración máximo 2 al mes a fin de asegurar que cubra las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal, el cual no representará costo alguno para el HSJL.
- El contratista entregara al servicio de Nutrición del Hospital San Juan de Lurigancho una ración diaria de Desayuno, Almuerzo y Cena; con el objetivo de verificar y garantizar la calidad de la preparación.
- El contratista otorgará alimentos y preparaciones para la ejecución de sesiones demostrativas de preparación de alimentos con los pacientes del hospital, según requerimiento del nutricionista del hospital San Juan de Lurigancho, con programación de 2 sesiones por mes.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- El Contratista deberá tomar las providencias del caso que aseguren el suministro permanente de Servicio de Alimentos según requerimiento del Hospital San Juan de Lurigancho; en situaciones de emergencia sanitaria, situaciones de mantenimiento que incluyan problemas de infraestructura, desastres naturales y/o accidentes que impidan utilizar los ambientes del hospital, El Contratista se hará responsable de la preparación, traslado y distribución de las raciones alimenticias para pacientes hospitalizados y personal de guardia, entregables en material descartable de uso único, sin costo adicional.
- Los nutricionistas del Hospital san Juan de Lurigancho realizarán visitas inopinadas de la PLANTA DEL CONCESIONARIO DE ALIMENTOS.
- Las raciones Alimentarias deberán ser aptas para el consumo humano y no deben ser de menor calidad que las exigidas en las especificaciones técnicas detalladas en las bases.
- No se podrá ingresar ni retirar bienes de las instalaciones del Hospital San Juan de Lurigancho que no estén contemplados contractualmente o sin autorización de la Administración.
- El Contratista y/o las personas que asigne para brindar el servicio materia del proceso de selección, brindarán el apoyo para el registro, revisión y/o control que se realicen a ellos mismos, a las Raciones Alimenticias y a sus vehículos que salen e ingresen de las instalaciones del Hospital San Juan de Lurigancho.
- De detectarse el ingreso salida de bienes indebidos de cualquier naturaleza, el personal de seguridad del Hospital San Juan de Lurigancho según sea el caso levantarán un acta de verificación que firmarán conjuntamente con el Contratista y/o con su personal que asignó para brindar el servicio y procederán a su incautación bajo responsabilidad, actuando conforme lo dispone las normas legales vigentes; asimismo, mantendrán los bienes incautados en custodia apropiada para su posterior entrega a la autoridad legal competente.
- El Contratista proporcionará con quince (15) días de anticipación la planificación de los regímenes con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de nutrientes en base a una ración a fin que el Área de Nutrición y Dietética del Hospital San





Juan de Lurigancho pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias. Las preparaciones que no tengan aceptación por el personal usuario no serán programadas en lo sucesivo.

La evaluación de la calidad la efectuará el Servicio de Nutrición del Hospital San Juan de Lurigancho 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, dosificación y frecuencia consumo de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.)
- La cantidad de los menús corresponde al requerimiento remitido por cada servicio del Hospital San Juan de Lurigancho.
- El Servicio de Nutrición del Hospital San Juan de Lurigancho verificará las cantidades de productos y/o insumos a utilizarse en los menús Propuestos.
- La oportunidad del servicio corresponde al horario y periodicidad fijados en las bases.

6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEDOR

➤ PERSONAL

- El personal debe acreditar buen estado de salud bajo responsabilidad del Contratista y luego de adjudicarse la buena pro se le solicitará el certificado de salud vigente, que debe renovarse cada 6 meses. Además el Contratista debe realizar un examen médico a su personal cada seis meses como mínimo y el resultado será entregado al Servicio de Nutrición.

Todo el personal estará adecuadamente capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, por lo que debe realizarse capacitaciones en Buenas Prácticas de Manipulación mensualmente.

- Es obligatorio que el Contratista cuente con el profesional de Nutrición Colegiado, quien verificará el cumplimiento del valor calórico-proteico de las dietas.
- El Contratista debe contar con personal suficiente y permanente los cuales deben tener las siguientes especificaciones mínimas:

Nº personal	Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
2	Nutricionistas	Título Universitario, Habilidad profesional vigente y colegiada. Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos.

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Vicerrectorado
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

Nº personal	Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
		Experiencia en Servicios de Alimentación Colectiva: Universidades, Hospitales, etc. Constancias y/o certificados de trabajo. Mínimo de experiencia en la especialidad: 02 años. Programado en diferentes horarios (Turno mañana, turno tarde, fines de semana y feriados).
1	Administrador	Título Universitario, Habilidad profesional vigente y colegiada. Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos. Experiencia en Servicios de Alimentación Colectiva: Universidades, Hospitales, Con certificados y/o constancias. Mínimo de experiencia : 02 años
4	Cocineros (2 chef y 2 maestros cocina de dietas)	Experiencia en preparación de dietas normales y dietas especiales en servicios de Alimentación Colectiva, <u>Chef</u> : título o egresado de instituto superior de cocina. <u>Maestro de cocina</u> : acreditación en cursos de cocina no menor de 60 horas lectivas. Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos. Mínimo de experiencia en la especialidad: 03 años para el Chef y 1 año, para el Maestro de Cocina
4	Ayudante de cocina (2 turno mañana y 2 turno tarde)	Secundaria completa. Experiencia en preparación de dietas normales en servicios de Alimentación Colectiva, Servicios. Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos Certificados/constancias. Mínimo de experiencia: 02 años.
8	Auxiliares en Nutrición	Título de la carrera técnica de Auxiliar en Nutrición. CEPRO Experiencia en la atención y distribución de dietas especiales a pacientes en Servicios de salud: hospitales, clínicas, etc. Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de alimentos. Mínimo de experiencia: 02 años.
7	Mozos (4 turno mañana y 3 turno tarde)	Secundaria completa. Experiencia en la atención y distribución de régimen normal y especial a personal de institución. Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación. Mínimo de experiencia: 02 años.
3	Almacenero	Secundaria completa. Y Experiencia en servicios de alimentación: Acopio (alimentos perecibles y no perecibles), manejo de kardex, etc. Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de alimentos. Con certificados y/o constancias. Mínimo de experiencia: 02 años.
3	Personal de Limpieza	Secundaria completa. Experiencia en limpieza de superficies en Servicios de Alimentación. Capacitaciones en el manejo de residuos sólidos. Con certificados y/o constancias. Mínimo de experiencia: 02 años.
2	Personal encargados de Registro de Ingreso (1 para control de firmas en el almuerzo y 1 en el desayuno y cena)	Secundaria completa. Experiencia en Atención al Público. Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos. Capacitaciones en el manejo de residuos sólidos. Con certificados y/o constancias.



PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

Nº personal	Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
		Mínimo de experiencia : 02 años
3	Personal de Retén	Secundaria completa. Experiencia en servicios de alimentación: Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de alimentos. Con certificados y/o constancias. Mínimo de experiencia: 02 años.
1	Vajillero	Secundaria completa. Experiencia en servicios de alimentación: Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de alimentos. Con certificados y/o constancias. Mínimo de experiencia: 02 años.

Nota: El retén será programado por el Concesionario para el descanso del personal, el que reunirá el perfil del personal de franco.



- Este personal estará capacitado en temas de manipulación e higiene de alimentos para garantizar la preparación y entrega adecuada de raciones.
- El uniforme consta de chaqueta, pantalón, botas, delantal sin bolsillo, gorro, naso bucales y guantes, todas de color blanco (excepto personal de limpieza); el cual debe estar siempre limpio. Deberán contar con dos mudas de uniforme: botas, guantes de jebe y delantal impermeable para los que se encargan del lavado de los alimentos (Según Normas Sanitarias del Manipulador de Alimentos del MINSA).
- El personal del Servicio de Alimentación, responsable del traslado de las dietas y fórmulas a los servicios de hospitalización y emergencia deberán contar con indumentaria exclusiva para tal fin, este debería de ser color morado aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación, para evitar contaminación cruzada.
- El personal del Servicio de Alimentación, responsable del área de comedor deberán contar con indumentaria exclusiva para tal fin, diferenciado del personal responsable del traslado de dietas.
- El Personal del Concesionario deberá contar con las siguientes características:
 - Pulcritud y orden personal
 - Puntualidad y confiabilidad
 - Respeto y Cortesía
- Si en casos fortuitos o ajenos a la empresa contratista, tales como: despidos, renuncias, accidentes o enfermedad del personal, se aceptará el reemplazo o la rotación del personal ordenado por el contratista que maneja, siempre y cuando sea informado con anticipación informando a mesa de parte, con copia a Logística y al Área usuaria de la Institución sustentado con documentos probatorios del motivo del reemplazo o rotación. Asimismo, el reemplazo a



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

colocar deberá cumplir con el mismo perfil de trabajo solicitado en las Bases para cada trabajador.

- En los casos de accidentes ocupacionales el Proveedor debe responsabilizarse de los gastos del tratamiento y recuperación de su personal afectado.
- El número del personal solicitado debe laborar diariamente así sea: Navidad, Año Nuevo, feriados, domingos, etc.
- La relación de personal se llenará según los datos solicitados en el siguiente cuadro:

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RECURSOS HUMANOS SOLICITADOS

Nombre	Profesión u Ocupación	Cargo a desempeñar	Área donde Laborará	Horario de Trabajo	Total de horas laboradas diariamente

➤ ALMACEN

- El Concesionario implementará el almacén con equipos mínimos indispensables y realizará la limpieza, desinfección de acuerdo a su cronograma.
- El ingreso de alimentos al Hospital San Juan de Lurigancho será en los horarios de 8:30 am y 12:00 pm los días martes, jueves y sábado, (alimentos secos, frescos como frutas, verduras, legumbres, tubérculos, yogurt, queso, embutidos, etc.); y el ingreso de cárnicos y vísceras ingresarán de lunes a sábados en horario de 8:00 am a 12:00 pm, transportados y distribuidos en jabs de plástico con geles refrigerantes y hielo que permitan mantener la temperatura optima en su traslado desde la planta de abastecimiento de la empresa; debidamente autorizado por el Departamento de Epidemiología y Saneamiento Ambiental y Servicio de Nutrición.
- El vehículo donde son transportados los productos perecibles y no perecibles, debe estar limpio y el personal encargado del transporte debe de constar con indumentaria adecuada para tal fin.
- Después de este horario no podrá ingresar los alimentos bajo responsabilidad del Concesionario, quien asumirá la penalidad correspondiente.

6.2.1 EQUIPAMIENTO

Asimismo, el equipo Mínimo que el Concesionario instalará en el Hospital San Juan de Lurigancho:





➤ EQUIPOS Y MOBILIARIO

➤ COMEDOR

- ✓ 6 ventiladores
- ✓ 03 mesa de dos niveles con repisa de acero inoxidable de 110cm de largo x 160cm de alto x 60cm de ancho.
- ✓ 01 mesa de dos niveles con repisa de acero inoxidable de 200cm de largo por 60cm de ancho por 160cm de alto.
- ✓ 01 anaquel de acero inoxidable de 140cm de largo x 60cm de ancho x 180cm de alto.
- ✓ 01 anaquel de acero inoxidable de 110cm de largo x 60cm de ancho x 180cm de alto.
- ✓ 02 coches bandejeros.
- ✓ 08 luces de emergencia
- ✓ 02 Horno microondas capacidad de 20 litros
- ✓ 01 refrigeradora grande doméstica.
- ✓ 17 mesas cuadradas (120cm de largo por 70cm de ancho aproximadamente) con superficie revestida de vidrio o protector acrílico por cada mesa (no plástico).
- ✓ 70 sillas de material resistente (no plástico).
- ✓ 01 Dispensador de agua.
- ✓ 01 Dispensador de jabón alcohol gel.
- ✓ 01 Dispensador papel toalla.
- ✓ 04 tablas para picar (acrílicas grandes de alta densidad: color blanco, color amarillo y color verde) renovables según tiempo de vida útil.
- ✓ 01 tábola de 8 bandejas con línea caliente.
- ✓ 02 balanza gramera digital de 2 kilos.
- ✓ 05 baldes de 20 litros para refrescos de acero .
- ✓ 01 balde de 20 litros de acero para sopa.
- ✓ 01 Cambro para comedor Personal Guardia

➤ ALMACEN

- ✓ 02 Aire Acondicionado portátil para el almacén.
- ✓ 02 refrigeradoras semiindustriales grandes. (FRUTAS Y VERDURAS)
- ✓ 03 congeladoras grandes horizontal semiindustriales (CARNES).
- ✓ 01 refrigeradora mediana vertical semiindustrial. (LACTEOS/EMBUTIDOS)
- ✓ 04 Estante de 04 niveles de acero inoxidable con tableros de bordes encajonados con 04 soportes de tubo redondo de acero inoxidable, 04 patas de acero con tapas de goma y de medidas: 165cm de largo x 50cm de ancho x 180cm de alto. (ALMACEN DE SECOS)
- ✓ 04 Estante de 04 niveles de acero inoxidable con tableros de bordes encajonados con 04 soportes de tubo redondo de acero inoxidable, 04 patas de acero con tapas de goma y de medidas: 160cm de largo x 50cm de ancho x 180cm de alto. (ALMACEN DE FRUTAS Y VERDURAS)
- ✓ 02 Estante de 04 niveles de acero inoxidable con tableros de bordes encajonados con 04 soportes de tubo redondo de acero inoxidable,





04 patas de acero con tapas de goma y de medidas: 165cm de largo x 50cm de ancho x 180cm de alto. (ALMACEN DE DESCARTABLES)

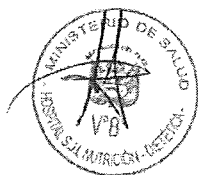
- ✓ 02 estantes de acero inoxidable de 110cm de largo x 50 cm de ancho x 180cm de alto.
- ✓ parihuelas para el almacén (NO MADERA).
- ✓ 02 balanzas digitales de gramajes de hasta 100 kilos.
- ✓ 03 balanzas gramera digital de 2 kilos.

➤ **COCINA**

- ✓ 02 Cocinas industriales a gas de 06 hornillas cada una.
- ✓ 01 Horno semi industrial MEDIANO a gas. (MEDIDAS APROXIMADAS 120cm ancho x 60cm profundidad x 165cm alto)
- ✓ 04 guantes anticorte de acero inoxidable.
- ✓ 01 licuadora semiindustrial de 10 litros.
- ✓ 02 licuadoras de 2 litros, vaso de pírex.
- ✓ 01 licuadora de 2 litros, vaso de pírex (para las dietas licuadas)
- ✓ 04 Mesas de trabajo de dos niveles con repisa de acero inoxidable de 140cm de largo x 70cm de ancho x 150cm de alto.
- ✓ 01 Mesa de trabajo de un nivel de acero inoxidable de 200cm de largo x 60cm de ancho x 70cm de alto. (mami)
- ✓ 02 Mesas Murales de acero inoxidable con 2 repisas superiores de 140cm largo x 60cm ancho x 160cm alto
- ✓ 01 Mesa Mural de acero inoxidable con 2 repisas superiores de 200cm largo x 60cm ancho x 160cm alto.
- ✓ 2 Mesas de trabajo de dos niveles con repisa de acero inoxidable de 110cm de largo x 90cm de ancho x 150cm de alto.
- ✓ 05 mesas de soporte de acero inoxidable de 50cm x 50cm x 50cm.
- ✓ 01 mesa de soporte de acero inoxidable de 100cm largo, 50cm de ancho x 50cm de alto.
- ✓ 06 pares de Guantes Térmicos.
- ✓ 08 termómetros digitales. (marca reconocida)
- ✓ 06 baldes de 8 a 10 litros para jugos o mazamorra.

➤ **FORMULAS ENTERALES**

- ✓ 01 ventilador aéreo.
- ✓ 01 licuadora de 2 litros
- ✓ 01 termómetro digital
- ✓ 02 jarra eléctrica de 2 lt.
- ✓ 02 termos de 2.5 lt.
- ✓ 01 balanza gramera digital de 2 kilos
- ✓ 06 Jarras medidoras de pírex (volumen de 250cc, 500cc, 1000cc)
- ✓ 03 coladores chicos
- ✓ 01 tetera de acero inoxidable de 10 litros
- ✓ 02 bandejas de acero inoxidable
- ✓ 01 repisa flotante de acero inoxidable de 250cm de largo x 30cm de ancho.
- ✓ 3 jaras de acero inoxidable de 2 litros.
- ✓ 1 docena de cucharas soperas.
- ✓ 02 tachos medianos de vaivén con tapa de plástico. (ROJO Y NEGRO)





- ✓ 01 Dispensador de jabón
- ✓ 01 Dispensador de alcohol gel
- ✓ 01 Dispensador papel toalla

➤ **OTROS**

- ✓ 03 Coches térmicos grandes de alimentos (40 bandejas cada uno)
- ✓ 01 Carro transportador de dos niveles de acero inoxidable.
- ✓ 03 Extintores de 06 kilos con ABC.
- ✓ 06 dispensadores de papel Toalla (para zona de lavado, completas, dietas y baños)
- ✓ 02 cambro (carritos isotérmicos no eléctricos) de doble compartimiento con ruedas fijas (adaptables a la medida del "montacarga")
- ✓ 02 coches transportador de residuos sólidos y biocontaminados
- ✓ 03 locker cada uno de 12 compartimientos
- ✓ 01 armario metálico para productos de limpieza.
- ✓ 05 cooler para los diferentes productos cárnicos con sus respectivos geles refrigerantes
- ✓ 02 contenedores de capacidad 1100 litro (residuos comunes)
- ✓ 02 tachos de 240 litros con rueda y tapa (02 residuos comunes)
- ✓ 01 tacho de 140 litros con rueda y tapa (residuos contaminados)
- ✓ 05 tachos de 60 litros con tapa (01 en cocina, 01 comedor, 01 patio y 02 formula enteral (01 rojo y 01 negro))

➤ **MENAJE DE COCINA**

- ✓ 35 Ollas con tapa de acero inoxidable de diversos tamaños
- ✓ 04 sartenes de acero inoxidable de diversos tamaños.
- ✓ 01 Teteras de 05 a 10 litros de capacidad. De Acero inoxidable.
- ✓ 16 Tazones de acero inoxidable o porcelana de diversos tamaños.
- ✓ 10 Fuentes de acero inoxidable o porcelana.
- ✓ 10 espátulas, 10 espumaderas, 02 machetes, 10 cucharones y 06 trinchas de acero inoxidable. No madera, aluminio ni plástico.
- ✓ 10 cuchillos cocinero de diferentes tamaños de acero inoxidable
- ✓ 04 cuchillos para cortar pan de acero inoxidable
- ✓ 10 tablas para picar (acrílicas grandes de alta densidad: color blanco, color amarillo, color verde, color azul, color rojo) renovables según tiempo de vida útil, diferenciado para cada grupo de alimentos.
- ✓ 08 Coladores de varios tamaños
- ✓ 04 juegos de jarras de diferentes medidas
- ✓ 02 c/u. prensa papas y exprimidores de acero inoxidable.
- ✓ 10 jarras de acero inoxidable de 02 litros de capacidad
- ✓ 01 balanza gramera digital de 2 kg.
- ✓ 04 balones de gas grandes

➤ **VAJILLA**

- ✓ 120 charolas de acero inoxidable con 120 bolos, 120 taza y 120 vasos en buen estado de conservación de acero inoxidable, 150 cucharadas de acero inoxidable



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

- ✓ 200 platos de loza blancos hondos. (100 adicionales de acuerdo a la demanda)
- ✓ 200 platos de loza blancos tendidos. (100 adicionales de acuerdo a la demanda)
- ✓ 200 platos de loza blancos tipo entrada. (100 adicionales de acuerdo a la demanda)
- ✓ 200 platos de loza blancos hondos para el plato fuerte de caldo de gallina. (100 adicionales de acuerdo a la demanda)
- ✓ 200 vasos de vidrio transparente o de acero inoxidable medida de 250 cc. (100 adicionales de acuerdo a la demanda)
- ✓ 200 tazas de loza blanca con sus respectivos platos. (100 adicionales de acuerdo a la demanda)
- ✓ 200 c/u cubiertos: tenedores, cuchara, chuchillos, cucharitas de acero inoxidable hoteleros. (100 adicionales de acuerdo a la demanda)
- ✓ 200 pírex o dulcero (porcelana) resistente al apilado. (100 adicionales de acuerdo a la demanda)
- ✓ 200 bandejas de plástico o acero inoxidable en número suficiente
- ✓ 150 Jarras de plástico y durable de 01 litro de capacidad.
- ✓ 12 boconas (6 servido de dietas y 6 para tabola), 6 pinzas, 10 cucharones de diferentes tamaños, 10 espumaderas de diferentes tamaños, 20 coladores de diferentes tamaños.



Nota: El día de la instalación en el Hospital San Juan de Lurigancho, el Concesionario debe contar con la correspondiente factura y/o acta de entrega verificable de los equipos, mobiliario y menaje que se encuentren en buen estado. Servicios Generales y Control Patrimonial verificarán el ingreso de estos Bienes y equipos operativos al HSJL.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1 OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El Contratista está obligado a observar y cumplir las Normas Sanitarias (R.M N° 749-2012/MINSA – NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, Ley General de Salud N° 26842) y además disposiciones conexas relacionadas con el Servicio de Alimentación, productos perecibles y no perecibles.
- Para el cumplimiento de la norma sanitaria arriba indicada, el contratista deberá contar con un Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos que incluya además Registros: Higiene del Personal, Capacitación del Personal, Control de Enfermedades y de Proveedores y un Plan de Higiene y Saneamiento, que incluya además Registros: Limpieza e Higiene Diaria, Insumos a Emplear en la Limpieza, Desinfección de superficies y utensilios y Capacitación al Personal.



- El Contratista velará por el orden y limpieza en el área que se le asigne del establecimiento y el respectivo mantenimiento de la pintura o resane de las paredes por deterioro producido de la impregnación de grasas u otros daños, así también el mantenimiento de los equipos de cocina que se utilicen sean estos del hospital o del proveedor.
- Los desperdicios de víveres, se colocarán en recipientes provistos de tapas y se eliminarán diariamente en bolsas plásticas, debidamente cerradas. El almacenamiento de los mismos, antes de su disposición final deberá encontrarse alejado de las áreas de atención, evitando así riesgos de contaminación.
- Otorgar las facilidades al personal de la DIRIS, DIGESA Y Ministerio de salud, para que efectúe el levantamiento de muestras para los análisis bromatológicos y microbiológicos a los alimentos destinados para consumo.
- El Contratista además de la preparación es responsable del servicio y distribución de las dietas y atención al personal de guardia.
- **EL CONTRATISTA EN LOS PERIODOS DE EMERGENCIA SANITARIA (COVID-19 U OTRAS ENFERMEDADES), DESASTRES Y OTROS, BRINDARA LAS RACIONES ALIMENTICIAS EN ENVASES DESCARTABLES SIN COSTO ADICIONAL PARA EL HOSPITAL, DURANTE LOS TIEMPOS DE COMIDA, LOS CUALES SON: DESAYUNO, ALMUERZO, CENA Y ADICIONALES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA.**
- Se prohíbe el uso de cocinas eléctricas, en caso contrario, el costo de energía será asumido por el proveedor.
- El Contratista será responsable del pintado de la cocina y comedor (color claro) mínimo 01 vez al año previa coordinación con el Servicio de nutrición del HSJL.
- Los desperdicios Alimenticios del personal se recolectarán en recipientes provistos de tapa, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsa plásticas de color negro y rojo debidamente cerrado, así como la disposición y eliminación de los residuos diariamente, siendo asumido por la empresa la eliminación de los mismos. Los residuos sólidos de los alimentos provenientes de las salas de hospitalización serán recolectados en recipientes provistos de tapa, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsa plásticas de color rojo debidamente cerradas.
- El Contratista debe cumplir con el compromiso del suministro de raciones; sin costo adicional, así exista casos de emergencia como mejoramientos en la infraestructura de cocina o comedor, terremotos, sequías, etc.
- El Contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales (dietas secas, de cloruradas, blandas sin residuos, elaboración de fórmulas enterales- artesanales, etc.) que no se encuentran en la lista del requerimiento, si fuera necesario. La elaboración y suministro de fórmulas enterales comerciales (módulos calóricos, etc.) no tendrá costo alguno para el hospital.
- El Contratista además de realizar la preparación de las raciones es responsable del servido al personal de guardia, distribución de las dietas y recojo de las charolas del área de hospitalización y áreas de Emergencia después de 60 minutos (como máximo).
- El Contratista se hará cargo del mantenimiento preventivo y recuperativo de los bienes entregados por el HSJL (incluye la infraestructura del local en buen





estado de uso – nueva), además de la Campana Extractora, sistema de montacarga, extractor de aire en su mantenimiento, reparación y mejora de los mismos que al finalizar el contrato deberá devolverlos en buenas condiciones de uso conforme se les entregó, esto mismo se llevará a cabo con sus equipos y otros bienes, el cual se plasmará en un cronograma anual.

- El contratista se hará cargo del mantenimiento, reparación y mejora de la campana extractora (Limpieza y cambio de filtros de la campana en forma mensual), sistema de montacarga (mantenimiento correctivo y preventivo de forma mensual) y del extractor de aire (mantenimiento correctivo y preventivo mensual). Además, hará uso de los ambientes de Nutrición excepto una oficina administrativa.
- El Contratista se hará cargo del mantenimiento preventivo y recuperativo de los bienes entregados por el HSJL (incluye la infraestructura del local en buen estado de uso), los mismos que al finalizar el contrato deberá devolverlos en buenas condiciones de uso conforme se les entregó, esto mismo se llevará a cabo con sus equipos y otros bienes, el cual se plasmará en un cronograma anual.

Los pagos mensualizados se efectuarán de acuerdo al Informe del Consumo mensualizado de Raciones Alimenticias atendidas de forma efectiva por el Concesionario, emitido por el Servicio de Nutrición.

- Garantizar el sistema de alimentación sano-higiénico y nutritivo de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del hospital.
- El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustándose a las Normas Sanitarias vigentes (R.M. N° 749-2012/MINSA, Ley General de Salud N° 26842). Siendo el Servicio de Nutrición, el Comité de Bioseguridad, la Unidad de Epidemiología encargados de realizar la supervisión en higiene y manipulación de alimentos en las áreas correspondientes.
- El control del gramaje de los alimentos se efectuará diario por el Servicio de Nutrición del HSJL.
- Se evaluará la composición de nutrientes por fracción de la ración máximo 2 al mes a fin de asegurar que cubra las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal, el cual no representará costo alguno para el HSJL.
- El contratista entregará al servicio de Nutrición del Hospital San Juan de Lurigancho una ración diaria de Desayuno, Almuerzo y Cena; con el objetivo de verificar y garantizar la calidad de la preparación.
- El contratista otorgará alimentos y preparaciones para la ejecución de sesiones demostrativas de preparación de alimentos con los pacientes del hospital, según requerimiento del nutricionista del hospital San Juan de Lurigancho, con programación de 2 sesiones por mes.
- El Contratista proporcionará las Pólizas de Responsabilidad Civil Contractual y Extracontractual, así como la Póliza de Deshonestidad, por el importe de \$ 20,000.00 dólares.





La Unidad de Epidemiología es la responsable de realizar la vigilancia y control sanitario del manejo de los residuos sólidos dentro de la institución, así como de todas las actividades de saneamiento básico (Control de agua, Desinsectaciones, Desratización, Desinfección y demás) que se realicen dentro del mismo. Por lo tanto, se debe considerar los siguientes puntos:

1. Gestión y Manejo de residuos sólidos generados dentro de la Concesionaria de Alimentos:

1.1. Decreto Legislativo N° 1278 "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos"

- a) En su artículo 19° establece al Ministerio de Salud a través de DIGESA como autoridad competente para normar, controlar, determinar y supervisar el manejo de los residuos sólidos generados dentro de los establecimientos de salud.
- b) Artículo 55° "(...) El generador u cualquier persona que intervenga en el manejo de residuos es responsable por su manejo seguro, sanitario y ambientalmente adecuado (...)".
- c) Artículo 58° "Los generadores, operadores de residuos (...), son responsables administrativa, civil y penalmente, según corresponda, por los daños derivados del inadecuado manejo de los residuos sólidos.

1.2. Decreto Supremo N° 001-202022-MINAM, Decreto Supremo que modifica el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión de Residuos Sólidos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM.

a) Artículo 63° "USO DE RESIDUOS EN LA ALIMENTACION DE ANIMALES"

Queda prohibido alimentar a los animales con residuos orgánicos, de gestión municipal y no municipal, de manera directa; así como con la mortalidad de las explotaciones avícolas y de otras especies.

1.3. Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA, aprobada con RM N° 1295-2018/MINSA.

- a) La presente norma tiene como finalidad establecer los lineamientos y procedimientos para una gestión y manejo de los residuos sólidos generados en los Establecimientos de Salud; estandarizando las condiciones de seguridad a todas las personas que asisten a la institución, brindando alternativas para minimizar la generación de los residuos sólidos peligrosos.
- b) En el numeral 4.2. "CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS", tenemos:
 - CLASE A: Residuo Biocontaminados: son aquellos residuos peligrosos generados en el proceso de atención e investigación médica y científica, que están contaminados con agentes infecciosos, o que puedan contener concentraciones de microorganismos que son potencial riesgo para la persona que entre en contacto con dichos residuos; incluyendo los restos de alimentos y bebidas de los pacientes mismo, residuos de la nutrición parenteral y enteral.



- CLASE B: Residuos Especiales: son aquellos residuos peligrosos con características físicas y químicas de potencial peligro por lo corrosivo, inflamable, toxico, explosivo, reactivo y radioactivo para la persona expuesta.
 - CLASE C: Residuos Comunes: son aquellos residuos que ni han estado en contacto con pacientes, o con materiales o sustancias contaminadas.
- c) En el numeral 5.6. "Etapas de Manejo de los Residuos Sólidos en los establecimientos de salud", se detallan todos los procedimientos del manejo de los residuos sólidos por sus diferentes etapas, por lo que se debe reflejar estas etapas en los términos de referencia, siendo las siguientes:

ACONDICIONAMIENTO: consiste en la preparación de los servicios con materiales (recipientes) e insumos (bolsas necesarias y adecuadas para la recepción o el depósito de los diversos residuos generados dentro de los ambientes.

Gracias al DIAGNOSTICO BASAL realizado por la Unidad de Epidemiología, el mismo que se encuentra plasmado en los Planes y/o Programada de Minimización y Manejo de Residuos Sólidos de la institución; se pudo determinar que dentro de la Concesionaria de alimentos a cargo de la Unidad Funcional de Nutrición y Dietética solo se generan dos (02) clases de residuos: Residuos Biocontaminados y Residuos Comunes.

Otro de resultados obtenidos es la determinación del volumen generado por la Concesionaria de alimentos, que es los residuos comunes. Por lo que los materiales (tachos) deben ajustarse a la capacidad diaria de los residuos comunes, determinada según la frecuencia de generación, siendo la siguiente:

Ítem	Ambiente	Cantidad	Volumen (Litros)
1	Preparación de Alimento	3	50
2	Preparación de alimentos	1	35
3	Comedor Primer Piso	1	35
4	Comedor Segundo Piso	1	50
5	Comedor Segundo Piso	1	35
6	Servicios Higiénicos	2	35
7	Patio	1	35
8	Administrativo	1	35
9	Transporte de Residuo	2	240
10	Almacén Central de Residuos Solidos	1	1100
11	Almacén Central de Residuos Solidos	1	35
total		15	1685





PERÚ

Ministerio
de SaludVice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

Nota: Los recipientes, coches y contenedores deben estar debidamente rotulado por clase de residuos de acuerdo a la Normativa Vigente.

Ahora bien, en los términos de referencia deben ajustarse a las características de los recipientes y bolsas vertidas en la presente norma técnica, siendo la siguiente:

Cuadro N° 1 - Especificaciones Técnicas para los Recipientes

Recipientes para Residuos Sólidos: Comunes, Biocontaminados y Especiales			
Item	Almacenamiento		
	Primario	Intermedio	Central o Final
Capacidad	Capacidad variable de acuerdo a la generación	De 150 lts. a más, dependiendo de la generación de los residuos sólidos, el cual debe estar consignado en el Plan de Minimización y Manejo de Residuos Sólidos.	De 180 lts. a más, dependiendo de la generación de los residuos sólidos, el cual debe estar consignado en el Plan de Minimización y Manejo de Residuos Sólidos.
Material	Poliétileno de alta densidad sin costuras		
Espesor	No menor de 2mm	No menor de 5 mm	
Forma	Variable		
Color	De preferencia claro		Variable
Requerimientos	Con tapa resistente a las perforaciones y filtraciones, material que prevenga el crecimiento de microorganismos (bacterias, hongos, etc.), lavable	Con tapa removible, ruedas de jebe o estable. Lavable, resistente a las perforaciones, filtraciones y a sustancias corrosivas. Material que prevenga el crecimiento de microorganismos (bacterias, hongos, etc.).	Con tapa removible, con ruedas de jebe o estable. Lavable, resistente a las perforaciones, filtraciones y a sustancias corrosivas. Material que prevenga el crecimiento de microorganismos (bacterias, hongos, etc.).



Cuadro N° 2 - Especificaciones Técnicas para las Bolsas de

Revestimiento

BOLSAS PARA REVESTIMIENTO			
ETAPA DE ALMACENAMIENTO			
ITEM	PRIMARIO	INTERMEDIO	CENTRAL
CAPACIDAD	20 % mayor al recipiente seleccionado		
MATERIAL	Poliétileno de baja densidad.		
*ESPESOR	50.8 micras	72.6 micras	72.6 micras
FORMA	Estándar		
COLOR	Residuo común: bolsa negra		
	Residuo biocontaminado: bolsa roja		
	Residuo especial: bolsa amarilla		

*Se puede utilizar el micrómetro para medir espesor de recipientes y bolsas.



PERÚ

Ministerio
de SaludVice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

SEGREGACIÓN: consiste en la separación de los residuos en el punto de generación, ubicándolos de acuerdo a su clase en el depósito correspondiente. Para esta actividad el personal y/o manipulador de alimentos de la empresa debe estar debidamente capacitado sobre el manejo de los residuos sólidos hospitalarios.

La concesionaria ganadora debe tener presente que todos los residuos generados por la alimentación de los pacientes (charola) que son traídos nuevamente al servicio de cocina deben ser dispuestos en un tacho rojo como residuos biocontaminado.

Así mismo, los residuos orgánicos como cascara de frutas, verduras y/o similares deben ser dispuestas en un tacho separado de color negro con bolsa negra.

Los residuos generados por la alimentación de los trabajadores serán dispuestos en un tacho negro con bolsa negra.

Nota: Los residuos en la zona de producción, en el comedor y restos de alimentos de los trabajadores de salud serán tratados como residuos comunes. Los residuos de alimentos provenientes de atención al paciente serán considerados como residuos biocontaminados.

ALMACENAMIENTO PRIMARIO: es el almacenamiento temporal de residuos sólidos realizado de forma inmediata en el ambiente de generación.

ALMACENAMIENTO INTERMEDIO: De acuerdo al último estudio de Diagnostico basal, el servicio de Nutricion genera en volumen diario 1,228 Lt. De residuos el cual tiene una frecuencia de recojo de 9 veces al día, teniendo como resultado que por cada vez llevado los residuos es menor a 150 Lt. En tal sentido no cumplirá con el principal requisito.

RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE INTERNO: consiste en trasladar los residuos al almacenamiento central, considerando la frecuencia de recojo del hospital.

- Para esta actividad el personal debe poseer todo su equipo de protección personal, según imagen adjunta.
- Utilizar vehículo coche, diferenciándolos por color y su clase.
- Deberá cumplir con la Ruta de transporte y horario establecido en el Programa de Minimización y Manejo de Residuos Sólidos del HSJL 2023.

ALMACENAMIENTO CENTRAL O FINAL: es el ambiente donde se almacenan los residuos provenientes del almacenamiento intermedio o primario, para luego ser manejados por la Empresa Operadora de Residuos Sólidos (EO-RS).

- d) El personal de limpieza del contratista encargado del manejo de residuos deberá contar con la indumentaria adecuada y/o Equipo de Protección Personal (EPP).

ETAPA	EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL			
	UNIFORME	GUANTES	CALZADO	RESPIRADOR
ACONDICIONAMIENTO	Pantalón largo, chaqueta de manga larga o ¾, gorra, material resistente, color	De PVC, impermeables resistentes a corrosión de referencia	Zapatos de goma.	Mascarilla

**PERÚ****Ministerio
de Salud****Vice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud****Hospital
San Juan de Lurigancho**

	claro.	blancos y de caña larga		
TRANSPORTE INTERNO			De seguridad con suelo antideslizante y puntera de acero.	
ALMACENAMIENTO FINAL		De nitrilo con refuerzo y resistente al corte.	Botas de PVC, impermeables, antideslizante, resistente a sustancias corrosivas, color claro y de caña mediana.	Respirador contra aerosoles solidos de alta eficiencia y válvula de exhalación que cuente con una certificación internacional.

VALORIZACIÓN: Residuos Orgánicos generados por la concesionaria serán entregados al "Programa Recicla". De la Municipalidad Distrital de San Juan de Lurigancho.

En caso hubiera alguna disposición por parte de la Municipalidad Distrital de San Juan de Lurigancho respecto al cobro de los residuos comunes, la concesionaria deberá asumir el costo de lo que genera en su ambientes tal como indica el Decreto Legislativo N° 1278 "Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos". Y su reglamento aprobado por decreto supremo N°014-2017-MINAM.

OTRAS INDICACIONES:

1. Por ello, los restos de residuos de alimentos consumidos por nuestros pacientes, considerados residuos biocontaminados según normativa sanitaria. Una vez recolectados, son dispuestos en el almacenamiento central o final de residuos, dentro de los recipientes propios de la institución. Generando un pago diario por la prestación del servicio contratado; concepto económico que viene siendo asumido por la institución.

Con la finalidad de poder determinar el monto por el concepto de servicio de recolección, transporte externo, tratamiento y disposición final de residuos biocontaminados, la tarifa se encuentra establecida por kilo, según el contrato de recolección y/o transporte de residuos biocontaminados; asimismo, las cantidades generadas por la concesionaria de alimentos, se determinarán por el área usuaria y el área de epidemiología, siendo el pago responsabilidad del concesionario.

2. En cuanto a los residuos sólidos comunes generados por el servicio de alimentación proveniente de la preparación de alimentos y restos de alimentos de los trabajadores de salud que no son consumidos, son dispuestos en nuestro almacenamiento de residuos y son manejados como residuos propios de la institución. Siendo recogidos por una EO-RS contratada por la Municipalidad de San Juan de Lurigancho. No generando un pago por concepto de recojo. Sin embargo, este servicio encuentra previsto en el cobro de los arbitrios pagados por la institución.

3. En los términos de referencia también se debe incluir lo dispuesto en la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en EESS" aprobado con RM N° 749-2012/MINSA; detalla en su numeral 5.2: "de los Principios Generales de Higiene", todos los servicios de alimentación para



asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deben cumplir con los Principios Generales de Higiene, que comprende:

La empresa que obtenga la Buena PRO, debe presentar para el perfeccionamiento del contrato los siguientes documentos:

Manual o Programa de BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION (BPM): debe detallar la cadena alimentaria o el proceso productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS): detallando todos los procedimientos de saneamiento básico (limpieza, desinfección, desinsectación, desratización controles básicos de salud ambiental).

4. Toda actividad de saneamiento ambiental (desinsectación, desratización y desinfección) realizada en cualquiera de los ambientes destinados para la preparación de alimentos, deberá ser comunicada, coordinada y supervisada por la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, a través de su Equipo de Salud Ambiental – ESAM dentro de los horarios laborales de esta Jefatura. De ser el caso, estas actividades que sean programadas fuera del horario laboral de ESAM, el área usuaria será la responsable de supervisar y monitorear estas actividades.

La empresa ganadora de la BUENA PRO, deberá realizar las coordinaciones respectivas con el área usuaria y el ESAM, antes de realizar cualquier actividad de saneamiento ambiental. Presentando un cronograma de ejecución del servicio, las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos o materiales a utilizar, los permisos correspondientes emitidos por DIGESA de la empresa responsable de la actividad, con un periodo mínimo de 72 horas. Posterior, al servicio se deberá presentar al área usuaria y el ESAM, los certificados correspondientes e informe de ejecución de la actividad programada.

5. Por el incumplimiento de la gestión y manejo de los residuos sólidos por parte de la Concesionaria de alimentos contratada se deberá considerar las siguientes penalidades:

SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	UNIDAD	PENALIDAD
No colocación e ingreso de los recipientes y coches para el propio servicio.	ETAPA DE INSTALACIÓN DEL SERVICIO	S/ 1,000.00 soles por día de retraso.
No colocación e ingreso de los contenedores para el almacenamiento	ETAPA DE INSTALACIÓN DEL SERVICIO	S/ 1,000.00 soles por día de



central o final de los residuos.		retraso.
No cumplir con el ingreso de insumos y materiales para el manejo de residuos sólidos de acuerdo a la NTS N° 144-MINSA/2018/DIGESA.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00 soles por día de retraso.
Los operarios de limpieza no emplean los implementos de protección durante la prestación del servicio.	POR OCURRENCIA	S/ 200.00 soles por día de retraso.
Incumplimiento del cronograma y fecha programada de la actividad de Desinsectación (fumigación).	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 500.00 soles por día de retraso.
Incumplimiento del cronograma y fecha programada de la actividad de Desratización.	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 500.00 soles por día de retraso.
Incumplimiento del cronograma y fecha programada de la actividad de Limpieza General y desinfección.	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 500.00 soles por día de retraso.



Por lo expuesto anteriormente, creemos que todos los puntos descritos son de suma importancia y deberán ser incluidos en los términos de referencia para las raciones alimentarias de la Unidad Funcional de Nutrición y Dietética: garantizando que la gestión y el manejo de residuos y saneamiento ambiental dentro de la Concesionaria de Alimentos contratada cumple con la normativa actual y se ajusta nuestro Plan Institucional.

DE LA SUPERVISION Y CONTROL DE CALIDAD

El HSJL está facultado de realizar la Inspección Sanitaria según cronograma del Departamento de Epidemiología y Saneamiento Ambiental o a solicitud del Servicio de Nutrición.

LA INSPECCION SANITARIA REALIZADA POR EL HSJL SE EFECTUARÁ HACIENDO DE LA FICHA DE EVALUACION SANITARIA DE SERVICIO DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD; según RM 749-2012-MINSA .SE ADJUNTA FICHA

- **ALGUNAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD**

- El Contratista habilitará jabón líquido a manos libre y papel toalla en todos los puntos en que su personal requiera lavarse las manos y exista un lavatorio.
- El Contratista registrará en un cuaderno al personal que se encuentra enfermo (no labora, es bajo responsabilidad del Contratista), los accidentes ocurridos.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

- El Contratista será responsable y asumirá los gastos que se efectúe en lo siguiente:

- ☒ Limpieza profunda general previa al proceso de desinsectación.
- ☒ Limpieza profunda después de realizado el proceso de desinsectación (el cual el personal deberá ingresar dos horas antes de inicio de jornada laboral).
- ☒ Desinsectación: Se realizará Mensualmente.
- ☒ Desratización: Se realizará Mensualmente.
- ☒ Desinfección Ambiental Cada dos meses.

El Contratista presentará una carta en la que refiera la lista de productos autorizado por DIGESA y deberá seguir NTS N° 133-MINSA/2017/DIGESA: Norma Técnica de Salud para la Implementación de la Vigilancia y Control Integrado de Insectos Vectores, artrópodos molestos y roedores en los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo.

Así mismo emitirá el certificado de desinsectación y desinfección al Departamento de Epidemiología del HSJL con copia a Área de Nutrición.

- ☒ Control Microbiológico Trimestral y constara en lo siguiente:

01 muestras de alimentos preparados
01 alimentos crudos,
01 muestras de superficies vivas
01 superficies inertes; de usos frecuentes.

- ☒ Análisis bromatológico trimestralmente (muestra un menú, constara de 05 muestras).

- ☒ El Concesionario debe presentar un plan de Higiene y Saneamiento acorde al área de Nutrición del HSJL, considerando puntos críticos y medidas correctivas en la producción de raciones.

- Todo el personal del Contratista debe usar protectores bucales (2und), cofias y guantes al manipular alimentos crudos y cocidos. Durante la preparación y servido de los alimentos preparados.

- El contratista deberá proporcionar al personal técnico de nutrición en hospitalización mascarillas N95, protector facial, guantes, mandilón descartable, (se deberá cambiar diario y las veces que sean necesarias); deberá instalar un colgador para colocar dicha indumentaria antes del ingreso al área de cocina.

- El contratista deberá contar con una Planta de Producción de Alimentos o ambientes destinados a la elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de Raciones alimenticias, **propio**, ubicado en el ámbito de Lima Metropolitana y Callao, con Autorización de licencia de funcionamiento





vigente. En el caso que se presentara un evento fortuito, estados de emergencia, derrumbe, construcción y/o mejoramiento de la infraestructura, etc.; que no permitiera realizar la preparación de las raciones en las instalaciones del hospital, se utilizara la Planta de Producción de la empresa por todo el tiempo que sea necesario según los hechos ya mencionados. Por lo cual deberá cumplir con lo establecido en las normas sanitarias para el funcionamiento según DIGESA.

- Se le solicitara la emisión de la certificación HACCP en la planta de producción de alimentos o ambientes destinados al almacenamiento, distribución y elaboración de raciones alimenticias; dicha certificación emitida por DIGESA, con vigencia de 1 año.
- El contratista debe contar con la documentación emitido por DIGESA de BPM, PGH, PSH debe ser elaborado de acuerdo al servicio de alimentación del hospital. Según NTS N°173 MINSA/DIGESA 2021 Norma Sanitaria Para Servicio De Alimentación Colectiva En Establecimientos De Salud.
- El Contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físico, vacaciones y descansos médicos.
- Al Hospital San Juan de Lurigancho no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Asimismo, los gastos ocasionados por accidentes o similares que pudieran sufrir sus trabajadores serán de responsabilidad del Contratista.

7.1.2 RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD.

CANTIDAD	DESCRIPCION	ESTADODE CONSERVACION
01	CAMPANAEXTRACTORA	BUENO
01	COCINA Y COMEDOR	BUENO
01	EXTRACTOR DE AIRE	BUENO
01	MONTACARGA	BUENO

Nota: el contratista se hará cargo del mantenimiento, reparación y mejora de la campana extractora (Limpieza y cambio de filtros de la campana en forma quincenal), extractor de aire (mantenimiento correctivo y preventivo



mensual), sistema de montacarga (mantenimiento correctivo y preventivo quincenal).

- Además, hará uso de los ambientes de Nutrición excepto una oficina administrativa.
- El Contratista se hará cargo del mantenimiento preventivo y recuperativo de los bienes entregados por el HSJL (incluye la infraestructura del local en buen estado de uso), los mismos que al finalizar el contrato deberá devolverlos en buenas condiciones de uso conforme se les entregó, esto mismo se llevará a cabo con sus equipos y otros bienes, el cual se plasmará en un cronograma anual.

7.1.3 OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

La entidad no ha previsto otras obligaciones, más que las descritas en el documento.

7.2 ADELANTOS

La Entidad no entrega adelanto de pago.

7.3 SUBCONTRATACION

La subcontratación se regula por lo previsto en la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas (Artículo 69), y su Reglamento (Artículo 108).

7.4 CONFIDENCIALIDAD

Este tipo de documentos almacenan información sensible que puede ser susceptible de poner en peligro la confidencialidad, integridad o disponibilidad de la empresa que los alberga. Para que se encuentren protegidos en todo momento, deben ser sometidos a un protocolo de clasificación.

7.5 PROPIEDAD INTELECTUAL

Cualquier creación de la mente humana es parte de la propiedad intelectual, sin embargo, las legislaciones formales no garantizan la explotación exclusiva de las creaciones intelectuales a sus autores de cualquier tipo de creación, sino solo de algunas formas de producción intelectual explícitamente recogidas en dicha legislación. La delimitación de qué constituye una propiedad intelectual depende de las legislaciones y está sometida a continua renovación. Por un lado, la propiedad intelectual tiene que ver con las creaciones intencionales de un individuo de manera planificada.

7.6 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION

El Hospital San Juan de Lurigancho, implementará un Plan de Supervisión estricto, para el cumplimiento del Programa presentado por el Proveedor según se enuncia en el Plan de Trabajo



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

7.7 CONFORMIDAD DE LA PRESTACION

La conformidad se brindará por la Unidad Funcional de Nutrición y Dietética y al Departamento de Apoyo al Tratamiento, será presentado a la unidad de Logística adjuntando el SIGA los siguientes documentos:

- Copias fedateadas de las firmas del personal de guardia.
- Consolidado de Raciones de Personal de Guardia.
- Consolidado de Pacientes Hospitalizados
- Consolidado de Formulas Enterales Especializadas.
- Consolidado de Formulas enterales Poliméricas
- Encuesta Alimentaria al Personal de Guardia.
- Actas de conformidad del servicio (observaciones, y /o Penalidades)
- Carnet y Certificado de Sanidad.

7.8 PROPUESTA DE MODALIDAD DE PAGO Y SISTEMA DE ENTREGA

Los pagos se efectuarán de acuerdo al Informe del Consumo mensualizado de Raciones Alimenticias, atendidas de forma efectiva por el Concesionario, validado por la Unidad Funcional de Nutrición y Dietética.

Para efectos del pago de la contraprestación pactada a favor del contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

-Comprobante de pago



De acuerdo a lo que establecido en el numeral 145.1 del Artículo 145° del RLCP (Ley N°32069), aprobado por el D.S. N°009-2025-EF, aplicable supletoriamente a la letra dice "El pago se realiza en un plazo máximo de diez días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles. En el caso de valorización de obra, el reglamento establece el plazo."

7.9 FORMULA DE REAJUSTE

No corresponde

7.10 PENALIDAD

Si el proveedor no cumple con el servicio dentro del plazo estipulado, la entidad aplica una penalidad por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{Plazo}}$$

$$F = 0.40$$

LA ENTIDAD se reserva el derecho de resolver la orden de servicio ante la imposición de penalidades por parte del contratista. La entidad tiene el derecho a exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.



PERÚ

Ministerio
de SaludVice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

7.11 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

7.11.1 DE LAS PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DEL SERVICIO EN FALTA LEVE:

Resolución del Contrato:

La entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Artículo N° 69 de la Ley General de Contrataciones Públicas en concordancia con los Artículos 121 y 122 de su Reglamento; en los casos en que el contratista tenga:

- Existencia confirmada por laboratorio de BROTE DE INTOXICACION ALIMENTARIA

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 el artículo 69 de la Ley de Contrataciones Públicas en concordancia con el artículo 144 de su Reglamento.

Nº	PENALIDAD	UNIDAD	CÁLCULO DE LA PENALIDAD EN SOLES	APLICACIÓN
1	Incumplimiento de la programación de desayunos, almuerzos, cenas, comidas y refrigerios.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	Cada uno de los incumplimientos detallados en el cuadro, será de aplicación con el informe del responsable de la conformidad el cual se aplicará y deducirá de los pagos mensuales del servicio.
2	Incumplimiento al horario de distribución de los desayunos, almuerzos, cenas y adicionales. PACIENTES – PERSONAL DE GUARDIA	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
3	Incumplimiento en la entrega de raciones para paciente y personal de guardia a temperatura inadecuada(<65° C)	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
4	Incumplimiento en el horario establecido para la entrega de adicionales de las diferentes dietas indicada a los pacientes hospitalizados	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
5	Incumplimiento en el horario establecido para la entrega de fórmulas enterales con su respectivo volumen de agua indicada a los pacientes hospitalizados	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
6	Incumplimiento con la entrega de 1 litro de agua a cada paciente en los diferentes turnos establecidos.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
7	Incumplimiento en la preparación de acuerdo a lo programado del menú a brindar, este deberá ser la misma preparación desde el inicio hasta la final de la atención para el Personal de Guardia en los horarios de: DESAYUNO; ALMUERZO Y CENA.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
8	Incumplimiento en el horario de abastecimiento de alimentos, (ingreso de insumos frescos y secos) según cronograma establecido.	POR OCURRENCIA	S/ 3,000.00	
9	Incumplimiento en la calidad, y/o con peso menor según gramaje especificado en las especificaciones técnicas.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
10	Incumplimiento de cadena de frío para el traslado de alimento de origen animal y derivados.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
11	Incumplimiento en el uso adecuado de vehículo, sucio para el transporte y abastecimiento de los alimentos.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
12	Incumplimiento en el manejo de lavado de menaje en general (presencia de suciedad al inicio de la preparación en ollas y en la distribución para vajillas y/o utensilios)	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	



PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

13	Incumplimiento en el mantenimiento y reparación de los equipos dentro del plazo establecido en el contrato.	POR OCURRENCIA	S/ 3,000.00	Cada uno de los incumplimientos detallados en el cuadro, será de aplicación con el informe del responsable de la conformidad el cual se aplicara y deducirá de los pagos mensuales de servicio.
14	Incumplimiento en el cambio de menaje (platos, vasos, tazas, ollas, sartenes, coladores, etc.) Dentro del plazo establecido en el contrato.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
15	Incumplimiento en el mantenimiento y colocación de las mallas de ventana en cocina, almacén dentro del plazo establecido en el contrato.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
16	Incumplimiento de los servicios de Fumigación, Análisis Microbiológico, Análisis Bromatológico de acuerdo a lo establecido en el contrato.	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 3,000.00	
17	Incumplimiento del uso del uniforme completo por parte del personal del proveedor, incluyendo el Nutricionista, según establecido en las especificaciones.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
18	Incumplimiento en el uso del uniforme correspondiente según su función; así como uniforme sucio y/o roto.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
19	Incumplimiento en el manejo de Kardex (registros de ingresos y salida de productos de almacén), registro de control de temperatura de cámaras de conservación, etc.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
20	Incumplimiento en la dosificación de ingredientes presentes en las preparaciones.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
21	Incumplimiento en el abastecimiento y utilización de materiales de limpieza y otros.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
22	Incumplimiento en el número de personal considerado en las especificaciones técnicas para el cumplimiento de las actividades, en cada turno (Mañana, Tarde y Noche)	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
23	Incumplimiento con el cronograma de capacitación del personal.	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 2,000.00	
24	Incumplimiento en la utilización de alimentos de buena calidad (no adulterados ni alterados), sin registro sanitario, sin fecha vencimiento y de producción, contaminados o falsificados; así como el uso de alimentos guardados.	POR OCURRENCIA	S/ 3,000.00	
25	Incumplimiento de los certificados de calidad, facturas, deben estar disponible en cualquier momento para su inspección	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
26	Incumplimiento en la calidad de frutas y verduras, como indica el TDR	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	
27	Incumplimiento de la presentación de los certificados que se realizara de acuerdo al cronograma de capacitación.	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 1,000.00	
28	Incumplimiento en el manejo de la Buenas Prácticas de Manipulación en los alimentos; encontrando contaminantes: físicos (plástico, vidrio, madera, etc.); químicos (herbicidas, plasticidad, productos de limpieza, etc.); biológicos (microorganismo, parásitos, insectos, roedores, etc.)	POR OCURRENCIA	S/ 3,000.00	
29	Presentación inadecuada y número inferior a lo solicitado de vajilla, cubierto y equipo solicitado.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00	
30	Cronograma de limpieza, desinfección y control de las plagas (cada 3 meses en el caso de control de plaga)	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 3,000.00	
31	Plan de desinfección de menaje.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00	



32	El incumplimiento de la falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.	POR OCURRENCIA	S/ 1,000.00
33	Falla del servicio en el aseo y limpieza de las instalaciones del Contratista y de la Entidad bajo su responsabilidad del Contratista.	POR OCURRENCIA	S/ 3,000.00
34	No contar el personal adscrito a la institución con carné sanitario y certificado de salud o tenerlo vencido.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00
35	Ausencia del personal profesional o auxiliar mayor a 60 minutos durante todo el proceso de elaboración y/o preparación, distribución atención, limpieza, almacén, etc.	POR OCURRENCIA	S/ 500.00
36	Inadecuado manejo en el lavado de vajillas, ollas, utensilios	POR OCURRENCIA	S/ 2,000.00
37	Cumplimiento de los estándares: Cultivo positivo para gérmenes patógenos provenientes de las manos de manipuladores de alimentos.	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 3,000.00
38	Cumplimiento de los estándares: Un resultado positivo superior a los estándares normados del análisis bacteriológico, toxicológico y/o físico-químico de las muestras de alimentos terminados.	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 3,000.00
39	Cumplimiento de los estándares: Resultado positivo superior a los estándares normados de los análisis bacteriológicos de utensilios y superficies empleados en la elaboración de alimentos.	SEGÚN CRONOGRAMA	S/ 3,000.00
40	Que un trabajador esté laborando teniendo heridas o padezca enfermedad respiratoria o enfermedad diarreica.	POR OCURRENCIA	S/ 3,000.00



Cada uno de los incumplimientos detallados en el cuadro que antecede, será de aplicación con el informe del responsable de la conformidad el cual se aplicará y deducirá de los pagos mensuales del servicio.

- El desayuno debe iniciar su distribución a las 7.00am si distribuye después de las 7.00am será responsabilidad de la empresa por lo que estará sujeto a penalidad, según lo establecido en el cuadro de las penalidades por incumplimiento del servicio.
- El personal de la empresa debe atender con buenos modales al personal que asista al comedor y al profesional nutricionista que se encargará de la supervisión del servicio, en caso de que su conducta sea reiterativa, se solicitará el cambio del personal.
- Cuando por razones ajenas al contratista, como es el caso de huelgas del sector salud del Hospital San Juan de Lurigancho y los declarados en huelga no dejen ingresar a laborar al hospital a los operarios a cargo del contratista, o cuando se presente un paro de transporte público, habrá tolerancia de ingreso al hospital de



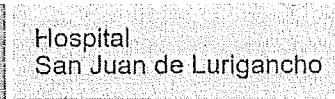
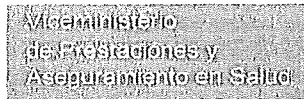
30 minutos a 1 hora, siempre y cuando el contratista presente la justificación sustentada.

- Las penalidades a aplicar al contratista, serán deducidas del pago periódico mensual, correspondiente a la fecha en la contratista incurrió en la falta a penalizar, o en su defecto de los pagos pendientes a cancelar.
- Las penalidades descritas anteriormente, se aplicaran cuando consten en actas debidamente suscritas por el responsable de la Unidad Funcional de Nutrición y Dietética del HSJL, así como el personal encargado de los trámites administrativos del contratista, de ser el caso que el mismo no se encontrara o no quisiera firmar el acta, la misma tendrá validez solo con la firma del responsable de la Unidad Funcional de Nutrición y Dietética del HSJL, en caso se negase a suscribir el acta personal encargado de los trámites administrativos del contratista.

Procedimiento de Registro de Observaciones e Incumplimientos, por el Profesional Nutricionista del HSJL:

- *Las observaciones diarias de prácticas inadecuadas no contempladas en el cuadro de Incumplimiento Penalizados*, serán registradas en el Acta de Conformidad de la prestación de servicio de concesionario de raciones alimenticias para pacientes y personal de guardia del HSJL, y se incluirá en el informe mensual de Conformidad de Servicio de Raciones Alimenticias para ser objeto de mejoramiento, **pero no serán objeto de penalización**.
 - La Entidad designa como Órgano de Control a la Unidad Funcional de Nutrición y Dietética del HSJL, para tal fin se establece una escala de incumplimientos y penalidades; el cual será ejecutado por la Unidad de Logística, para lo cual se procederá a levantar el acta respectiva y con la participación de la encargada del Contratista, si la encargada se negara a firmar el acta, solo bastará la firma del jefe del Departamento de Apoyo al Tratamiento o Jefe de Guardia.
 - Las prácticas inadecuadas contempladas en el cuadro de Incumplimientos Penalizados serán registradas por el Nutricionista del HSJL en el Acta de Conformidad de la prestación de servicio para pacientes y personal de guardia del HSJL, **indicando el ítem de Incumplimiento** (según cuadro: Falta Leve), y socializado a la Nutricionista de la Empresa, quien deberá Firmar el Acta de Conformidad de prestación de servicio, haciéndole entrega de una copia.
- Asimismo, el Acta de conformidad será incluida en el informe mensual de prestación, para el historial de conformidad del Servicio.





- Las observaciones Incurridas relacionados a los Equipos (coches térmicos, coches de traslado, horno, cocina, licuadora industrial, tabola, refrigeradora, congeladora, Campana extractora, etc.) serán registrados en el Acta de Conformidad de la prestación de servicio de concesionario de raciones alimenticias para pacientes y personal de guardia del HSJL, el cual se le otorgará un plazo entre 2 a 7 días hábiles para su reparación.

Si cumplido el plazo, no se levantó la observación, se elevará el documento a la Oficina de Administración para que inicie las acciones legales correspondientes.

*(FORMATO: Acta de Conformidad de la Prestación del servicio de Concesionario de Raciones Alimenticias para Pacientes Hospitalizados y personal del HSJL.)

NOTA: Por cada incumplimiento se emitirá un acta a la empresa contratista.

RESOLUCIÓN DE CONTRATO

La Entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Artículo 40º y 44º de la Ley de Contrataciones del Estado y en concordancia con los Artículos 167º, 168º de su Reglamento; en los casos en que el Contratista tenga:

- Existencia confirmada por Laboratorio de BROTE DE INTOXICACION ALIMENTARIA.

7.11.2 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 40º de la Ley 173º del Reglamento.

7.12 ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

EL PROVEEDOR declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante. Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato/orden de servicio u compra, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL PROVEEDOR se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

Adicionalmente, EL PROVEEDOR se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato/orden de servicio u compra con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

7.13 GARANTÍA

De corresponder, de conformidad con el artículo 61 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas y las excepciones previstas en el artículo 139 del Reglamento.

7.14 SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el numeral 81.3 del artículo 81 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 330 del Reglamento de la LGCP.

7.15 RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Asimismo, son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público Ley N° 31564. , en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad (De corresponder).

7.16 GESTIÓN DE RIESGOS.

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato/orden de servicio u compra y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

**PERÚ****Ministerio
de Salud**Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud**Hospital
San Juan de Lurigancho**

Descripción del riesgo ¹	Prioridad del riesgo ²	Riesgo Asignado	
		Entidad	Contratista
Riesgos derivados de eventos de fuerza mayor o caso fortuito, cuyas causas no resultarían imputables a ninguna de las partes.	Baja	X	X
Riesgos de implementar las modificaciones normativas que sean aplicables al objeto de la contratación, durante la ejecución contractual, pudiendo estas generar un impacto en el costo o en el plazo de ejecución del servicio.	Baja	X	X
Riesgo por parte del locador de divulgar, revelar, entregar o poner a disposición de terceros, dentro o fuera de la entidad, la información proporcionada por esta, para la prestación del servicio y en general toda la información a la que tenga acceso o la que pudiera producir con ocasión del servicio que presta, durante y después de concluida la vigencia de la presente contratación.	Alta	X	X

Nota: Los riesgos identificados se adecuarán de acuerdo a la naturaleza del bien o servicio a contratar.





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
San Juan de Lurigancho

II REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe contar con Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA o DIRESA</p>
B.	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p>Requisitos:</p> <p>Título profesional requerido como Nutricionista colegiado (a) y habilitado (a).</p> <p>Acreditación:</p> <p>El Título Profesional del Nutricionista será verificado por los evaluadores en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>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.</p> <p>En caso el Título Profesional del Nutricionista 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>En caso se acredite estudios en el extranjero del personal clave, debe presentarse adicionalmente copia simple del documento de la revalidación o del reconocimiento ante SUNEDU, del grado académico o título profesional otorgados en el extranjero, según corresponda.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p>Requisitos:</p> <p>Nutricionista (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> Manipulación e Higiene de los Alimentos mínimo 10 horas. BPM mínimo 20 horas. <p>Maestro Cocinero (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> Manipulación e Higiene de los Alimentos mínimo 10 horas. Capacitación en técnicas culinarias mínimo 60 horas



PERÚ

Ministerio
de Salud

Vice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancias, certificados y diplomas u otro documento que fehacientemente se acredite tal condición.

Importante

Al evaluar la incorporación de este requisito, la entidad contratante debe sustentar que el tipo de capacitación seleccionado se encuentre vinculado con las actividades que se va de desempeñar el personal clave.

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, según la normativa de la materia.

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

- Nutricionistas (2): Experiencia laboral mínimo de **dos (2) años** en servicios de alimentación colectiva en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado.
- Chef (2): Experiencia laboral mínimo de **tres (3) años** en servicios de alimentación colectiva en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado.
- Maestro Cocineros (2): Experiencia laboral mínimo de **un (1) año** en preparación de dietas normales y dietas especiales en servicios de alimentación colectiva, en Entidades de salud; Clínicas y/o Hospitales en el ámbito de la salud público o privado.

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.

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 años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

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





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

Importante

El tiempo de experiencia mínimo debe ser razonable y congruente con el periodo en el cual el personal ejecutará las actividades para las que se le requiere, de forma tal que no constituya una restricción a la participación de postores. Asimismo, los trabajos o prestaciones que se le requiera acreditar deben estar relacionados con la actividad específica que realizará durante la ejecución contractual.

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 LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación en hospitales y/o clínicas, del ámbito público y/o privado.

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 constancia 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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados², para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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° 11** 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 quince (15) 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de 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





PERÚ

Ministerio
de Salud

Vice ministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
San Juan de Lurigancho

reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**.



Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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 servicio o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.





MINISTERIO DE SALUD
Dirección de Redes Integradas de Salud - Lima
HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO
.....
Dr. GIOVANNI GIUSEPPE SIMÓN MENESES FLORES
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE APOYO AL TRATAMIENTO
CAJ. 40864 - RNE: 010574

 PERÚ Ministerio de Salud Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Centro	<p>PROYECTO: "MANTENIMIENTO INTEGRAL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO"</p>	
--	---	---

ANEXO 01

HOSPITAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO



Enero 2025

 <p>PERÚ Ministerio de Salud</p> <p>Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Centro</p>	<p align="center">PROYECTO:</p> <p align="center">"MANTENIMIENTO INTEGRAL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO"</p>	
--	--	---

INDICE

1. PROYECTO:	3
2. UBICACIÓN:	3
3. GENERALIDADES:	3
4. ANTECEDENTES:	3
5. OBJETIVOS.....	3
6. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	3
7. BENEFICIARIOS	3
8. BASE NORMATIVA	4
9. DESCRIPCION TECNICA DEL PROYECTO.....	4
9.1 UBICACIÓN DEL AREA INTERVENIDA.....	4
9.2 DATOS GENERALES:	5
9.3 ACCESIBILIDAD	5
9.4 SERVICIOS	5
9.5 ESTADO ACTUAL	5
9.6 PROGRAMA MEDICO ARQUITECTONICO (ambientes intervenidos)	5
9.7 TIPO DE INTERVENCION PREVISTO EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD.....	6
9.8 PLAZO DE EJECUCIÓN:	7
9.9 MODALIDAD DE EJECUCIÓN.....	7



 PERÚ Ministerio de Salud Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Centro	PROYECTO: "MANTENIMIENTO INTEGRAL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO"	
---	--	---

1. PROYECTO:

"MANTENIMIENTO INTEGRAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO"

2. UBICACIÓN:

Departamento : LIMA
 Provincia : LIMA
 Distrito : SAN JUAN DE LURIGANCHO

3. GENERALIDADES:

El presente proyecto considera el mejoramiento arquitectónico, estructural, sanitario y eléctrico, que conllevará, a una mejora significativa en cuanto a la atención del paciente, brindando espacios adecuados para la atención y cuidado correcto como encargados de planificar, supervisar y evaluar el tratamiento dietético de los pacientes.

4. ANTECEDENTES:

Este documento técnico constituye el mejoramiento de ambientes, además el reemplazo de accesorios y equipos, tanto sanitarios y eléctricos, estos nuevos ambientes garantizarán aumentar la capacidad resolutive de servicio de nutrición, dando así una atención mucho más rápida, ordenada y eficaz.

5. OBJETIVOS

El objetivo de este servicio es contribuir a la recuperación, prevención y mantenimiento del estado nutricional de los pacientes

6. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Proporcionar a los trabajadores del establecimiento espacios y ambientes que no vayan en desmedro de su salud, proporcionándoles una mayor seguridad a nivel de infraestructura y sanitaria.

7. BENEFICIARIOS

Los beneficiarios directos son los pacientes o usuarios ya que tendrán un centro de salud más adecuado y el segundo beneficiario es el personal de salud que tendrán espacios con los requerimientos adecuados para desarrollar de forma eficaz su labor.



8. BASE NORMATIVA

El presente informe está referenciado en la siguiente base normativa:



- Norma técnica de salud n° 103-minsa/dgiem-v.01 "Norma técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
- Norma técnica de salud n° 110-minsa/dgiem-v.01 "Infraestructura y Equipamiento de Los Establecimientos de Salud del Primer Nivel de Atención".
- Reglamento Nacional de Edificaciones - Norma A.050 (Salud).
- Normas técnicas para proyectos de arquitectura hospitalaria.
- D.S.N° 102-2023-EF "Decreto supremo que autoriza Transferencia De Partidas En El Presupuesto Del Sector Publico para el año fiscal 2023 a favor de un Pliego del Gobierno Nacional y diversos Gobiernos Regionales".

9. DESCRIPCION TECNICA DEL PROYECTO

9.1 UBICACIÓN DEL AREA INTERVENIDA

En el EESS Hospital de San Juan de Lurigancho, Distrito de San Juan de Lurigancho, Provincia Lima, Departamento Lima, en Avenida Canto Grande, a la altura paradero 11.



 PERÚ Ministerio de Salud Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Centro	PROYECTO: "MANTENIMIENTO INTEGRAL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO"	
---	--	---

Ubicación de Zona de mejoramiento UPSS Hospitalización del Hospital San Juan de Lurigancho.

9.2 DATOS GENERALES:

Nombre	:	Hospital San Juan de Lurigancho
Categoría	:	Hospital (II -2)
Dirección	:	Avenida Canto Grande
Distrito	:	San Juan de Lurigancho
Provincia	:	Lima
Región	:	Lima
DIRIS	:	DIRIS Lima-Centro
Área ocupada	:	223.11 m2
Área techada	:	194.43 m2
Área libre	:	28.68 m2
Área % (area libre)	:	0 %

9.3 ACCESIBILIDAD

El establecimiento de salud se accede desde avenida canto grande a la altura de paradero 11, el Hospital San Juan de Lurigancho es accesible para toda la población dentro de la jurisdicción del distrito, varía de 5 a 205 minutos en transporte público.

9.4 SERVICIOS



El establecimiento de salud donde se realizará la intervención cuenta con todos los servicios básicos como son energías eléctricas, agua y alcantarillado.

9.5 ESTADO ACTUAL

El establecimiento de salud donde se realizará la intervención en la actualidad se encuentra vulnerable en cuanto al techo y otras especialidades.

9.6 PROGRAMA MEDICO ARQUITECTONICO (ambientes intervenidos)

Ambiente	Área (m²)	Tipo de Mantenimiento								
		Instalación de Zócalos y Contra zócalos	Instalación de esquineros y protección de camillas	Pintado de cielo raso	Instalación de puertas y ventanas	Reposición de pisos	Reforzamiento de cimentación, muros y vigas	Instalación de cobertura con estructura metálica	Instalaciones eléctricas	Instalaciones sanitarias
Cocina Central	53.50	X		X	X	X	X	X	X	
Oficina Concesionario	10.74	X		X	X	X	X	X	X	X

 PERÚ Ministerio de Salud Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Centro	PROYECTO: "MANTENIMIENTO INTEGRAL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO"	
--	--	---

Pasadizo	22.39	X	X	X	X	X		X	X	
Almacen 02	8.64	X		X	X	X		X	X	X
Almacén 03	7.55	X		X	X	X	X	X	X	
Almacen 01	10.26	X		X	X	X		X	X	
HALL	5.49	X		X	X	X		X	X	
Jef. Hospi	7.26	X		X	X	X		X	X	
Jef.	7.59	X		X	X	X		X	X	
Comedor Disc.	5.38	X		X	X	X		X	X	
Jef. Nutrición	5.64	X		X	X	X	X	X	X	
Ofi	2.72	X		X	X	X		X	X	X
Hall	5.20	X		X	X	X		X	X	X
Nutrición Enteral	7.65	X		X	X	X		X	X	X
SS.HH.	6.87	X		X	X	X		X	X	X

9.7 TIPO DE INTERVENCION PREVISTO EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD



El proyecto se desarrollará en un área al lado este del del hospital San Juan de Lurigancho. El cual se ha planteado la ejecución del mantenimiento como dicta el presente proyecto, que como meta tiene las siguientes acciones de mantenimiento:

Meta a Ejecutar:

A)- Acciones de mantenimiento – Especialidad de Arquitectura

- Mantenimiento de zócalo.
- Mantenimiento de contra zócalo.
- Pintado de cielo raso.
- Curado y pintado de cielo raso.
- Mantenimiento de falso cielo raso.
- Suministro e instalación de ventanas y puertas según su ubicación en el plano de acondicionamiento de puertas y ventanas.
- Acondicionamiento del piso.



 PERÚ Ministerio de Salud Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Centro	PROYECTO: "MANTENIMIENTO INTEGRAL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO"	
---	--	---

C)- Acciones de mantenimiento – Instalaciones Sanitarias

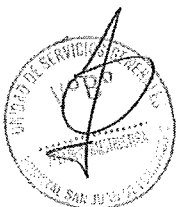
- Se instalarán inodoros y lavatorios.
- Se acondicionará la red de agua fría, agua caliente y desagüe.

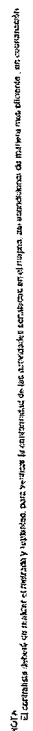
9.8 PLAZO DE EJECUCIÓN:

Se proyecta ejecutar la obra en un plazo de 45 días calendarios

9.9 MODALIDAD DE EJECUCIÓN

La Modalidad de Ejecución del presente proyecto será por Merced Conductiva y el sistema de contratación será a Suma Alzada.





CUADRO DE VANOS ACONDICIONADO		
PUERTAS		
TIPO	CANT.	ALTO ANCHO A.F.
P-1	8	2.10 1.00
Puerta contrapalmada de una hoja con sobrealz. fijo		
P-2	4	2.10 1.05
Puerta contrapalmada de una hoja con sobrealz. fijo		
P-3	1	2.10 2.10
Puerta contrapalmada doble hoja con sobrealz. fijo		
P-4	2	2.10 2.10
Puerta contrapalmada de una hoja con sobrealz. fijo		
P-5	1	2.10 1.60
Puerta contrapalmada de una hoja con sobrealz. fijo		
VENTANAS		
TIPO	CANT.	ALTO ANCHO A.F.
V-1	10	1.50 2.00
Ventana de estructura de aluminio con paneles de vidrio laminado de 4mm		
V-2	12	0.60 0.60
Ventana de estructura de aluminio con paneles de vidrio laminado de 4mm		

CUADRO DE VANOS ACONDICIONADO		
PUERTAS		
TIPO	CANT.	ALTO ANCHO A.F.
P-1	8	2.10 1.00
Puerta contrapulgada de una hoja con sobrealz. fijo		
P-2	4	2.10 1.05
Puerta contrapulgada de una hoja con sobrealz. fijo		
P-3	1	2.10 2.10
Puerta contrapulgada doble hoja con sobrealz. fijo		
P-4	2	2.10 2.10
Puerta contrapulgada de una hoja con sobrealz. fijo		
P-5	1	2.10 1.60
Puerta contrapulgada de una hoja con sobrealz. fijo		
VENTANAS		
TIPO	CANT.	ALTO ANCHO A.F.
V-1	10	1.50 2.00
Ventana de estructura de aluminio con paneles de vidrio laminado de 4mm		
V-2	12	0.60 0.60
Ventana de estructura de aluminio con paneles de vidrio laminado de 4mm		

[illegible]

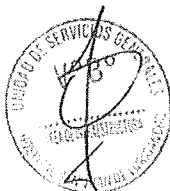
Presupuesto

PROYECTO: MANTENIMIENTO INTEGRAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO

CLIENTE: HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO
LUGAR: LIMA/LIMA/SAN JUAN DE LURIGANCHO

Costo al 10 06 2024

Item	Descripción	Und.	Metrado	Precio (\$/)	Parcial (\$/)
01	ESTRUCTURAS				
01.01	ACTIVIDADES PREVIAS				
01.01.01	REMOCION DE PISO	m2	164.81	11.15	1,837.63
01.01.02	REMOCION DE ZOCALO	m2	224.12	5.58	1,250.56
01.01.03	REMOCION DE CONTRAZÓCALO	m	149.41	3.35	500.52
01.01.04	REMOCION DE MURO DE ALBAÑILERIA	m2	2.10	27.23	57.18
01.02	MANTENIMIENTO CORRECTIVO				
01.02.01	EXCAVACION MANUAL DE ZANJA PARA DESAGÜE	m3	11.82	79.61	940.99
01.03	MOVIMIENTO DE TIERRAS				
01.03.02	RELLENO CON MATERIAL PROPIO	m3	9.37	24.08	225.63
01.03.03	ACARREO DE MATERIAL EXCEDENTE	m3	2.44	61.26	149.47
01.04	CONCRETO SIMPLE				
01.05.03	ZARDINEL				
01.05.03.01	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO EN SARDINEL	m2	2.80	44.92	125.78
01.05.03.02	CONCRETO EN SARDINEL $f_c=175 \text{ kg/cm}^2$	m3	0.30	423.66	127.10
01.05.03.03	ACERO DE REFUERZO $f_y=4200 \text{ kg/cm}^2$	kg	8.20	6.83	56.01
02	ARQUITECTURA				
02.01	ACTIVIDADES PREVIAS				
02.01.01	REMOCION DE PARED DRYWALL	glb	1.00	16.74	16.74
02.01.02	REMOCION DE PUERTA CONTRAPLACADA	und	9.00	33.17	298.53
02.01.03	REMOCION DE VENTANA	und	1.00	30.67	30.67
02.01.04	REMOCION DE FALSO CIELORRASO	und	10.53	30.88	325.17
02.01.07	REMOCION DE PUERTA METALICA	und	1.00	6.69	6.69
02.02	MANTENIMIENTO CORRECTIVO				
02.02.01	MANTENIMIENTO DE PUERTA DE METAL	und	4.00	71.79	287.16
02.02.02	MANTENIMIENTO DE VENTANA	und	24.00	83.41	2,001.84
02.02.03	PREPARACION DE SUPERFICIE P/PINTADO DE MURO	m2	493.05	9.94	4,900.95
02.02.04	CURADO DE MUROS	m2	38.28	15.49	592.96
02.02.05	PINTADO DE MURO CON OLEO MATE BLANCO	m2	254.00	21.40	5,435.54
02.02.06	PINTADO DE MURO CON EPOXICO BLANCO	m2	104.69	19.83	2,075.94
02.03	REPOSICION Y/O REEMPLAZO (SUMINISTRO E INSTALACION)				
02.03.01	SUMINISTRO E INSTALACION DE PISO PORCELANATO	m2	164.81	77.19	12,721.71
02.03.02	SUMINISTRO E INSTALACION DE ZOCALO PORCELANATO	m2	254.00	74.62	18,953.26
02.03.03	SUMINISTRO E INSTALACION DE CONTRAZÓCALO SANITARIO EN TERRAZO PULIDO H=7 CM	m	149.41	27.29	4,077.40
02.03.05	SUMINISTRO E INSTALACION DE PARED DRYWALL, E=0.12m	m2	69.39	102.62	7,120.60
02.03.06	SUMINISTRO E INSTALACION DE PUERTA CONTRAPLACADA 1H (TRIPLAY FENOLICO, 6mm)	und	9.00	252.71	2,274.39
02.03.08	SUMINISTRO E INSTALACION DE VENTANA DE ALUMINIO	und	10.00	266.27	2,662.70
02.03.09	CERRADURA DE PERILLA PARA PUERTA INTERNA	pza	15.00	82.40	1,236.00
02.03.10	CERRADURA ACERO INOX. CON MANIJA LLAVE EXTERIOR	pza	4.00	167.15	668.60
02.03.14	SUMINISTRO E INSTALACION DE FALSO CIELO RASO	m2	10.53	172.30	1,814.32
02.03.16	TARRAJEO DE MUROS INTERIORES EXTERIORES MEZCLA C/A 1:5	m2	62.50	36.56	2,285.00
02.03.17	SEÑALIZACION INFORMATIVA (CARTEL FOTOLUMINISCENTE)	glb	1.00	23.64	23.64
02.03.18	SEÑALIZACION PVC CELTEX VINYL ROTULADO	glb	1.00	23.64	23.64
03	INSTALACIONES ELECTRICAS				
03.01	ACTIVIDADES PREVIAS				
03.01.01	REMOCION DE CABLEADO ELÉCTRICO EXISTENTE	glb	1.00	1.98	1.98
03.01.02	REMOCION DE LUMINARIAS	plo	24.00	21.36	512.64
03.01.03	REMOCION DE TOMACORRIENTE	plo	25.00	12.81	320.25
03.01.04	REMOCION DE INTERRUPTOR	plo	12.00	12.81	153.72
03.01.05	REMOCION DE TABLERO ELÉCTRICO	und	1.00	113.73	113.73
03.02	MANTENIMIENTO CORRECTIVO				
03.02.01	MANTENIMIENTO DE POZO A TIERRA	glb	1.00	1,200.00	1,200.00
03.02.02	PICADO Y RESANE DE MURO P/EMPOTRAR TUBER. DE LUZ	glb	1.00	15.69	15.69
03.03	REPOSICION Y/O REEMPLAZO (SUMINISTRO E INSTALACION)				
03.03.01	CABLE ELECTRICO LSOH, 2.5 mm2	m	1,320.00	5.20	6,864.00
03.03.02	CABLE ELECTRICO LSOH, 4.0 mm2	m	623.26	5.88	3,664.77
03.03.03	CABLE ELECTRICO THW 10 mm2	m	50.00	12.41	620.50
03.03.04	SUMINISTRO E INSTALACION DE LUZ DE EMERGENCIA	und	4.00	146.76	587.04
03.03.05	SUMINISTRO E INSTALACION DE INTERRUPTOR SIMPLE	und	20.00	15.48	309.60
03.03.07	SUMINISTRO E INSTALACION DE INTERRUPTOR CONMUTACION	und	1.00	20.91	20.91
03.03.08	SUMINISTRO E INSTALACION DE TOMACORRIENTE DOBLE UNIVERSAL	und	35.00	22.60	791.00
03.03.10	SUMINISTRO DE ACCESORIOS ADICIONALES P/IL.EE.	glb	1.00	686.40	686.40
03.03.11	SUMINISTRO E INSTALACION DE LUMINARIAS HERMETICAS 60X60	und	10.00	127.62	1,276.20
03.03.12	SUMINISTRO E INSTALACION DE LUMINARIAS HERMETICAS 1.20 X 0.20	und	37.00	119.15	4,408.55
03.03.13	SUMINISTRO E INSTALACION DE LAMPARA LED CIRCULAR 36W	und	14.00	148.72	2,082.08
03.03.15	SUMINISTRO E INSTALACION DE TAB. DISTRIBUCION DE F*G* 56 POLOS (INC. INSTERR. TERM	glb	1.00	5,524.91	5,524.91
04	INSTALACIONES SANITARIAS				
04.01	ACTIVIDADES PREVIAS				
04.01.01	REMOCION DE LAVAMANOS DE LOZA Y ACCESORIOS	und	3.00	40.04	120.12
04.01.02	REMOCION DE INODORO Y ACCESORIOS	und	2.00	53.38	106.76
04.01.03	REMOCION DE DUCHA Y ACCESORIOS	und	2.00	53.38	106.76
04.01.04	REMOCION DE VÁLVULA ESFERICA DE CONTROL 1/2"	und	4.00	40.04	160.16
04.03	REPOSICION Y/O REEMPLAZO (SUMINISTRO E INSTALACION)				
04.03.01	SUMINISTRO E INSTAL. DE LAVAMANOS CAÑO C. GANCO C/PALANCA	und	4.00	330.10	1,320.40
04.03.02	SUMINISTRO E INSTALACION DE LLAVE MEZCLADORA DE DUCHA	und	3.00	459.36	1,378.08
04.03.03	SUMINISTRO E INSTALACION DE INODORO TIPO ONE PIECE	und	3.00	354.31	1,062.93
04.03.05	SUMINISTRO E INST. VÁLVULA ESFERICA DE BRONCE 1/2"	und	12.00	94.85	1,138.20
04.03.06	SUMINISTRO E INST. TUBERIA PVC DE AGUA C-10 1/2" A. F.	m	108.00	20.16	2,177.28
04.03.07	SUMINISTRO E INSTAL. ACCESORIOS P/SIST. AGUA FRIA	glb	1.00	584.80	584.80
04.03.08	SUMINISTRO E INST. TUBERIA PVC DE AGUA C-10 1/2" A. C.	m	125.00	21.16	2,645.00
04.03.09	SUMINISTRO E INSTAL. ACCESORIOS P/SIST. AGUA CAL.	glb	1.00	355.73	355.73
04.03.10	PRUEBA HIDRAULICA AL SISTEMA DE AGUA POTABLE	ml	108.00	2.45	264.60



Presupuesto

PROYECTO: MANTENIMIENTO INTEGRAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UPSS APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO

CLIENTE: HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO
LUGAR: LIMA/LIMA/SAN JUAN DE LURIGANCHO

Costo al 10/06/2024

Item	Descripción	Und.	Metrado	Precio (S/)	Parcial (S/)
04.03.11	SUMINISTRO E INST. TUBER. PVC DESAGÜE 2"	m	103.00	22.01	2,267.03
04.03.12	SUMINISTRO E INSTAL. ACCESORIOS P/SIST. DESAGUE D= 2"	g/b	1.00	559.35	559.35
04.03.13	SUMINISTRO E INST. TUBER. PVC DESAGÜE 4"	m	71.00	37.37	2,653.27
04.03.14	SUMINISTRO E INSTAL. ACCESORIOS P/SIST. DESAGUE D= 4"	g/b	1.00	780.92	780.92
04.03.15	PRUEBA HIDRAULICA AL SISTEMA DE DESAGÜE	m	71.00	3.59	254.89
04.03.16	SUMINISTRO E INSTALACION DE REJILLA DE DRENAJE EN ACERO INOX.	m	19.50	240.18	4,683.51
04.03.17	SUMINISTRO E INSTALACION DE NUEVAS CAJAS DE REGISTRO	g/b	1.00	223.29	223.29
04.03.18	SUMINISTRO E INSTALACION DE TRAMPA ATRAPA GRASAS	g/b	1.00	206.40	206.40
04.03.19	SUMINISTRO E INSTALACION DE NUEVOS LADEROS POZA PROFUNDA	und	8.00	189.51	1,516.08
04.03.20	SUMINISTRO E INSTALACION DE GRIFERIA CON SENSOR	und	3.00	172.62	517.86
04.03.16	VARIOS				
04.03.16.01	SUMINISTRO E INSTALACION DE MAMPARA DE VIDRIO TEMPLADO	und	1.00	752.97	752.97
04.03.16.02	INSTALACION DE ESTRUCTURA METALICA (PROYECC. SEGUNDO NIVEL)	m	48.00	35.23	1,691.04
04.03.16.07	SUMINISTRO E INSTALACION PARA NUEVO PUNTO DE GAS	g/b	1.00	2,745.79	2,745.79

COSTO DIRECTO	S/ 134,531.49
UTILIDAD (5%)	S/ 6,726.57
GASTOS GENERALES (5%)	S/ 6,726.57
SUBTOTAL	S/ 147,984.64
IGV 18%	S/ 26,637.24
TOTAL	S/ 174,621.88



