

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

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

**CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y
ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL CON
DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL
ADOLFO GUEVARA VELASCO**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01

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

horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Seguro Social de Salud
Red Asistencial Cusco
RUC N° : 20131257750
Domicilio legal : Av. Anselmo Álvarez S/N – Wanchaq – Cusco – Cusco
Teléfono: : 084-582890
Correo electrónico: : marco.tomayconza@essalud.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL ADOLFO GUEVARA VELASCO.

Nº ítem paquete	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U.M.
1	SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL ADOLFO GUEVARA VELASCO: <ul style="list-style-type: none">• 10,500.60 RACIÓN DIETA LÍQUIDA – PACIENTES• 175,566.60 RACIÓN DIETA SOLIDA – PACIENTES• 80,726.40 RACIÓN DIETA SÓLIDA - PERSONAL DE GUARDIA	1	Servicio

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 000173-GRACU-RACU-ESSALUD-2025, el 21 de abril del 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de veinticuatro meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y de la notificación por correo electrónico al contratista, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.70 (Diez con 70/100 Soles) en la Unidad de Tesorería y recoger las bases en la División de Adquisiciones, sito en Av. Anselmo Álvarez S/N – Wanchaq – Cusco – Cusco.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 - Ley del Presupuesto del Sector Publico para el año fiscal 2025.
- Ley N° 32186 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico para el año fiscal 2025.
- Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Reglamento de la Ley 30225, Ley de contratación del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificaciones.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 26790 – Ley de Modernización de la Seguridad Social en Salud.
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley N° 27056 – Ley de Creación del Seguro Social del Salud.
- Decreto Supremo N° 002-2004-TR modifica el Reglamento de la Ley de Creación del Seguro Social – EsSalud.
- Decreto Supremo N° 002-99-TR Reglamento de la Ley N° 27056.
- Ley N° 28006 – Ley que garantiza la intangibilidad de los Fondos y Reservas de la Seguridad social y Restituye la Autonomía Administrativa, Económica, Financiera y Presupuestal de EsSalud.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 013-2002-TR Aprueban el Texto Único de Procedimientos Administrativos del Seguro Social de Salud – EsSalud.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)⁴**

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

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

- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en Soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

Advertencia

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio en la ciudad del Cusco y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).

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

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

- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- i) Plan de dietas para el primer mes (programación de regímenes dietoterapéuticos con su respectivo recetario de ingredientes y preparaciones), VCT, dosificación, el cual servirá para dar cumplimiento al ítem 5.1. del requerimiento.
- j) Programa de capacitación anual para el personal del contratista (se presenta cada año).
- k) Plan de Contingencias en caso de desastres y sismos.
- l) Plan de Higiene, Limpieza, Mantenimiento y Desinfección de las Áreas de Nutrición.
- m) Plan de implementación del Sistema HACCP (Análisis de riesgo y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos).
- n) Manual de Organización y Funciones.
- o) Plan de Trabajo Anual.
- p) Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER).
- q) Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control – Línea base (IPERC).
- r) Procedimientos escritos de trabajo seguro (PETS).
- s) Formato de Análisis de Trabajo Seguro (ATS).
- t) Manual de Buenas Prácticas y manipulación (BPM) del contratista.
- u) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incluye procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, ambientes, etc., en base a la normativa de MINSA y ESSALUD.
- v) Cronograma anual de mantenimiento.
- w) Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de todo su personal propuesto.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de*

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁸.

- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la División de Adquisiciones, sito en Av. Anselmo Álvarez S/N – Wanchaq – Cusco – Cusco, en el horario de lunes a viernes de 07:30 a 15:30 horas.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales, de acuerdo al servicio efectivamente prestado.

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

- a) Nota de conformidad emitida por el Jefe del Servicio Asistencial Complementario y el Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, debidamente firmados.
- b) Carta del contratista solicitando su pago.
 - Copia del registro de seguro complementario de riesgo de trabajo.
 - Copia del valor calórico total de las dietas programadas y ejecutadas del mes.
 - Copia de los exámenes Bromatológicos y/o Microbiológicos.
 - Copia de la planilla TR-5 del personal a su cargo.
 - Copia de las boletas de pago del mes anterior, del personal del contratista, así como la respectiva copia del documento de depósito bancario que acredite el pago.
 - El certificado de desratización y desinsectación expedido por una empresa acreditada.
 - El certificado de fumigación expedido por una empresa acreditada.
 - La declaración jurada del Contratista en donde manifiesta haber cumplido con todos los pagos y obligaciones laborales con sus trabajadores.
 - Comprobante de pago (factura electrónica correspondiente del mes).

La documentación del literal b) será presentada mediante mesa de partes de EsSalud, sito en Av. Micaela Bastidas S/N, Wanchaq – Cusco.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

1) TÉRMINOS DE REFERENCIA

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición del HNAGV para los pacientes y Personal con derecho a alimentación del Hospital Nacional Adolfo Guevara Velasco.

II. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación tiene como finalidad la contratación del servicio de alimentación y nutrición para dotar a nuestros pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación, según las Normas vigentes. El servicio brindado debe cumplir con las expectativas de un régimen óptimo y adecuado.

III. ANTECEDENTES

La entidad necesita dotar de alimentación y nutrición dentro de los estándares óptimos en cantidad y calidad del servicio, para pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación. En ese sentido, con la finalidad de lograr dicho objetivo, es necesario contratar el Servicio de Alimentación y Nutrición que cumpla con dichos estándares.

IV. BASE LEGAL:

- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA Aprobar el Documento Técnico: "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19"
- RESOLUCIÓN 0042-GCPS-ESSALUD-2024 "Lineamientos para el funcionamiento de las Unidades Productoras de Servicios de Salud de Nutrición-EsSalud"
- Ley de Alimentación saludable, Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación saludable en todas las instalaciones del Seguro Social de Salud-EsSalud. Resolución N° 503-GG-EsSalud-2019
- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y creación del Comité Nacional del CODEX (Ley General de Salud 26842, DS -007-98-SA)
- RESOLUCION MINISTERIAL N° 217-2004/MINSA, que aprueba el Código de Principios Generales de Higiene
- RESOLUCION DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 10-GCPPS-ESSALUD-2022 - Directiva N° 002-GCPS-ESSALUD-2013-Manual de procedimientos de los servicios y Unidades de Nutrición
- Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021)
- NTS 103-MINSA/DGSP-V.01, "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", aprobada con Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA
- NTS N° 173 -MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de alimentación colectiva

- DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA
- DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA
- DIRECTIVA N° 11 -GG-ESSALUD-2001
- Código de Principios Generales de Higiene - RESOLUCION MINISTERIAL N° 535-97-SA/DM
- DIRECTIVA N° 011-GG-Essalud-2001 “Normas para el Manejo de Alimentos en los Servicios Hospitalarios”
- CODEX ALIMENTARIUS - Principios Generales de Higiene de los Alimentos CXC 1-1969
- RESOLUCION MINISTERIAL N° 449-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas”
- RESOLUCION MINISTERIAL N° 0046-82-SA, “Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud- 1982 - (UTRAS)
- DECRETO SUPREMO N° 006-2019-MINAN, Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables
- RESOLUCION DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 14-GCPS-ESSALUD-2022, “Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en la Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en EsSalud
- Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, Código Sanitario de Alimentos (D.L N° 1705, D.S 007-98-SA)
- RESOLUCION MINISTERIAL N° 1295-2018-NTS-144-MINSA-DIGESA 2018
- Norma técnica peruana NTP 201.001, NTP 12011.002, NTP 201.038, NTP 201.055.2003-CARNE
- Norma Técnica Peruana NTP 201.001, NTP 201.002, NTP 201.038 - CERDO
- Norma Técnica Peruana NTP 201.054.2001-POLLO
- Norma Técnica Peruana NTP 106.004 - PAN

V. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

- Contratar un proveedor que brinde el servicio de alimentación y Nutrición con los estándares óptimos de calidad para pacientes hospitalizados y personal de guardia de la institución.

Objetivos Específicos:

- Contar con servicio de raciones sólidas, líquidas y de reconstitución de fórmulas maternizadas y enterales para los pacientes hospitalizados del Hospital Nacional Adolfo Guevara Velasco.
- Contar con servicio de alimentación para el personal de salud del Hospital Nacional Adolfo Guevara Velasco con derecho a alimentación.
- Contar con los regímenes que cumplan con los principios de calidad, cantidad, adecuación y armonía, según necesidad del paciente y del personal de salud con derecho a alimentación.
- Contar con un servicio de alimentación que brinde el personal profesional, técnico y/o auxiliar idóneo, que elaborará y atenderá la alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de salud con derecho a alimentación, cumpliendo con las normas de Buenas Prácticas de higiene, manipulación y seguridad alimentaria.
- Obtener un suministro oportuno de insumos y raciones, respecto al horario y periodicidad fijados por el Hospital Nacional Adolfo Guevara Velasco.

- Proporcionar, equipos, material, enseres, menaje, útiles de limpieza requeridos para la atención de pacientes y personal con derecho a alimentación.

VI. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Tomando en cuenta la naturaleza de la prestación del servicio, la modalidad de contratación es a PRECIOS UNITARIOS.

VII. PLAZO DE LA EJECUCIÓN PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La ejecución del presente servicio es por un periodo de veinticuatro meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y de la notificación por correo electrónico al contratista.

VIII. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Nº	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U.M.
1	DIETA LÍQUIDA - PACIENTES	10,500.60	RACIÓN
2	DIETA SOLIDA - PACIENTES	175,566.60	RACIÓN
3	DIETA SÓLIDA - PERSONAL DE GUARDIA	80,726.40	RACIÓN

1) PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS:

1.1. Transporte, recepción y supervisión de alimentos

- 1.1.1 El Contratista deberá contar con proveedores que cumplan las normas higiénicas sanitarias establecidas en el transporte, la conservación y manipulación de alimentos.
- 1.1.2 El personal que participa en la manipulación de carga y descarga de las materias primas e insumos, debe portar indumentaria limpia, cubrir el cabello y tener una adecuada presentación personal, además, debe cuidar de mantener limpios los ambientes de trabajo.
- 1.1.3 Los vehículos de transporte de alimentos deben ser higienizados, desinfectados antes y después de cada transporte. Las frutas, hortalizas, tubérculos y raíces se transportarán en jabas adecuadas, limpias y desinfectadas, no permitiéndose para tal fin jabas de madera. El Contratista debe contar con su proceso escrito de transporte y limpieza.
- 1.1.4 Los productos alimenticios recibidos en las instalaciones de HNAGV, serán evaluados mediante el método de evaluación organoléptica y características sui generis de cada producto, por el Profesional Nutricionista del contratista y el Nutricionista de Producción del área de Nutrición del HNAGV (en adelante el Nutricionista del HNAGV), a fin de certificar el cumplimiento de la calidad sanitaria, para su recepción final. Los alimentos que no pasen la evaluación serán rechazados, debiéndose reponer en la misma cantidad.

Las pautas descritas están basadas en las siguientes normativas, las cuales deben ser revisadas y observadas para su cumplimiento obligatorio del Contratista:

- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (DS N° 007-98 SA)
- Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021)
- NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de alimentación Colectiva.

1.2. Almacenamiento

- Para efectos del almacenamiento se cumplirán con las normas establecidas por EsSalud y el Ministerio de Salud realizándose el control minucioso de la caducidad y vencimiento de los alimentos. (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021: Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos, NTS N° 173 -MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de alimentación Colectiva).

1.3. Procesamiento de alimentos

El procesamiento de alimentos incluye las siguientes etapas:

1.3.1 Procesamiento de alimentos crudos:

- Operaciones preliminares: selección y pesado de insumos, lavado de alimentos, etiquetado del alimento habilitado.
- Se realizará en superficies limpias, lisas, con utensilios limpios, de uso exclusivo para cada actividad.
- Procesamiento de alimentos crudos: Incluyen recorte, pelado de vegetales, lavado de carnes y vísceras, descongelamiento, etc.
- Procesamiento de hortalizas (que no requieren cocción) y frutas: lavado, selección, recorte de hojas, deshojado. Se realiza en área exclusiva separada del área de carnes y pescados.
- Luego de ser lavados se pasan las hortalizas y frutas al área de habilitación y procesamiento.

1.3.2 Procesamiento de alimentos cocidos:

- Se realiza en el área de habilitación y procesamiento, vigilándose las temperaturas de cocción.
- Las carnes con hueso tendrán temperatura mínima de 74°C en el músculo profundo entre carne y hueso.

1.3.3 Elaboración y distribución final

- El área debe estar limpia y separada de las áreas de habilitación y procesamiento. En esta área se realiza la degustación, separado por preparaciones, acabado de alimentos cocidos o ensaladas (crudas y/o cocidas), por lo que debe contar con personal y utensilios exclusivos del área.
- El servido de los preparados es inmediato asegurando la temperatura mínima de 65°C para alimentos cocidos calientes. De requerirse alimentos refrigerados (los equipos de refrigeración deben ser provistos por el contratista), deben hacerse cuidando su envasado y se debe consumir antes de las 6 horas, sin la posibilidad de que se utilice en otra preparación.
- Para la distribución en las áreas de hospitalización, será en bandejas insulated térmicas, con accesorios térmicos y distribuidos con coches cerrados a fin de asegurar la temperatura mínima de 65°C y que sean aptos para microondas.

1.3.4 Proceso de cadena de frío:

En la recepción de los alimentos cárnicos y perecederos serán transportados en COOLER conservando la cadena de frío e higiene.

Se deberá cumplir con las siguientes recomendaciones para conservar los alimentos:

- Alimentos a refrigerar menos de 2 horas; guardar a 10°C o debajo.
- Alimentos a refrigerar más de 2 horas; guardar a 3°C o debajo.

- Alimentos a congelar se guardarán a -18°C o debajo.
- Los alimentos congelados y refrigerados deberán ser guardados herméticamente con el correspondiente rotulado del producto y fecha.

El control de temperatura se realizará con los formatos respectivos y cumpliendo la normativa vigente, Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021, NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA). Norma Sanitaria para Servicios de alimentación Colectiva.

2) CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

- 2.1 Valor Calórico Total (VCT) de los Regímenes Normales y Dietoterapéuticos no debe ser menor de 2200 - 2500 Kcal por día, para pacientes hospitalizados y personal de guardia por día, distribuidas de la siguiente manera:

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

- 2.2 El valor calórico total de la Cena será un mínimo de 750 Kcal, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.

- 2.3 El valor calórico total del Refrigerio será de 360 Kcal (15% del VCT), hasta 500 Kcal, como máximo y deberá proporcionarse al personal autorizado según directiva correspondiente. La frecuencia está considerando en el CUADRO N° 07 (DISTRIBUCIÓN DE ENTREMÉS)

- 2.4 El valor calórico del régimen Hipoglúcido, será de 1300 a 2200 Kcal, con márgenes de 1,320 a 2,220 Kcal máximo.

- 2.5 El valor calórico de la Alimentación Complementaria se considerará de la siguiente manera:

Alimentación Complementaria I

- Valor Calórico Total 500 - 600 Kcal.
- Proteínas: 10 - 15 % del VCT.
- Grasas: 25 - 30% del VCT.
- Carbohidratos: 55 - 60% del VCT.

Alimentación Complementaria II

- Valor calórico Total 600 - 900 Kcal.
- Proteínas: 10 - 15 % del VCT.
- Grasas: 25 - 30% del VCT.
- Carbohidratos: 55 - 60% del VCT.

Alimentación Complementaria III

- Valor calórico Total 900 - 1200 Kcal.
- Proteínas: 10 - 15 % del VCT.
- Grasas: 25 - 30% del VCT.
- Carbohidratos: 55 - 60% del VCT.

- 2.6 El valor calórico total de los Regímenes Dieto terapéuticos, dependerá de la prescripción Médico-Nutricionista para cada paciente. El Nutricionista responsable de producción del

HNAGV determinará las características de los alimentos que serán reajustadas de acuerdo con las necesidades del Área de Nutrición. SIN VARIAR EL COSTO DE LA RACIÓN.

2.7 SOLO SE FACTURARÁ LAS RACIONES CONSUMIDAS POR LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA.

3) COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES

3.1 Las raciones del régimen normal para pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación, deberán satisfacer los siguientes requerimientos nutricionales y calóricos:

Distribución calórica:

De proteínas:	De 10% al 15% del VCT (75% AVB, 25% BVB)
De carbohidratos:	Del 55% al 60% del VCT como máximo
De grasas:	Del 25% al 30% del VCT (no más de 7% de grasas saturadas)

La composición de nutrientes en los regímenes dieto terapéuticos, **CUADRO N° 1.**

3.2 Los regímenes Normales se atenderán con leche evaporada entera, semidescremada, deslactosada, y los regímenes Dietoterapéuticos se atenderán con leche evaporada y/o fluida semi descremada, descremada (0% grasa), deslactosada, según sea el caso de acuerdo con el requerimiento del Área de Nutrición.

3.3 El aporte proteico de AVB de los regímenes Renales, serán exclusivamente con ovoalbúmina, lácteos y cárnicos blancos (huevo, pavita, pescado blanco, pollo).

3.4 La composición nutricional de los regímenes Normales y Dietoterapéuticos deben cubrir los requerimientos de micronutrientes: Vitaminas y Minerales, según RDI vigente para cada grupo etario.

3.5 Los alimentos, para poder ser administrados a los pacientes y cumplir su función recuperativa y nutricional, cumplirán los requisitos de calidad, higiene y sanidad garantizando su inocuidad, adecuándose a las exigencias dadas por el código sanitario de Alimentos (D.S. 007-98-SA), el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y creación del Comité Nacional del CODEX (Ley General de Salud 26842, D.S. 007-98-SA), Normas para el Manejo de alimentos en los Servicios hospitalarios “Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos” (Resolución N° 049-GCPS-ESSALUD-2023 / NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA), Norma Sanitaria para Servicios de alimentación Colectiva, Ley de Alimentación saludable, Directiva para la Promoción y Fomento de la Alimentación saludable en todas las instalaciones del Seguro Social de Salud-EsSalud. Resolución N° 503-GG-EsSalud-2019.

3.6 Así mismo aplicará toda Norma o Protocolo sanitario establecido que garantice la inocuidad y evite el riesgo de contagio en situaciones epidemiológicas que se presentaran como el caso de la pandemia del Covid-19 y otros que pudieran suscitar.

3.7 La supervisión de las preparaciones durante la cadena productiva incluyendo cantidad y calidad está a cargo del nutricionista de producción del área de nutrición de la entidad; así como también habrá supervisores externos como Comité de Atención del paciente hospitalizado y del personal de guardia.

CUADRO N° 01

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (% VALOR CALÓRICO TOTAL)

RÉGIMEN DIETOTERAPÉUTICO	PROTEÍNAS	CARBOHIDRATOS	GRASAS	OTRAS CONSIDERACIONES
Normal	10% - 20% (70 - 80% AVB, (20 a 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%	No más de 7% de grasas saturadas.
Blando, Hipoalérgico Astringente	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%	
Hiposódico	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%	De 1500 - 2300 mg de sodio lo que equivale a 4 - 6 g. Cl Na. Por ración.
Hipoglúcido	15% al 20%	50% al 55%	25% al 30%	De 15 - 20 g. de fibra soluble por cada 1000 Kcal. Exento de azúcares simples.
Hipograso	10% al 15%	55 al 60%	20% al 25%	En el caso de régimen del paciente con Quilotórax, considerar 0% de grasa y cárnicos magros.
Renal I	7% - 10% (70 a 80% AVB)	63% al 65%	25% al 30%	Con menos de 7% de grasas saturadas
Renal II	10% al 15% (70%AVB)	55% al 60%	25% al 30%	De 1500 a 2300 mg de sodio lo que equivale a 4 a 6 g ClNa. Por ración. Con menos de 7% de grasas saturadas
Renal III	15% al 18% (70%AVB)	55% al 60%	25% al 30%	Con menos de 7% de grasas saturadas
Hiperproteico, Hipercalórico	20 al 30 % (70 a 80% AVB, (20 a 30% BVB)	50% al 60%	20% - 30%	Con menos de 7% de grasas saturadas
Hipercelulósico	12% al 15%	55% al 60%	25% al 30%	20 a 25 g de fibra soluble por cada 1000 Kcal.
Alimentación complementaria I	10% al 15 %	55% al 60%	25% al 30%	
Alimentación complementaria II	10% al 15 %	55% al 60%	25% al 30%	
Alimentación complementaria III	10% al 15 %	55% al 60%	25% al 30%	
Dieta Liquida	5 al 10%	60% al 80%	10% al 15%	

4) LOS INSUMOS DE ALIMENTOS Y SU FRECUENCIA DE CONSUMO

Los insumos de los alimentos y su frecuencia de consumo deberán tener las siguientes características (para 7 días).

4.1 Cárnicos:

Serán de **calidad Extra o Primera o Clase A**, las características de aspecto biológico, microbiológico y organoléptico, serán según Fichas Técnicas y con la certificación de acuerdo con la normatividad vigente:

- **Carne de res:** Pulpa, de buena conformación muscular, con abundante masa muscular y buen estado, de color rosado o rojo claro, libre de grasa. Cortes de Bistec, de Lomo, Cadera y/o tapa. Ref. NTP 201.001, NTP 12011.002, NTP 201.038, NTP 201.055 2003.
- **Carne de Cerdo:** Pulpa de primera calidad, fresca y o congelada, sin grasa, en bolsas de polietileno selladas al vacío, con fecha de vencimiento del producto, con peso, producto y registro sanitario. Las chuletas empacadas en cortes, con peso mínimo de 200 g fresco y 220 g el corte congelado. (Régimen Normal). Ref. NTP 201.001, NTP 201.002, NTP 201.038.
- **Pollo:** Entero y/o filete, fresco y/o enfriado, no congelado. Para plato de fondo será de 8 presas por pollo, eviscerado de un peso mínimo de 1.9 kg. a 2.0 Kg. Según NTP 201.054 2001.
- **Pavita:** Fresca, enfriado y/o congelado. En bolsas de polietileno selladas al vacío, con fecha de vencimiento del producto, con peso, producto y registro sanitario. Productos frescos de primera calidad. NTP 201.054 2001
- **Gallina:** Para plato de fondo será de 8 presas por gallina. Peso mínimo de presa cocida 190 - 200 g. (Cena, Régimen Normal). NTP 201.054 2001.
- **Pescado:** fresco una a dos veces por semana tipo filete. Pulpa (cojinova, toyo bebe, trucha, corvina, bonito, media luna y otra según autorice el profesional del Área de Nutrición del HNAGV). En caso ingrese en cortes, el corte congelado se considerará 170 gr y solo pulpa. Fresco sin congelar 140 gr. En la trucha la presentación será entera y con un peso mínimo de 180g.
- **Cordero:** Cortes de pulpa fresca 140g y fresco con hueso 200 g y congelado con hueso 220 gr. (Régimen Normal).

El tipo y corte de las carnes y pescados será determinado por el Nutricionista del área de producción del HNAGV y coordinado con el Nutricionista del contratista.

La dosificación de Productos cárnicos destinados para la preparación del almuerzo, comida y Cena debe ser según se detalla en el Cuadro N° 02.

El rotulado del envase de los productos cárnicos:

Deberá tener el nombre del producto y fecha de vencimiento, país de origen, cantidad y peso. certificado de inspección Sanitaria del Camal.

Su procedencia, debe corresponder a camales autorizados por la autoridad competente, deberá presentar sus Certificado de Sanidad.

4.2 Huevos: Peso: 56-65 gr. de gallina envasados frescos, íntegros y limpios, con fecha de vencimiento, impreso en el huevo.

4.3 Lácteos y Derivados

- **Leche:** Primera calidad, producto reconocido, empaque original, evaporada entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Será diluida al ½ en el caso de la leche evaporada.

- **Yogurt:** Primera calidad, producto reconocido, empaque original, entero, semidescremado y/o 0% grasa, con probiótico y fibra. Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.
- **Queso:** Primera calidad, producto reconocido, empaque original, fresco pasteurizado con sal o sin sal. Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

4.4 Embutidos: Primera calidad, producto reconocido, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

4.5 Mantequilla (no margarina): mínimo 15 gr con registro sanitario y fecha de vencimiento.

4.6 Manjarblanco (preparado por el contratista): mínimo 15 gr con fecha de vencimiento.

CUADRO N° 02:
DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO
PRINCIPAL O FONDO

CÁRNICOS	PESO NETO (gr)	OBSERVACIÓN
POLLO PLATO DE FONDO	100 g	-
GALLINA EN SOPA DE CENA	140 g	Sacar solo 8 presas de una gallina
RES PLATO DE FONDO	100 g	-
CERDO PLATO DE FONDO	100 g	Chuleta en cortes mínimos de 200g
PAVO/PAVITA PLATO DE FONDO	100 g	-
PESCADO PLATO DE FONDO	100 g	Trucha peso bruto mínimo: 180g
CORDERO PLATO DE FONDO	100 g	Pulpa 140g y con hueso 200 - 220 gr
POLLO-RES (sopas)	30 g	-
POLLO-RES (entrada, tamal)	40 g	-

Nota: el peso neto es el mínimo y corresponde a la parte magra.

La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos para los regímenes normales y dieta terapéuticos, debe tener las siguientes características, según se detalla en Cuadro N° 03.

CUADRO N° 03
FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS CÁRNICOS

RÉGIMEN NORMAL	Frecuencia Semanal (almuerzo)paciente-personal guardia	Frecuencia Semanal (comida)paciente	Frecuencia Semanal (Cena) Personal guardia
RES	2	1	2
CERDO	1	-	1
POLLO	2	2	2
PESCADO	1-2 (variado)	1-2 (variado)	1 (variado)
PAVITA	1	2	2
GALLINA	-	-	2 (al mes)
CORDERO	1 (al mes)	-	-
REGÍMENES DIETO TERAPÉUTICOS	FRECUENCIA	FRECUENCIA	
RES*	2	1-2	-
POLLO	2	2	-
PAVITA	2	2	-

PESCADO	1-2 (variado)	1	-
POLLO-RES (SOPA)	Variado Diario	Variado Diario	-
POLLO-RES (ENTRADAS)	2	-	-

* Para el régimen Hipoglúcido no considerar carne de res, salvo solicitud del nutricionista.

4.7 Los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales: Se considerarán según preparación, deberá ser producto reconocido, envasados, con fecha de vencimiento y con Registro Sanitario.

4.8 Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Deben estar frescas, limpias, sin signos de deterioro, insectos ni señales de abono. De Calidad EXTRA de buen tamaño, uniformes, seleccionadas, con buena maduración acorde en calidad y peso. Considerándose como peso neto 200 gr. Excepto la granadilla: diámetro mayor o igual a 78 mm (140 gr), durazno (al natura o cocido): diámetro 61 - 70 mm (150-170 g), Mandarina: diámetro 63 - 73 mm (150-170 gr), Tuna considera el peso neto mínimo de 150g (en unidad o unidades enteras sin cascara).

- Fruta Cítrica: 3 veces por semana.
- Fruta variada: 2 veces por semana.
- Fruta de estación: 2 veces por semana.
- Verduras: Diario
- Tubérculos: Diario

4.9 Los víveres secos embolsados: Serán de calidad EXTRA o PRIMERA, producto reconocido, seleccionados, sin elementos extraños, color uniforme sui-generis, según sea el caso, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- Menestras: 1 vez por semana sólo regímenes Normales e Hiposódicos
- Cereales: Diario
- Harinas: Diversas, según preparaciones
- Azúcar: Diversas según preparaciones
- Frutas secas y Oleaginosas: Diversas según preparación

El flujo de los alimentos No Perecibles o víveres secos deben contar con una rotación mínima de 5 días, teniendo en cuenta el sistema HACCP y según ítem 9.2, además de considerar la programación de menús presentado. El ingreso de los víveres secos debe estar acorde a la cantidad que se utilizara dentro de esa misma semana. La finalidad es garantizar la inocuidad de los víveres.

4.10 Aceites de origen vegetal: calidad EXTRA o PRIMERA producto reconocido envasados (maíz, oliva, soya, girasol, sachá inchi: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario, de presentación de 1 a 5 litros (no de palma, ni de coco).

Referente al “producto reconocido”; se considera al producto que garantiza inocuidad, valor nutricional, integridad del mismo, características organolépticas sui generis, ausencia de peligros por agentes biológicos, químicos y físicos...En este mismo ítem también se aclara: Los alimentos envasados deberán ser productos reconocidos, y de calidad comprobada (el cual será verificado en preparación para su aceptación), conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento, registro sanitario y contenido

4.11 Las salsas de mayonesa y similares deberán ser envasadas, y contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, esta preparación se consumirá en su totalidad, luego de su apertura, quedando prohibida su conservación.

4.12 La dosificación de los alimentos a utilizarse en la elaboración de regímenes será de acuerdo con lo establecido en los esquemas nutricionales de los regímenes consignados en el Anexo

A y Anexo B, y en los Cuadro N° 02 y Cuadro N° 07. Todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta estandarizada presentada como documento en el Plan de dietas.

Asimismo, se indica que, el cálculo del día, no debe incluir el refrigerio (Anexo A), este cálculo debe mantener los rangos de 2200 a 2500Kcal del régimen completo para los pacientes hospitalizados y personal de guardia. Todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta presentada por el contratista en el documento, “Plan de dietas”.

4.13 Los alimentos por utilizarse en la elaboración de las preparaciones además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535-97-SA/DM, Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos, NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA. Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, Código Sanitario de Alimentos (D.L. N° 1705, D.S 007-98-SA), el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y creación del Comité Nacional del CODEX (Ley General de Salud 26842, DS-007-98-SA), Reglamento de etiquetado nutricional, deberán ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptará ningún producto a granel, ni productos comercializados para programas sociales.
- Los alimentos envasados deberán ser productos reconocidos, y de calidad comprobada (el cual será verificado en preparación para su aceptación), conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento, registro sanitario y contenido.
- Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.
- Se usará insumos de infusión en presentación de filtrantes y/o naturales de procedencia garantizada.
- Las frutas secas para los postres deberán contener dos unidades por ración. Por ejemplo, guindones y la dosificación será de 2 unidades por ración.
- El café para refrigerio del personal con derecho a alimentación será instantáneo, en lata, con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente, cuya dosificación será de 3 - 3.5 g, según programación. Para la atención en comedor de personal se brindará el café opcionalmente y a solicitud del personal con derecho a la alimentación.
- En el caso del pan francés y/u otros debe tener un peso neto de 40 gr +/- 2 gr. para los desayunos y mayor o igual a 40 g para los refrigerios (NTP 106.004). Si el pan de molde es elaborado en las instalaciones de producción de EsSalud no requiere registro sanitario pero debe contar con fecha de vencimiento; si es elaborado fuera de estas instalaciones debe contar con registro sanitario y fecha vencimiento.
- Los medios de transporte de víveres deben ser los idóneos y exclusivos para tal fin, observando el cumplimiento de la normativa de bioseguridad conforme lo estipulado en el ítem 1.1, del presente documento.

Se precisa que el término “**producto reconocido**”; se considera al producto que garantiza inocuidad, valor nutricional, integridad del mismo, características organolépticas sui generis, ausencia de peligros por agentes biológicos, químicos y físicos, que puede causar un efecto adverso en la salud de nuestros pacientes críticos e inmunosuprimidos con patologías de alta complejidad.

4.14 En los regímenes dietoterapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general. Solo se usará insumos de infusión en presentación de filtrantes.

- 4.15** Existen diversificaciones de los Regímenes Dietoterapéuticos: Normal, Blanda, Astringente, Antialérgico, Hipograso, Hipoglúcido (de 1300 a 2200 Kcal); Hiposódico, Renal I, Renal II, Renal III, Hipercelulósico, Alimentación Complementaria I, II, III, Hiperproteico, Hipercalórico, Dieta Líquida, cada régimen con su variante respectivo de acuerdo con la prescripción médica, que se ceñirá a los esquemas que se adjuntan en el Anexo A y Anexo B, a solicitud del área de Nutrición del HNAGV, el Contratista atenderá además regímenes para pacientes con Quilotorax, VEGANOS, intolerantes al gluten, régimen Hipoalergénico y otros.
- 4.16** Para los regímenes Hiperproteico, el valor de las proteínas es de 20 - 30 % del valor calórico total, distribuido en desayuno, almuerzo y comida. Tanto el régimen Hiperproteico e Hipercalórico podrían incluir módulos, de acuerdo a la prescripción médico nutricional, el cual estará incluido en el costo de la ración.
- 4.17** Para el Régimen Normal y dieto terapéuticos, deberá ofrecerse una alternativa proteica (yogurt entero y/o descremado con o sin lactosa, flan) que sustituya a la leche de acuerdo con la preferencia del personal con derecho a alimentación.

5) CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 5.1** El Contratista para la suscripción del contrato y prestación del servicio alimentario presentará anticipadamente el “Plan de dietas” para el primer mes, con la programación de los Regímenes del primer mes en físico y magnético (Régimen Normal, Blando, Renal, Hipoglúcido, Hiperproteico, Alimentación Complementaria, etc. y refrigerios), con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes en base a una ración. Para los meses siguientes, éste será entregado dentro de los 20 primeros días del mes anterior a la ejecución de dicha programación, proyectado a tres (3) meses por vía magnética e impreso al área de Nutrición de EsSalud, para su evaluación. En esa línea, se indica que el cálculo del día, no debe incluir el refrigerio (Anexo A), este cálculo debe mantener los rangos de 2200 a 2500Kcal del régimen completo para los pacientes hospitalizados y personal de guardia. Todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta estandarizada presentada por el contratista en el documento “Plan de dietas”.

La programación observada será devuelta al contratista para las correcciones respectivas, corrección que será levantada en un plazo máximo de dos (2) días calendarios contados a partir del día siguiente de notificado el hecho por la entidad y nuevamente deberá remitirse al área de nutrición para su aplicación. No se aceptará repetición de menús en el mes programado.

- 5.2** El Contratista utilizará un software o una plantilla o una hoja de cálculo de nutrientes (Hoja de cálculo Excel u otra afín) para el cálculo de preparaciones. La planificación de los regímenes por Régimen Normal, Blando, Renal, Hipoglúcido, Hiperproteico, Alimentación complementaria etc. y refrigerios, se hará con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes en base a una ración, con el fin de que el área de Nutrición pueda evaluar y realizar las correcciones necesarias de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas.
- 5.3** El Área de Nutrición del HNAGV, evaluará las preparaciones y/o alimentos que no tengan aceptación por el personal con derecho a alimentación (comedor), por lo que no serán programadas en lo sucesivo y serán sustituidas por otras de mejor aceptación.
- 5.4** El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados en sus ambientes y al personal de guardia en el comedor de personal de acuerdo al horario estipulado en el CUADRO N° 6. La atención se dará según la relación enviada mensualmente por las jefaturas de servicios, e igualmente al personal con derecho a refrigerio.

5.5 El Contratista presentará una programación de menús mejorados, de acuerdo con la ocasión (Semana Santa, Día de la Madre, Día del Padre, Fiestas Patrias, Navidad, Año nuevo y otros); debiendo tener en cuenta la ambientación del comedor.

5.6 En un plazo máximo de 30 días calendario, computados desde el día siguiente del inicio de la prestación del servicio, el contratista implementará un sistema electrónico de control para el comedor, este incluirá: computadora con acceso a internet, software o programa informático, ticketera, lector de huellas y equipos necesarios para un adecuado control de raciones, y personal destacado quien realice el manejo del sistema, que funcionará en los tres tiempos de comida, el personal del contratista será quien pase los datos del personal con derecho a alimentación de todos los servicios al sistema informático. El software o programa que se implemente deberá estar programado para reconocer solo al personal de guardias del día. La coordinación y entrega de los datos del personal en turno, para su implementación inicial será coordinado con el personal de Informática del HNAGV, en coordinación con la oficina de Recursos Humanos de la entidad, a quien solicitarán la base de datos de trabajadores de la institución que se encuentran programados de guardia. El mantenimiento funcional del software correrá a cargo del contratista, así como los insumos que se requieran para su funcionamiento.

El personal de guardia recibirá el ticket correspondiente para hacer uso de su ración, luego del reconocimiento de huella, dicho ticket servirá para el control de raciones atendidas. El reporte de raciones atendidas se entregará al término de cada tiempo de atención al área de Nutrición de HNAGV, nutricionista de producción o encargado de mencionada área.

5.7 Los horarios de recepción de las preparaciones correspondientes a cada tiempo de comida para pacientes en las áreas de hospitalización deben cumplir el siguiente horario:

- Desayuno: 7:00 horas
- Almuerzo: 12:00 horas
- Comida: 17:30 horas

5.8 El Contratista se encargará del recojo, lavado y desinfección de la vajilla utilizada y de la disposición de desperdicios, en las diferentes áreas de hospitalización y de nutrición.

5.9 El Contratista incluirá raciones simples (sopa y gelatina o mazamorra) que permitan atender a los pacientes en condiciones de alta; sin costo alguno para la entidad.

5.10 El Contratista brindará atención a Pacientes hospitalizados y Personal con derecho a alimentación, de acuerdo con el horario estipulado en las bases (CUADRO N° 6).

CUADRO N° 06
HORARIO DE ATENCIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE COMEDOR

	PACIENTES	PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN
Desayuno	7:00 - 8:00 horas	7:00 - 9:00 horas
Refrigerio	--	1er. 10:00 -11:00 horas 2do. 16:00 - 17:30 horas
Almuerzo	12:00 - 13:00 horas	13:00 - 15:00 horas
Comida	17:30 - 18:30 horas	--
Cena	--	19:00 - 22:00 horas

5.11 Los platos principales de almuerzo, comida y cena deberán alternarse de forma que no se repita en la programación cíclica, no se repetirán en el mes.

- 5.12 El Contratista deberá guardar la ración del personal que no pudiera bajar por un lapso de 2 horas adicionales al horario estipulado, pasado este tiempo serán desechados debido al riesgo de contaminación, las mismas que no se cuantificarán en caso de no consumo.
- 5.13 El Contratista está obligado a cumplir con la programación diaria de los regímenes para pacientes hospitalizados y personal con derecho a la alimentación de comedor.
- 5.14 La programación de los refrigerios deberá ser de acuerdo con la estación, no se repetirá las preparaciones dentro de la semana. Se cumplirá la dosificación de los entremeses que se detalla en CUADRO N° 7, por lo tanto, todos los regímenes tendrán que cumplir con todos los ingredientes conforme a la receta estandarizada presentada por el contratista en el documento “Plan de dietas”.
- 5.15 El Contratista está obligado a asegurar las medidas de bioseguridad, evitando la presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, etc.) durante todo el proceso de producción de raciones hasta la entrega final al usuario de comedor y pacientes.
- 5.16 El Contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo debiendo implementar las instalaciones y a su personal para tal fin. Por lo tanto, deberá asegurar que en hospitalización la temperatura de las preparaciones sea mínimo de 65°C, salvo los platos fríos.
- 5.17 El Contratista deberá entregar los alimentos a los pacientes en coches transportadores cerrados, resistentes, con interior liso que permita fácil limpieza y desinfección.
- 5.18 En un plazo máximo de cien (100) días calendarios, contados a partir del día siguiente de iniciado el servicio, el Contratista deberá acreditar en la planta de producción de alimentos del HNAGV, la certificación sanitaria vigente de la autoridad competente (GERESA) en PGH (Principios Generales de Higiene), en cumplimiento de la normativa vigente RM N° 749-2012/MINSA.
- 5.19 El Contratista atenderá el requerimiento del área usuaria, dietas especiales, regímenes para pruebas especiales las mismas que por su calificación no representan costo alguno adicional. Asimismo, atenderá el requerimiento de Fórmulas maternizadas y Enterales según el horario coordinado con la nutricionista de producción de EsSalud.
- 5.20 En caso de que se tenga que remitir alguna notificación durante la ejecución (no de coordinaciones con el área usuaria de acuerdo al numeral 8.10) éstas serán realizadas por la División de Adquisiciones del HNAGV.

6) CANTIDADES

- 6.1. Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS), aprobadas por el MINSA y establecidas con RESOLUCIÓN N° 0042-GCPS-ESSALUD-2024 “LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE ESSALUD; con factor de ponderación correspondiente a:

• Desayuno	0.15 de ración
• Almuerzo	0.50 de ración
• Comida	0.35 de ración
• Cena	0.20 de ración
• Refrigerio	0.12 de ración
• Alimentación Complementaria	0.30 de ración

El cálculo de raciones sólidas, para efecto de pago se realiza el siguiente procedimiento:

- El total de raciones consumidas de pacientes y personal (desayuno, almuerzo y comida), se multiplicará por cada UTRA respectiva: desayuno (0.15), almuerzo (0.50), comida (0.35), Cena (0.20), Refrigerio (0.12).
- Respecto a la alimentación complementaria, cada tiempo de comida será multiplicada por su respectiva UTRA, luego la sumatoria de los tres tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo y comida), serán multiplicado por la UTRA 0.30, representando esta cifra, el total de raciones sólidas a pagar.

6.2. Las cantidades de raciones alimenticias pueden variar por encima o debajo del 25% de las cantidades mensuales estimadas en base al consumo histórico anual, el que será solicitado por el área usuaria, cuadro de referencia (CUADRO N° 08), el Contratista deberá atender los pedidos, sólo se facturará las raciones consumidas por el personal y los pacientes de áreas de hospitalización. El precio unitario no cambiará por este concepto.

7) SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- 7.1. El Área de Nutrición del HNAGV supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- 7.2. El Contratista deberá coordinar permanentemente a través de su Nutricionista asignado a HNAGV con el Nutricionista del Área de Nutrición de HNAGV, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio. El Nutricionista del contratista supervisará y controlará permanentemente el flujo operacional de la producción de las dietas desde la adquisición de alimentos, almacenamiento, operaciones preliminares, operaciones intermedias y operaciones finales utilizando los instrumentos de control y registro establecidos en el Plan HACCP y en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación presentado para la suscripción del contrato. Siendo supervisado permanentemente por el Nutricionista de producción del HNAGV.
- 7.3. Los técnicos de Nutrición y/o Enfermería para Hospitalización y Área de Fórmulas designados por el contratista para reemplazar descansos programados, descansos médicos, permisos, vacaciones o iniciar labores, deberán tener conocimiento de sus funciones; así mismo, deberán cumplir con el perfil ofertado y haber pasado previamente por un periodo de inducción de tres (3) días, previa presentación y aceptación de su documentación, según el Cuadro N° 9-A.
- 7.4. El personal profesional Nutricionista del contratista asumirá la responsabilidad integral del servicio, que **incluye además el firmado de Actas en caso sea necesario**, por ser quien se encuentra presente en representación del contratista y asume las responsabilidades o faltas.
- 7.5. El personal profesional del área de nutrición de producción del HNAGV, verificará la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cárnicos que se recepcionan; luego de que el Nutricionista del contratista haya revisado y verificado la calidad y cantidad según, su pedido y según lista de requerimiento, en los horarios de ingreso coordinados con el área de nutrición del HNAGV. De igual modo, el nutricionista de producción del HNAGV realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones, determinándose su aceptación o rechazo.
- 7.6. La desinfección de verduras y frutas de consumo crudo, se realiza con desinfectantes aprobados, como cloro u otros, de acuerdo con las normas y procedimientos sanitarios para el manejo de los alimentos en hospitales: Directiva N° 011-GG-Essalud-2001 “Normas para el Manejo de Alimentos en los Servicios Hospitalarios”, NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA: Norma

Sanitaria para Servicios de alimentación colectiva y Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021) y normativa vigente.

- 7.7. Los equipos y utensilios empleados para la preparación de Fórmulas lácteas y Enterales deben ser de uso exclusivo del área.
- 7.8. El Contratista asegurará que en el Área de Fórmulas Lácteas y Enterales se mantengan los niveles óptimos de temperatura ambiente y humedad, además de asegurar la temperatura para las fórmulas preparadas e insumos con el fin de salvaguardar el bienestar de los pacientes y asegurar un ambiente adecuado, debiendo contar con un deshumecedor portátil, debiendo instalarlo en el plazo máximo de 5 días calendario computados desde el día siguiente de iniciado el servicio.
- 7.9. La distribución de fórmulas se realizará en coche cerrado, de material lavable, de estructura de acero inoxidable, su diseño deberá permitir su fácil limpieza y desinfección de acuerdo al Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021) o normativa vigente.
- 7.10. El personal profesional del Área de Nutrición de producción del HNAGV verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución a hospitalización. El contratista deberá considerar una ración simple (sopa y gelatina o mazamorra) para los pacientes dados en alta, sin costo alguno a la institución.
- 7.11. El Contratista proporcionará balanzas digitales con capacidad de 0 gr a 1 kg y termómetros, los mismos que se ubicarán de manera permanente en el área de Producción, fórmulas lácteas y enterales. Las balanzas y termómetros en el área de producción deberán estar calibrados.
- 7.12. En el área de fórmulas lácteas, se usará vasos graduados de vidrio para la distribución de fórmulas lácteas, maternizadas y enterales de acuerdo con la capacidad requerida por el servicio.
- 7.13. El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados está en la obligación de cumplir las indicaciones del Profesional Nutricionista en el Área de Nutrición de HNAGV, en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención.
- 7.14. El Contratista deberá mantener el **abastecimiento de víveres frescos para 2 días como mínimo**.
- 7.15. El Contratista deberá mantener el **abastecimiento de víveres secos de forma mensual**.
- 7.16. Se aceptará el ingreso de víveres tanto frescos como secos en horarios establecidos previa coordinación con el área usuaria.
- 7.17. El contratista debe realizar en forma periódica (mensual), encuestas de satisfacción al paciente hospitalizado y al personal con derecho a alimentación, según los modelos de encuesta, de los "Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Productoras de Servicios de Salud de Nutrición - ESSALUD", indicada en la Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 42 GCPS-ESSALUD -2024 y/o normativa vigente.

8) EQUIPOS, MATERIALES E INSTALACIONES

- 8.1. El Contratista mantendrá en forma permanente las instalaciones, equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio en buenas condiciones de funcionamiento (según relación adjunta en el Anexo C: Infraestructura, Anexo D: Equipamiento disponible y Anexo E), y su mantenimiento

y/o reposición según sea necesario, en un plazo no mayor de 3 días calendario, luego de comunicada la falla o necesidad de mantenimiento por la División de Ingeniería Hospitalaria.

- 8.2. El Contratista deberá acondicionar y realizar el mantenimiento de la infraestructura y equipos existentes, a fin de realizar las diversas actividades, aplicando la mejora continua de los ambientes físicos asignados. Deberá implementar el sistema HACCP, identificando peligros y puntos críticos de control, realizar el mantenimiento de los sumideros, colocación de rejillas, mantenimiento y/o cambio de las llaves mezcladoras de lavaderos, colocación de barreras, mallas protectoras en el área de almacenes, producción y comedor, cortinas sanitarias que deberán ser renovadas al año y/o según deterioro, 2 extintores, el mantenimiento y/o cambio de equipos se realizará según Cronograma anual de mantenimiento.
- 8.3. El Contratista asumirá la limpieza de los filtros de la Campana Extractora, que se deberá realizar una vez por semana, con un solvente adecuado para remover la grasa, programándose los fines de semana en coordinación con el área usuaria; la cual debe estar en el cronograma anual de mantenimiento. **El cambio de filtros deberá ser como mínimo una vez al año o de acuerdo a la necesidad del servicio.**
- 8.4. El Contratista asumirá el mantenimiento de la Trampa de grasa, realizándose cada dos semanas, el cual debe estar en el Cronograma anual de mantenimiento, este mantenimiento se debe realizar fuera del horario de preparación de los alimentos.
- 8.5. El Contratista asumirá el mantenimiento y renovación de los equipos (mayores y menores), **adjuntando para ello el respectivo Cronograma anual de mantenimiento.**

Todas estas acciones detalladas en los ítems 8.2, 8.3, 8.4 y 8.5 deberán ser coordinadas y supervisadas con la División de Ingeniería Hospitalaria y Servicios, las coordinaciones deben realizarse por escrito con una anticipación mínima de 3 días calendario, a fin de brindar las facilidades del caso.

- 8.6. El Contratista el día del inicio del servicio, deberá presentar la **relación de equipos básicos que traerá para iniciar el servicio (Anexo E)** que formarán parte de la implementación del área de Nutrición; además deberá entregar e instalar estos equipos, los cuales no podrán salir hasta el término del contrato, salvo que sea por razones de mantenimiento y previa autorización de la Oficina de Ingeniería Hospitalaria y Servicios y con visto del Área de Nutrición. El ingreso de Equipos al HNAGV deberá ser informado mediante documento a la Oficina de Ingeniería Hospitalaria y Servicios, Oficina de Patrimonio, con copia al Área de Nutrición y deberá realizarse de lunes a viernes en horario de 7:00 a 13:00 horas. Los equipos y materiales faltantes contarán con un **plazo no mayor a 15 días calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato**, para su ingreso e instalación y culminar la implementación del servicio al 100%.
- 8.7. Todo el equipo de cocción, llámese ollas, fuentes, utensilios de cocina y enseres en general, debe ser de **ACERO QUIRÚRGICO Y/O INOXIDABLE** en el área de producción y todas las áreas de hospitalización.
- 8.8. EsSalud descontará al contratista el 3% del monto mensual a pagar, por concepto de cesión de uso, equipos y mobiliario.
- 8.9. Adicionalmente, el Contratista será responsable de asumir el pago por el uso de suministro de electricidad, agua y desagüe, vapor (combustible) y disposición de residuos comunes y biocontaminados. Serán descontados en forma mensual de la facturación del mes del contratista, previo informe de la División de Ingeniería Hospitalaria a la División de Finanzas de EsSalud, con fines de trámite y descuento, debiendo ser verificados por la Oficina de Administración de EsSalud Cusco.

- 8.10. El Contratista, al inicio del servicio deberá brindar el nombre de una persona, número de teléfono celular y correo electrónico **para la comunicación directa y coordinaciones necesarias a realizarse con el área usuaria**, el cual deberá de estar vigente y activo durante el plazo de ejecución del servicio.
- 8.11. El Contratista está obligado a suministrar a su personal (áreas de hospitalización, fórmulas lácteas, enterales y producción), detergentes líquidos, hipoclorito, desengrasantes, amonio cuaternario (para áreas de producción, comedor y fórmulas), guantes para limpieza y lavado de vajilla, esponjas, secadores, mopa y otros materiales de limpieza y desinfección que suministrarán únicamente al personal del contratista y será utilizado en los ambientes donde se desarrollan estas actividades.
- 8.12. El Contratista asumirá la limpieza y desinfección de todos los ambientes y equipos en general que le son asignados. El personal del área del almacén de cárnicos deberá usar, casaca térmica, lentes y guantes.
- 8.13. El Contratista está obligado a instalar y proveer en las áreas de producción, comedor, fórmulas lácteas y enterales, jabón líquido (no a granel, en envases de 800 a 1000 ml), papel toalla y dispensadores de papel toalla interfoliado, alcohol gel en botellas no recicladas de 1000 ml, en el plazo máximo de 15 días calendario, contados desde el día siguiente del inicio del servicio. Asimismo, está en la obligación de mantener la provisión de estos bienes permanentemente,
- 8.14. El Contratista está obligado a proporcionar a su personal en forma mensual, el material de escritorio necesario para el control y supervisión del personal usuario de comedor, áreas de hospitalización, formatos, cuadernos de cargos, etc.
- 8.15. El Contratista está obligado a entregar al Área de Nutrición de EsSalud, un reporte diario del número de raciones atendidas por tipo de regímenes y cantidad de fórmulas maternizadas y enterales atendidas.
- 8.16. El Contratista proporcionará **doce (12) coches cerrados de transporte** de alimentos de estructura de acero inoxidable para el transporte de las bandejas térmicas con capacidad de 30 a más bandejas térmicas, para la distribución de regímenes a los pacientes hospitalizados y **un (1) coche transportador cerrado para fórmulas enterales y maternizadas**.
- 8.17. El Contratista repondrá el menaje dañado y/o deteriorado que se usa para la atención de personal con derecho a alimentación y pacientes hospitalizado, de tal forma que se cuente con el suficiente menaje para la atención.
- 8.18. El Contratista deberá subsanar cualquier equipo o utensilio faltante o de cambio, en tanto que no se deberá afectar el servicio.
- 8.19. Para el personal usuario de comedor de las áreas críticas (Emergencia, Hemodiálisis, Neonatología, UCI y Sala de Operaciones) que soliciten guardar su ración, se guardará en vajilla descartable biodegradable; el número de estas será determinado por el Área de Nutrición de EsSalud, sólo en casos que no pudieran bajar para hacer uso de la ración, cuando se prolongan las cirugías y/o procedimientos.
- 8.20. El material descartable biodegradable para manipulación de alimentos y servido de raciones, será de material idóneo resistente a la humedad, a fin de asegurar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad según las Normativas vigentes.
- 8.21. Los descartables a utilizar para pacientes con enfermedades infectocontagiosas, trasplante, aislados, inmunosuprimidos y para otros casos que el Área de Nutrición crea conveniente, serán

de material descartable biodegradable y la cantidad será determinada por el Área de Nutrición de EsSalud.

- 8.22. El Contratista proveerá como mínimo 10 unidades de jarras de acero inoxidable con tapa, para pacientes hospitalizados.
- 8.23. Las bandejas y accesorios para pacientes deben ser térmicos insulados, con espuma de poliuretano aislante para atención hospitalaria, nuevas de primer uso, aptas para microondas y deben ser apilables. El plazo máximo para prestar el servicio en estas bandejas es de 100 días calendario, contados a partir del día siguiente de iniciado el servicio. En tanto no se implemente el uso de estas bandejas, el contratista deberá usar bandejas que mantengan la temperatura mínima de 65°C.
- 8.24. Las bandejas de alimentos que se utilizarán para el personal con derecho a alimentación en comedor deberán ser de acero inoxidable, se deberá utilizar dos (2) carritos porta bandejas para comidas de estructura abierta de acero inoxidable con una capacidad mínima de 12 bandejas cada uno, en la que se colocarán las bandejas del personal al término de la ración. La vajilla es de loza tipo hotelero con por lo menos 3 modelos diferentes de presentaciones de platos de fondo, de sopa, postremos y vasos.
- 8.25. El Contratista deberá asegurar que las raciones atendidas a los pacientes hospitalizados y personal de guardia del comedor tengan la temperatura adecuada, siendo esta no menor a 65 °C
- 8.26. El Contratista proporcionará, mantelería para cada mesa de comedor (para 25 mesas), la misma que será cambiada cada 15 días y/o las veces que sean necesarias y/o en el caso que, se evidencie que estén manchadas. Además, las mesas serán protegidos con lunas de vidrio de grosor 6mm.
- 8.27. El Contratista proporcionará hipoclorito, alcohol gel, papel toalla interfoliado, jabón líquido, amonio cuaternario, desinfectante, lavavajilla líquida, etc., y todos los útiles en cantidades necesarias para la óptima prestación del servicio. También proporcionará secadores de vajilla blancos y paños de limpieza tanto en las áreas de hospitalización como en el sector de Producción de raciones, Fórmulas lácteas y Enterales, los mismos que deberán tener un sistema de rotación que **permita mantenerlos diariamente en buen estado de higiene y conservación.**
- 8.28. En el Área de producción, se renovarán las tablas de picar cada 3 meses y cada vez que sea necesario (por ruptura y/o desgaste) con la finalidad de mantenerlas en buen estado de conservación. El contratista proporcionará las tablas de picar con los colores respectivos para uso en el área de producción.
- 8.29. En casos de contingencia, el HNAGV será abastecido con preparaciones, provenientes de otros Centros de producción del contratista, de acuerdo con las normas vigentes de bioseguridad y código sanitario, con relación a la manipulación y transporte de alimentos.
- 8.30. Para el inicio de la ejecución contractual, el Contratista hará entrega de los uniformes adecuados para el personal (03) juegos por trabajador. Estos serán repuestos cada 6 meses (dos veces al año), durante la vigencia del contrato. El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, será el mencionado en el Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021) y/o normativa vigente

- 8.31. El Contratista colocará una tábola, de acero inoxidable en el área de comedor, con una altura entre 80 a 90 cm, cuyo objetivo es mantener las preparaciones a temperatura adecuada (mínimo 65°C), hasta el término de la atención, para el personal de guardia en comedor.
- 8.32. El personal del contratista debe monitorear y registrar diariamente la temperatura, ventilación y humedad relativa de las conservadoras, refrigeradoras, ambientes de almacenamiento de víveres secos, frescos y del área de fórmulas, que será archivado por el profesional Nutricionista del contratista; y será supervisado por el profesional nutricionista de producción del HNAGV.
- 8.33. El Contratista proveerá un deshumecedor para el área de productos secos, debiendo instalarlo en el plazo máximo de 5 días calendario computados desde el día siguiente de iniciado el servicio.
- 8.34. El Contratista proveerá frascos con tapa graduada de polipropileno para almacenar la leche materna extraída por las madres de los niños lactantes hospitalizados (capacidad de 60 cc y 120 cc), los cuales serán solicitados por el área de Nutrición del HNAGV.
- 8.35. El Contratista deberá hacer entrega del certificado de descarte de los aceites desechados cada 15 días calendario, los mismos que deberán ser registrados según formato, indicado en el PGH.

9) HIGIENE Y SALUBRIDAD

- 9.1. El Contratista asegurará que el personal destacado para ejecutar el servicio, cuente con los siguientes exámenes (Rayos X de tórax, serológico y parasitológico) según lo establece la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01, deberá realizarse dos evaluaciones médicas anuales. El personal de limpieza deberá presentar vacunas contra tétanos y hepatitis B. Además, deberán contar con certificación de haber pasado por pruebas psicológicas y/o psiquiátricas en establecimientos de salud acreditados para tal fin. Los resultados serán entregados al Área de Nutrición, el primer examen en un plazo de siete (07) días calendario computados desde el día siguiente de iniciado el servicio y los siguientes resultados de los controles serán cada 6 meses. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes (centros acreditados de Medicina Ocupacional). En caso se cambie de personal se deberá entregar los documentos antes mencionados, en los mismos plazos mencionados precedentemente.
- 9.2. El personal asignado por el Contratista debe contar con su respectivo Carnet de Sanidad emitido por la municipalidad correspondiente y/o Centro de Salud y, que se encuentre vigente durante toda la prestación del servicio. Debiendo entregar una copia simple al Área de Nutrición del HNAGV, en un plazo de siete (07) días calendario computados desde el día siguiente de iniciado el servicio y cada vez que se renueve por caducidad del mismo. En caso se cambie de personal se deberá entregar el carnet de sanidad, en el mismo plazo mencionado precedentemente.
- 9.3. El personal responsable del servicio vestirá uniforme con logo del contratista, mascarillas, guantes descartables, mangas de protección para los maestros de cocina, redecillas, botas de jebe, zapatos antideslizantes, gorros y mandiles de Marroquín, según la función que realice. Deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera (color blanco). El contratista entregará a su personal de limpieza lo siguiente: tres (3) uniformes color azul completos con botas blancas, tres (3) mandiles color gris, con botas negras; estos uniformes se usarán de la siguiente manera: uniforme azul para la limpieza del área de producción, un mandil gris y botas negras distintas a las que utiliza en el área de producción, para trasladar los residuos comunes del área de producción y residuos biocontaminados de pacientes hospitalizados de las áreas de hospitalización, para el ingreso al área final de desechos. El personal que atiende a pacientes hospitalizados deberá usar mascarilla de 2 pliegues y contar con mascarillas N 95 o KN95 en caso sea necesario en condiciones sanitarias de alto riesgo (epidemias, pandemias) y su uso este indicado por MINSA.

- 9.4. El personal del Contratista debe mantener una rigurosa higiene personal y de manos, y debe ser dotado de vestimenta reglamentaria adecuada de color blanco, la cual se debe renovar tantas veces sea necesario en el día para mantenerse siempre limpia. En las condiciones sanitarias de alto riesgo (epidemias, pandemias), el contratista brindará EPS (EQUIPO DE PROTECCIÓN) según las normas sanitarias y protocolos establecidos acorde al área de trabajo de su personal.
- 9.5. El Nutricionista del contratista, realizará diariamente el “control de presentación y de higiene personal”, al ingreso del trabajador en cada turno, dicha evaluación será registrada diariamente, según la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de alimentación Colectiva y/o normativa vigente.
- 9.6. El Contratista mantendrá los equipos e instalaciones en buenas condiciones higiénicas y de salubridad. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección permanentemente. La desratización y desinsectación se realizará **1 vez por mes** en cocina, comedor y almacenes y la fumigación **1 vez por mes y cuando el servicio lo amerite** en cocina comedor y almacenes, siguiendo el Plan de Higiene, Limpieza, Mantenimiento y Desinfección en todas las áreas de Nutrición.
- 9.7. El Contratista deberá realizar una desinfección del área de **fórmulas lácteas y enterales**, ya sea mediante aspersión o nebulización por lo menos **una vez por mes cuando el servicio lo amerite** y deberá registrarse.
- 9.8. El Contratista es responsable del recojo, lavado y desinfectado de la vajilla utilizada en las áreas de hospitalización y de brindar la alimentación en un menaje en buen estado de conservación siendo diferenciado para pacientes hospitalizados y personal de guardia.
- 9.9. El Contratista debe mantener por lo menos dos extintores cargados de 6 kg como mínimo, los cuales deben estar vigentes. Las capacitaciones en el uso de extintores deben realizarse semestralmente de acuerdo al Programa de capacitación, para lo cual debe coordinar con la División de Ingeniería Hospitalaria y Servicios del HNAGV. Deberá contar además con un Botiquín de Emergencia, el cual se mantendrá debidamente equipado y se ubicará en el área de producción.
- 9.10. El Contratista en relación con los residuos comunes, dispondrá de ellos, en concordancia con la Resolución Ministerial N° 1295-2018-NTS-144-MINSA-DIGESA 2018 del 11 de diciembre del 2018 y/o normativa vigente; debiendo coordinar para tal efecto con los responsables de División de Ingeniería Hospitalaria y Servicios de EsSalud.
- 9.11. El Contratista en relación con los residuos biocontaminados, realizará el acopio en coordinación con la División de Ingeniería Hospitalaria y Servicios, en concordancia con la Resolución Ministerial N° 1295-2018-NTS-144-MINSA-DIGESA 2018 y/o normativa vigente.
- 9.12. La disposición de residuos se realizará en recipientes lavables y adecuados de plástico grueso con tapas, con ruedas de jebe resistentes, deberán tener logo con nombre del contratista, de peso suficiente para ser manipulados cómodamente por una sola persona, de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su manejo y transporte. El personal encargado del manejo de residuos sólidos deberá depositar los residuos debidamente embolsados y amarrados, provenientes de los diferentes servicios en los recipientes y bolsas según la clase de residuos:
- Los residuos sólidos generados de la preparación de alimentos son considerados como residuos orgánicos, constituido por desperdicios de alimentos. Deben ser almacenados en tachos y bolsas de color negro, resistentes al peso que se transporta.
 - Los residuos sólidos procedentes de las salas de hospitalización de pacientes y personal de comedor que están en contacto con pacientes se consideran biocontaminados y deberán

ser dispuestos para su manejo posterior en recipientes y bolsas de color rojo, resistentes al peso que se transporta.

- Los recipientes para los residuos sólidos deben estar debidamente identificados (señalética) y acondicionados, deben contener una bolsa plástica de color de acuerdo al tipo de residuo, que será proporcionado por el Contratista, estos residuos serán transportados hasta el área de disposición en coordinación con la División de Ingeniería Hospitalaria y Servicios del HNAGV. Los residuos comunes serán recogidos del HNAGV por la municipalidad del distrito, correspondiendo al contratista el traslado de estos al acopio final dentro del HNAGV

9.13. Los equipos frigoríficos se deben higienizar cuantas veces sea necesario y se desinfectarán por lo menos una vez al mes. Los equipos de refrigeración y congeladores se deben descongelar por lo menos una vez a la semana.

9.14. El Contratista presentará el Plan de Implementación del Sistema HACCP (Análisis de riesgo y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos) y su aplicación será coordinada con la nutricionista de producción del HNAGV.

9.15. El Contratista debe contar con **un carro de limpieza**, para facilitar la labor de su personal de limpieza, **el cual debe contener:**

- Accesorios principales tales como fregonas, escobas o mopas.
- Cubos con agua y sus respectivos productos.
- Bayetas diferenciadas por colores o calidades para evitar la contaminación cruzada.
- Papel higiénico.
- Bolsas de basura.
- Un raspador tipo vitrocerámica.

10) RESPONSABILIDADES

DEL CONTRATISTA

10.1. El Contratista presentará **la siguiente documentación para la suscripción del contrato:**

- Plan de dietas para el primer mes (programación de regímenes dietoterapéuticos con su respectivo recetario de ingredientes y preparaciones), VCT, dosificación, el cual servirá para dar cumplimiento al ítem 5.1.
- Programa de capacitación anual para el personal del contratista (se presenta cada año).
- Plan de Contingencias en caso de desastres y sismos.
- Plan de Higiene, Limpieza, Mantenimiento y Desinfección de las Áreas de Nutrición.
- Plan de implementación del Sistema HACCP (Análisis de riesgo y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos).
- Manual de Organización y Funciones.
- Plan de Trabajo Anual.
- Identificación de peligros y evaluación de riesgos (IPER).
- Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control – Línea base (IPERC).
- Procedimientos escritos de trabajo seguro (PETS).
- Formato de Análisis de Trabajo Seguro (ATS).
- Manual de Buenas Prácticas y manipulación (BPM) del contratista.
- Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), incluye procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, ambientes, etc., en base a la normativa de MINSA y ESSALUD.
- Cronograma anual de mantenimiento.
- Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de todo su personal propuesto.
- Dirección en la ciudad del Cusco y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución contractual.

- 10.2. El Contratista estará sujeto al control del personal Profesional Nutricionista de producción del HNAGV, que realizará la vigilancia y cumplimiento diario de los manuales del Plan HACCP, (BPM), (PHS), verificando sus registros respectivos, aplicando inmediatamente las acciones correctivas, hasta cubrir todas las operaciones, procesos y medidas para el control de puntos críticos, disminuyendo el riesgo que puedan ocasionar por enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).
- 10.3. El Contratista contará con un plazo de 15 días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato para que realice la instalación y acondicionamiento de todo lo requerido para la prestación del servicio, con las excepciones establecidas puntualmente en el presente requerimiento.
- 10.4. El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al área de Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del HNAGV, y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de siete (07) días calendarios de haberse comunicado el suceso, no realiza la reparación o reemplazo, HNAGV descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación en la facturación del mes o de los siguientes meses. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.
- 10.5. El Contratista es responsable directo del pago de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc. Para lo cual, el Contratista presentará mensualmente al Área de Nutrición la relación de sus trabajadores con copia del último recibo de aportación emitido por la SUNAT, con un tiempo no mayor de 30 días, así como la constancia de aportes a la AFP u ONP emitida por la aseguradora y constancia de abono de la CTS, para poder proceder al pago del servicio.
- 10.6. El Contratista **para el inicio del servicio**, presentará la documentación completa del personal ofertado, debiendo cumplir con el perfil del puesto a cubrir, de acuerdo al CUADRO N° 9-A, asimismo debe presentar esta documentación en caso de cambio de personal, para que sea autorizada por el área de nutrición del HNAGV.
- 10.7. El Contratista es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores y/o terceras personas (personal que no está considerado en el CUADRO N° 9-A).
- 10.8. El Contratista **para la suscripción del contrato** presentará copia del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de todo su personal propuesto, el mismo que debe encontrarse vigente durante la ejecución del servicio, así mismo el SCTR (vigente) **debe ser presentado mensualmente al área usuaria para su respectiva conformidad**. En caso se reemplace al personal ofertado, también debe presentar su SCTR vigente.
- 10.9. El Contratista debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones del HNAGV, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del contratista y sello del representante legal, con fotografía original o digital, el cual debe mostrar de forma clara los datos del personal.
- 10.10. El Contratista será responsable de capacitar continuamente y monitorear al personal destacado en comedor, para dar atención con calidad y calidez al PERSONAL DE GUARDIA con derecho a alimentación.

- 10.11. El Contratista está obligado a capacitar a su personal de acuerdo al Programa de capacitación anual; dicha capacitación deberá ser mínimo una vez al mes, debiendo incluir en la capacitación a todo el personal del contratista con temas de bioseguridad, manipulación de alimentos, dietas, trato al cliente y otros, su incumplimiento está sujeto a penalidad.
- 10.12. El Contratista será responsable de que su personal que cumpla la atención al paciente hospitalizado con TBC, tenga derecho a alimentación (desayuno - almuerzo) no generando a EsSalud ningún pago adicional, pues son trabajadores del Contratista.
- 10.13. El Contratista presentará, los roles mensuales del personal destacado al servicio de nutrición para su revisión y aprobación. **Los roles se elaborarán sólo por turnos mañanas y tardes** (no se considerará turnos de guardias diurnas) considerando el personal requerido, y se entregará dentro de los 20 primeros días del mes anterior a la ejecución de dicha programación. Su incumplimiento será causal de penalidad.
- 10.14. El Contratista debe contar con la asesoría de un ingeniero de industrias alimentarias y/o ingeniero industrial y/o biólogo, el cual colaborará con la elaboración de documentos técnicos sanitarios, capacitaciones, planificación, organización y supervisión del trabajo.
- 10.15. Al finalizar el contrato, el contratista debe entregar mediante acta todos los bienes que le fueron entregados al inicio del contrato además debe dejar la infraestructura como fue entregada sin mayor deterioro que el del uso normal. Las mejoras que se realicen en la infraestructura para la obtención de la certificación del PGH, quedarán a favor de la entidad, sin costo alguno.
- 10.16. Deberá contar con un libro de reclamaciones, el cual debe ubicarse en lugar visible. En caso de que se registre alguna queja en el libro de reclamaciones, es obligatorio que el contratista de respuesta a la queja, en el plazo establecido por Ley. La implementación del libro de reclamaciones debe ser en el plazo máximo de 15 días calendario de iniciado el servicio.

DE LA ENTIDAD

- 10.17. La entidad brindará las facilidades de acceso al contratista para la instalación del servicio.
- 10.18. La entidad a través del área de nutrición supervisará el servicio.

11) PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 11.1. El Contratista presentará ante el Área de Nutrición una relación con el nombre, apellido, profesión y especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar, responsable de la ejecución del servicio, considerando el requerimiento mínimo de Recursos Humanos, para el inicio del servicio; además se precisa que el Contratista deberá contar con personal calificado de retén, para cubrir las eventualidades que pudieran suceder. En caso de que el contratista considere necesario puede incrementar el número de personal según necesidad, previa comunicación al área de nutrición del HNAGV. Cada vez que haya reemplazo de personal, el contratista debe presentar una relación con el nombre, apellido, profesión y especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar, responsable de la ejecución del servicio, en el plazo máximo de 2 días, computados desde el día siguiente de reemplazado el personal.
- 11.2. El Contratista está obligado a asegurar que sus Nutricionistas designados para laborar en el HNAGV se encuentren hábiles para el ejercicio profesional y que cumplan el perfil establecido en el CUADRO N° 9-A. Debiendo cumplir las siguientes responsabilidades:

- Estar presentes de lunes a domingo, incluido feriados como mínimo de 06:00 horas a 22:30 horas, en dos turnos: mañana y tarde según el CUADRO N° 9-B, sin incluir el tiempo extra que demanda cumplir sus obligaciones del día.
 - Evaluar y controlar los menús de acuerdo a lo ofertado.
 - Elaborar la programación del menú para usuarios con las diversas patologías, que sean requeridos por el área de nutrición del HNAGV.
 - Verificar los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad. Esto incluye hacer cumplir la cadena de frío y control de temperatura, la degustación y supervisión de calidad y presentación del producto.
 - Remitir al área de nutrición del HNAGV, la Programación de los Menús que se pondrá a disposición de los usuarios, dentro de los 20 primeros días del mes anterior a la ejecución de dicha programación, informando el nivel calórico y de nutrientes de las preparaciones ofrecidas, en los términos del presente documento.
 - Presentar diariamente, el reporte y consolidado de raciones a la oficina del Área de Nutrición.
- 11.3. El Contratista deberá proporcionar a su personal un sistema electrónico para garantizar su ingreso y salida diaria para la prestación del servicio en los horarios establecidos.
- 11.4. El Contratista deberá de presentar a solicitud del Área Usaria y en cualquier momento cuando lo requiera, el carnet de sanidad del personal destacado para la ejecución del servicio, expedido por el ente competente, el mismo que debe mantenerse actualizado. Así mismo presentará el certificado de no tener antecedentes policiales ni penales de todo su personal, en el plazo máximo de 15 días calendario de iniciado el servicio y cada vez que se haga cambio de personal en el mismo plazo establecido precedentemente,
- 11.5. El área de Nutrición del HNAGV, puede solicitar el cambio del personal, cuando éste incurra en falta a las normas sanitarias y/o normas disciplinarias.
- 11.6. El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo máximo de 15 días computados desde el día siguiente de la notificación al contratista. El contratista está obligado a reemplazar al personal saliente por otro que cumpla con el mismo o superior perfil y experiencia establecidos en el CUADRO N° 9-A, debidamente acreditado y autorizado por el área de nutrición del HNAGV.
- 11.7. El personal del Contratista no podrá ser cambiado sin autorización previa del Profesional Nutricionista a cargo del área de Nutrición del HNAGV.
- 11.8. El Contratista está obligado a que su personal que labore en las diferentes áreas de hospitalización tenga un amplio conocimiento de sus tareas y funciones de acuerdo con el área de trabajo asignado y serán evaluados por el Profesional Nutricionista del HNAGV, en caso de no tener conocimiento de sus tareas y/o funciones, el área de Nutrición del HNAGV podrá solicitar su cambio. Las funciones estarán precisadas en un “Manual de Organización y Funciones” de cada cargo funcional, el cual estará físicamente en el área de Nutrición del HNAGV.
- 11.9. El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas y valores:
- Pulcritud y orden personal en todo momento.
 - Cabello corto.
 - Cabello cubierto con gorro protector.
 - Uso de mascarilla mientras labora.
 - Afeitado.
 - Uñas limpias y cortas.
 - No usar esmaltes de uñas.
 - No usar maquillaje mientras manipula alimentos.

- No usar joyas, ni accesorios.
- Baño diario.
- Puntualidad y confiabilidad.
- Respeto y Cortesía (En Caso de omitir esta disposición, se comunicará al Contratista para tomar las acciones correspondientes).
- Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa.
- No usar zapatillas.
- Respeto a los colores a utilizar en la indumentaria, estos deben ser de acuerdo a su grupo ocupacional.
- Gorro, mascarilla, guantes, mandil; la indumentaria con logo del contratista (gorro y mandil).
- Contar con indumentaria y accesorios, necesarios y apropiados para la temporada, clima o cambios de estación.
- Conocimiento de las actividades y tareas que le competen.

11.10. El Contratista está obligado a mantener en todo momento el número requerido de trabajadores de acuerdo al CUADRO N° 9-A a fin de no disminuir la calidad del servicio (ausencias por descansos médicos, permisos, vacaciones, y faltas) en el área de Nutrición del HNAGV. En el caso que el personal del contratista faltará a laborar en cualquiera de sus turnos. El Contratista está obligado a subsanar la falta en el plazo de una hora, de no ser subsanada en ese plazo se procederá a levantar un acta para aplicar la penalidad correspondiente por la ausencia del personal; dicha acta será firmada por el Nutricionista del HNAGV y el Representante Legal del Contratista o el Nutricionista del Contratista, en caso de negativa del contratista de suscribir el acta, esta tendrá validez sólo con la firma del Nutricionista del HNAGV.

11.11. El Acta de Verificación de Cumplimiento, deberá estar firmada tanto por el jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento del HNAGV, el Jefe del Servicio Asistencial Complementario del HNAGV y por el Representante Legal del Contratista o Nutricionista del Contratista, la misma que será reportada por el Profesional Nutricionista del HNAGV mensualmente para su pago. En caso de negativa del contratista de suscribir el acta, esta tendrá validez sólo con la firma del personal del HNAGV.

11.12. En caso de que el Representante Legal del Contratista o Nutricionista del Contratista se niegue a firmar el Acta de Verificación de Cumplimiento, esta acción será penalizada.

11.13. En caso de cambiar al personal clave ofertado, éste debe cumplir con el mismo o superior perfil de la oferta técnica presentada.

12) CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

12.1. La evaluación de la programación mensual de los regímenes se efectuará de acuerdo con lo aprobado por el área de Nutrición del HNAGV. Una vez aprobada la programación con todos los ingredientes conforme a la receta estandarizada presentada por el contratista en el documento "Plan de dietas", no puede ser cambiada sin justificación y sin autorización del Profesional de Nutricionista de Producción del HNAGV.

12.2. La evaluación de la calidad la efectuará el área de Nutrición del HNAGV aplicando los criterios en concordancia de la RM N° 535-97-SA/DM, Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (Resolución N° 060-GCPS-ESSALUD-2021 / NTS N° 173 -Minsa/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de alimentación Colectiva y/o normatividad vigente, siendo los criterios básicos los que se detallan a continuación:

12.2.1. La calidad de los regímenes corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas mínimas de los alimentos.

- 12.2.2. La cantidad de los regímenes será de acuerdo al reporte del Nutricionista del contratista, debidamente sustentado.
- 12.2.3. La oportunidad del suministro de alimentos corresponde al horario y periodicidad fijados por HNAGV, según CUADRO N° 06 (Horarios para paciente y personal asistencial) de las condiciones básicas de la prestación del servicio.
- 12.2.4. EL HNAGV tiene la facultad de efectuar supervisiones y controles inopinados de la ejecución del servicio, para ello el Contratista brindará las facilidades correspondientes de acceso.
- 12.3. El Laboratorio acreditado para realizar la toma de muestra microbiológica de los alimentos, preparaciones, recipientes y otras superficies vivas, se adecuará a los siguientes detalles:
- 12.3.1. La toma de muestra se realizará una vez al mes y/o cuando el área de Nutrición del HNAGV lo requiera; y en caso de sospecha de intoxicación alimentaria u otro hecho similar, se tomará la muestra en el momento que se considere necesario.
- 12.3.2. Las muestras de las preparaciones serán tomadas, en presencia del personal asignado del área de Nutrición de HNAGV y del Nutricionista representante del contratista.
- 12.3.3. Las muestras deberán ser extraídas directamente de los alimentos, preparaciones, recipientes y otras superficies vivas.
- 12.3.4. En caso los resultados microbiológicos de la muestra fueran positivos se aplicarán las penalidades correspondientes de acuerdo al CUADRO N° 10.
- 12.3.5. Si se presentará una intoxicación alimentaria comprobada se aplicarán las penalidades correspondientes de acuerdo al CUADRO N° 10.
- 12.3.6. Los gastos generados por estas pruebas correrán por cuenta del Contratista.
- 12.4. El Contratista entregará los resultados de los análisis bromatológicos (alimentos, preparaciones culinarias) y microbiológicos (alimentos, preparaciones, recipientes y otras superficies vivas) antes del cierre de la segunda quincena al área de Nutrición para la Conformidad respectiva.
- 12.5. El Contratista deberá tomar muestras memorias de alimentos y/o preparaciones realizadas de cada tiempo de comida, la cuales serán guardadas en envases herméticamente cerrados por un periodo de 48 horas; conservadas bajo congelación, siendo desechados transcurridos este periodo.
- 12.6. Los alimentos preparados para el consumo de los pacientes y personal con derecho a alimentación que no cumplan con las características organolépticas propias de cada preparación serán devueltos por el área de Nutrición del HNAGV y reemplazados inmediatamente por el contratista con una nueva preparación.
- 12.7. El Contratista con el fin de evitar alteraciones en la cadena de frío y/o control de temperatura no podrá adelantar la preparación y entrega de los alimentos preparados. Debiendo culminar la preparación y entrega, en los siguientes horarios:
- Desayuno: 7:00 horas
 - Almuerzo: 12:00 horas
 - Comida: 17:30 horas
 - Cena: 19:00 horas

13) CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el Jefe del Servicio Asistencial Complementario y el Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, en el plazo establecido en el artículo 168 del

Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, luego de la recepción formal y completa de toda la documentación exigida al contratista.

El área de Nutrición del HNAGV debe adjuntar la siguiente documentación:

- Acta de verificación de cumplimiento.
- Las otras penalidades a que se ha hecho acreedor el Contratista.
- El contrato vigente.

El contratista debe adjuntar la siguiente documentación:

- Copia del registro de seguro complementario de riesgo de trabajo.
- Copia del valor calórico total de las dietas programadas y ejecutadas del mes (en físico y digital).
- Reporte fotográfico diario de cada dieta servida por día, incluyendo la descripción de la dieta.
- Copia de los exámenes Bromatológicos y/o Microbiológicos.
- Copia de la planilla TR-5 del personal a su cargo.
- Copia de las boletas de pago del mes anterior, del personal del contratista, así como la respectiva copia del documento de depósito bancario que acredite el pago.
- El certificado de desratización y desinsectación expedido por una empresa acreditada.
- El certificado de fumigación expedido por una empresa acreditada.
- La declaración jurada del Contratista en donde manifiesta haber cumplido con todos los pagos y obligaciones laborales con sus trabajadores.
- Comprobante de pago (factura electrónica correspondiente del mes).

14) FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del Contratista en **PAGOS PERIÓDICOS MENSUALES**, de acuerdo al servicio efectivamente prestado.

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

- c) Nota de conformidad emitida por el Jefe del Servicio Asistencial Complementario y el Jefe del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento, debidamente firmados.
- d) Carta del contratista solicitando su pago.
 - Copia del registro de seguro complementario de riesgo de trabajo.
 - Copia del valor calórico total de las dietas programadas y ejecutadas del mes.
 - Copia de los exámenes Bromatológicos y/o Microbiológicos.
 - Copia de la planilla TR-5 del personal a su cargo.
 - Copia de las boletas de pago del mes anterior, del personal del contratista, así como la respectiva copia del documento de depósito bancario que acredite el pago.
 - El certificado de desratización y desinsectación expedido por una empresa acreditada.
 - El certificado de fumigación expedido por una empresa acreditada.
 - La declaración jurada del Contratista en donde manifiesta haber cumplido con todos los pagos y obligaciones laborales con sus trabajadores.
 - Comprobante de pago (factura electrónica correspondiente del mes).

La documentación del literal b) será presentada mediante mesa de partes de EsSalud, sito en Av. Micaela Bastidas S/N, Wanchaq - Cusco.

15) RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios prestados por un plazo de un (1) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad

16) OTRAS PENALIDADES

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán otras penalidades, de acuerdo al CUADRO N° 10 - TABLA DE OTRAS PENALIDADES.

CUADRO N° 10
TABLA DE OTRAS PENALIDADES

N°	CRITERIO	NUMERA L	SUPUESTO DE APLICACIÓN	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	Los Insumos de Alimentos y su Frecuencia de Consumo	4.1-4.2- 4.3-4.4- 4.5-4.6- 4.7-4.8- 4.9-4.10- 4.11	El contratista no cumple con las características de los insumos y su frecuencia de consumo.	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
2		4.12	El contratista no cumple con la dosificación de los alimentos y con los ingredientes según preparación conforme a la receta ofertada.	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
3		4.13	El contratista no cumple con los requisitos de calidad y sanidad de los alimentos a utilizarse en las preparaciones, establecidos por el código de Principios Generales de Higiene.	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
4		4.15	El contratista no cumple con la atención de regímenes dietoterapéuticos solicitados por el área de nutrición del HNAGV.	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
5	Condiciones Básicas de la prestación del servicio	5.1	El contratista no entrega el “Plan de Dietas” proyectado a tres (3) meses, dentro del plazo establecido.	5% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
6		5.6	El contratista no implementa el sistema electrónico de control para el comedor, dentro del plazo establecido.	5% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
7		5.15	Presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, etc.)	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
8		5.18	El contratista no entrega la Certificación sanitaria vigente de la autoridad competente (GERESA) en PGH (Principios Generales de Higiene), dentro del plazo establecido.	5% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
9	Supervisión del servicio	7.14	El contratista no cumple con el abastecimiento de víveres frescos para dos (2) días como mínimo.	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
10	Equipos y Materiales	8.1	El contratista no cumple con el mantenimiento y/o reposición de equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
11		8.4	El contratista no cumple con el mantenimiento de la Trampa de grasa, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
12		8.6	El contratista no cumple con la entrega e instalación al 100% de	2% UIT	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el

			equipos básicos (Anexo E), dentro del plazo establecido.	Por cada día de atraso	acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
13		8.13	El contratista no cumple con la instalación y provisión en las áreas de producción, comedor, fórmulas lácteas y enterales de: jabón líquido, papel toalla, dispensadores de papel toalla interfoliado y alcohol gel, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
14		8.23	El contratista no cumple con proveer bandejas y accesorios térmicos insulados con espuma de poliuretano aislante, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
15		8.35	El contratista no entrega el certificado de descarte de los aceites desechados cada 15 días calendario.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
16	Higiene y salubridad	9.1	El contratista no presenta los certificados de buena salud del personal del contratista al área de Nutrición de EsSalud, dentro del plazo establecido.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
17		9.2	El contratista no cumple con la presentación del carnet de sanidad vigente de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
18		9.3	El personal del contratista no cumple con el uso de uniforme completo y de acuerdo a función que realice.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
19		9.7	El contratista no cumple con las labores de desinfección del área de fórmulas lácteas y enterales.	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
20		9.11	El contratista no cumple con la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de MINSA-GERESA.	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
21	Responsabilidades	10.9	El personal del contratista no cumple con portar su carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
22		10.11	El contratista no cumple con capacitar a su personal de acuerdo al Programa de capacitación anual,	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
23		10.13	El contratista no presenta los roles mensuales del personal destacado, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
24		10.16	El contratista no cumple con implementar el libro de reclamaciones, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.

25	Personal destacado para la prestación del servicio	11.1	El contratista no presenta la relación con los datos de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
26		11.4	El contratista no cumple con la entrega de los certificados de no tener antecedentes policiales ni penales de cada uno de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
27		11.7	El contratista realiza cambio de personal sin autorización del área de Nutrición del HNAGV.	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
28		11.10	El contratista no cumple con mantener en el servicio el número mínimo requerido de trabajadores de acuerdo al Cuadro N° 9-A.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
29		11.12	El Contratista se niegue a firmar el Acta de Verificación de Cumplimiento	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
30	Control de Calidad	12.3.4	Resultado microbiológico positivo de una muestra de alimentos, preparaciones, recipientes y otras superficies vivas.	10% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
31		12.3.5	Intoxicación alimentaria comprobada	10% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.

NOTA: Para el cálculo de las otras penalidades se empleará la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente a la fecha que se cometió la infracción que origina la penalidad.

17) CONFIDENCIALIDAD

Si como parte de la presentación, el Contratista pudiera tomar conocimiento de información (oral o escrita) de Essalud, esta información debe mantenerse reservada, por tanto, el contratista y todo su personal debe mantener la confidencialidad de la misma. El compromiso de confidencialidad se prolonga indefinidamente aún después de terminada la contratación y se hace extensivo al personal del contratista aun cuando ellos hayan dejado de tener vínculo laboral con este.

18) CLÁUSULA ANTICORRUPCION

El CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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

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

Finalmente, el CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CUADRO N° 07

DISTRIBUCIÓN DE ENTREMÉS DURANTE LA SEMANA

N°	ENTREMÉS	RÉGIMEN											Frecuencia
		NORMAL	HIPERPROTEICO	HIPOSODICO	HIPOGLUCIDO	HIPOGRASO	ASTRINGENTE	BLANDO	RENALI	RENALI	RENALI	ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA	
1	Queso fresco pasteurizado(40gr)	X	X					X					3 v/semana
2	Queso descremado (40gr)				X	X	X						3 v/semana
3	Queso descremado, sin sal(40gr)			X					X	X	X		3 v/semana
4	Pollo (40gr) Peso Cocido	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2 v/semana
5	Huevo (56gr-65gr)	X	X	X	X			X		X	X	X	2 v/semana
6	Clara (50gr)					X	X		X				3 v/semana
7	Mantequilla (15gr)	X	X									X	1 v/semana
8	Mermelada(15gr) *	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	2 v/semana
9	Mermelada dietética (15gr)				X								Variado
10	Manjar blanco (15gr)	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	1 v/semana
11	Atún (40gr)	X	X					X					2 v/semana
12	Atún al agua (40gr) **			X	X	X				X	X		2 v/semana
13	Aceituna extra sin pepa (30gr) ***	X	X		X			X					2 v/semana
14	Embutido de pavita(30gr)	X	X										2 v/semana
15	Embutido de Cerdo (30 gr)	X	X										1 v/semana
16	Res (40gr) Peso Cocido	X	X									X	1 v/semana
17	Palta (40gr)	X	X	X	X			X				X	2 v/semana
18	Pavita(40gr) Peso Cocido	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	1 v/semana

* Mermelada: Sabores variados de frutas, individuales o en sachet.

** El atún se prepara sólo con limón, pimienta y lechuga, no incluirá cebolla.

*** Las aceitunas variadas: botijas y verdes de tamaño extra.

CUADRO N° 08
RACIONES LIQUIDAS Y SÓLIDAS REQUERIDAS POR MES

DIETA LÍQUIDA PACIENTES	REQUERIMIENTO	UTRA	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO	582	0.15	87.300
ALMUERZO	306	0.5	153.000
COMIDA	563.5	0.35	197.225
TOTAL DE RACIONES LÍQUIDAS			437.525

REGIMENES ALIMENTARIOS DE DIETA SÓLIDA

DIETA SÓLIDA PACIENTES	REQUERIMIENTO	UTRA	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO	7918.5	0.15	1,187.775
ALMUERZO	7183.5	0.5	3,591.750
COMIDA	7245	0.35	2,535.750
TOTAL			7,315.275

DIETA SÓLIDA PERSONAL DE GUARDIA	REQUERIMIENTO	UTRA	TOTAL DE RACIONES
DESAYUNO	2198	0.15	329.700
ALMUERZO	3496	0.5	1,748.000
COMIDA	2631.5	0.2	526.300
REFRIGERIO	6330	0.12	759.600
TOTAL			3,363.600

FÓRMULAS		
FÓRMULAS	UTRA	TOTAL DE RACIONES
ALMUERZO	1	50.230
CENA - DESAYUNO	1	56.680
TOTAL DE RACIONES SÓLIDAS DE FÓRMULAS (*)		106.910

(*) Las raciones de fórmulas son líquidas, pero a efectos del pago se consideran como raciones sólidas y la cantidad ya está considerada dentro de la dieta sólida de pacientes.

TOTAL DE RACIONES SÓLIDAS DE REGIMENES DIETÉTICOS	10,678.875
--	-------------------

RACIONES LIQUIDAS Y SÓLIDAS REQUERIDAS PARA 24 MESES

TIPO DE DIETA	CANTIDAD DE RACIONES MENSUAL	CANTIDAD DE RACIONES POR 24 MESES
DIETA LÍQUIDA - PACIENTES	437.525	10,500.60
DIETA SÓLIDA – PACIENTES	7,315.275	175,566.60
DIETA SÓLIDA - PERSONAL DE GUARDIA	3,363.600	80,726.40

CUADRO N° 9-A
NÚMERO Y PERFIL DEL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO AL INICIO DEL SERVICIO

ESPECIALIDAD	PERSONAL REQUERIDO	PERFIL LABORAL / DOCUMENTOS A ENTREGAR AL ÁREA DE NUTRICIÓN DEL HNAGV PARA EL INICIO DEL SERVICIO
Lic. en Nutrición	02 (dos) 1 Turno mañana 1 Turno tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Título Profesional en Nutrición. • Certificado de habilidad profesional vigente. • Experiencia mínima de 2 años como nutricionista en el área de producción hospitalaria, posterior a la fecha del título profesional. • Mínimo 120 horas lectivas en sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
Especialista en calidad Alimentaria	01 (uno)	<ul style="list-style-type: none"> • Título Profesional en Ingeniería de Industrias Alimentarias y/o Ingeniería Industrial y/o Biología. • Certificado de habilidad profesional vigente. • Experiencia mínima de 2 años en el área de producción de alimentos, posterior a la fecha del título profesional. • Mínimo 120 horas lectivas en HACCP, no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos.
Maestro cocinero (a) o Chef	04 (cuatro) 2 Turno mañana 2 Turno tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Título técnico en gastronomía y/o arte culinario y/o chef. • Experiencia mínima de 1 año como Maestro de Cocina y/o cocinero y/o chef y/o especialista gastronómico, en el área de producción hospitalarias y/o clínicas (posterior a la fecha de obtención del título técnico). • Mínimo 40 horas lectivas en Buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM). • Liderazgo para coordinar con sus ayudantes la preparación de platos diarios y el cumplimiento de buenas prácticas. • Capacidad en elaboración de solicitud de insumos según preparación.
Ayudante de cocina	04 (cuatro) 2 Turno mañana 2 Turno tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 1 año como ayudante de cocina y/o cocinero. • Mínimo 40 horas lectivas en Buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM), no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos. • Conocer, el uso de utensilios y máquinas al servicio de la cocina. • Proactivo, amable y dispuesto a dar buena atención.
Mozos	05 (cinco) 3 Turno Mañana 2 Turno Tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 06 meses como mozo y/o anfitrión. • Mínimo 40 horas lectivas en Buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM), no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos. • Proactivo, amable y dispuesto a dar buena atención.
Vajilleros	02 (dos) 1 Turno Mañana 1 Turno Tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de 06 meses como mozo y/o vajillero y/o personal de limpieza. • Mínimo 40 horas lectivas en Buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM) y/o Técnicas de limpieza y/o bioseguridad, no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos.
Técnico de control de comedor	01 (uno)	<ul style="list-style-type: none"> • Título técnico en computación y/o informática. • Experiencia mínima de 1 año como técnico en computación y/o informática. • Mínimo 20 horas lectivas en Buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM), no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos.

Personal de Limpieza	04 (cuatro) 2 Turno Mañana 2 Turno Tarde	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 06 meses como personal de limpieza. Mínimo 20 horas lectivas en Técnicas de limpieza y/o bioseguridad, no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos.
Almacenero	02 (dos) 1 Turno Mañana 1 Turno Tarde	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 06 meses como almacenero y/o logístico. Mínimo 20 horas lectivas en Buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM) y/o Técnicas de manipulación y bioseguridad y/o Principios de higiene de almacenes (BPM y/o BPA), no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos. Manejo de planilla, Kardex e ingreso y egreso de alimentos y otros artículos de almacén.
Técnicos de Nutrición y/o Enfermería para Hospitalización y Área de Fórmulas	25 (tres) 13 Turno Mañana 12 Turno Tarde	<ul style="list-style-type: none"> Título técnico en Nutrición y/o Enfermería. Experiencia mínima de 06 meses como técnico en nutrición y/o técnico en enfermería (posterior a la fecha de obtención del título técnico). Mínimo 40 horas lectivas en Buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM) y/o Técnicas de manipulación y/o bioseguridad, no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos.
Panadero	01 (uno)	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de 06 meses como panadero y/o ayudante en panadería Mínimo 20 horas lectivas en panadería y/o pastelería y/o repostería, no mayor a 3 años a la fecha de presentación de los documentos

Notas:

La acreditación de la formación académica se realizará mediante la presentación de la copia simple del título profesional o título técnico.

La acreditación de la capacitación se realizará con copia simple de constancias, certificados, diplomas u otros documentos que acrediten fehacientemente la capacitación.

La acreditación de la experiencia del personal se realizará 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.

La acreditación de la habilidad profesional se acreditará con la copia del certificado de la habilidad profesional, el cual debe mantenerse vigente mientras el personal del contratista esté prestando servicios; en caso de que el certificado de habilidad caduque, el contratista está en la obligación de presentar un nuevo certificado de habilidad vigente.

CUADRO N° 9-B

HORARIO MÍNIMO DE PERMANENCIA DEL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

LIC. EN NUTRICIÓN (2)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
NUTRICIONISTA TURNO DE MAÑANA	1		de 6:00 horas	a 14:00 horas	Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados, el profesional Nutricionista es distinto en los diferentes turnos (dos Nutricionistas diferentes al día).
NUTRICIONISTA TURNO DE TARDE		1	de 14:00 horas	a 22:00 horas	
ESPECIALISTA EN CALIDAD ALIMENTARIA (1)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
	1		de 6:00 horas	a 14:00 horas	Con permanencia de lunes a sábado incluido los feriados.
MAESTRO DE COCINA O CHEF (4)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
DE RÉGIMEN GENERAL	1		de 6:00 horas	a 13:00 horas	Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados, el personal es distinto en los diferentes turnos y regímenes. El maestro en turno de tarde elabora las preparaciones de la comida de los pacientes hospitalizados y prepara la cena de personal de guardia.
DE RÉGIMEN GENERAL		1	de 13:00 horas	a 20:00 horas	
DE REGÍMENES DIETO TERAPÉUTICOS	1		de 6:00 horas	a 13:00 horas	
DE REGÍMENES DIETO TERAPÉUTICOS		1	de 13:00 horas	a 20:00 horas	
AYUDANTES DE COCINA (4)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
	2		de 6:00 horas	a 13:00 horas	1 ayudante por cada maestro de cocina. Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados, el personal es distinto en los diferentes turnos
		2	de 13:00 horas	a 20:00 horas	
MOZO (5)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
	3		de 6:30 horas	a 14:30 horas	Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados, el personal es distinto en los diferentes turnos. Para la atención del personal de guardias con derecho a la alimentación.
		2	de 14:00 horas	a 22:00 horas	
VAJILLERO (2)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
	1		de 7:30 horas	a 15:00 horas	Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados, el personal es distinto en los diferentes turnos. Se encarga del lavado y desinfección de la vajilla.
		1	de 15:00 horas	a 22:30 horas	
TÉCNICO DE CONTROL DE COMEDOR (1)	TM / TT		HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
	1		<ul style="list-style-type: none"> De 7:00 horas a 15:00 horas De 14:00 horas a 22:00 horas 		Con permanencia mínima de seis días a la semana, incluido feriados. Horario de acuerdo a necesidad del servicio
PERSONAL DE LIMPIEZA (4)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR

	2		de 6:00 horas	a 14:00 horas	Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados, el personal es distinto en los diferentes turnos.
		2	de 14:00 horas	a 22:00 horas	
ALMACENERO (2)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
	1		de 6:00 horas	a 13:00 horas	Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados, el personal es distinto en los diferentes turnos.
		1	de 13:00 horas	a 20:00 horas	
TÉCNICOS DE NUTRICIÓN Y/O ENFERMERÍA (25)	TM	TT	HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
HOSPITALIZACIÓN	11		de 6:00 horas	a 13:00 horas	Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados, el personal es distinto en los diferentes turnos.
HOSPITALIZACIÓN		11	de 13:00 horas	a 20:00 horas	
ÁREA DE FÓRMULAS	2		de 6:00 horas	a 13:00 horas	
ÁREA DE FÓRMULAS		1	de 13:00 horas	a 20:00 horas	
PANADERO (1)	Turno		HORARIO DE PERMANENCIA		DETALLES A CUMPLIR
	1		De acuerdo a la necesidad para que el producto sea del día		Con permanencia de lunes a domingo incluido feriados.

El contratista debe contar con personal de retén para cubrir descansos médicos, vacaciones, feriados, francos y otras emergencias de acuerdo a la permanencia del personal.

En caso del siguiente personal, el retén debe cumplir con el mismo perfil del personal requerido:

- Licenciado en Nutrición
- Especialista en Calidad Alimentaria
- Maestro de cocina o Chef
- Técnicos de nutrición y/o enfermería

La programación del personal se hará en base a este cuadro.

ANEXO A

ESTRUCTURA DE RÉGIMEN NORMAL

TIEMPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> • Leche evaporada al medio 1 taza 250 cc • Cereal con fruta, 1 taza 250 cc • Fruta natural o jugo 1 vaso 250 cc • Pan 2 unidades, peso reglamentario francés, Ciabatta, integral, árabe, pita, croissant, carioca, tolete, huario, etc (40 g cada unidad.) • Entremés para pan: <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Un pan c/entremés proteico</u> (pollo, res, atún, pavita, queso fresco y/o fundido, huevo, embutido, según especificaciones cuadro N° 8) ✓ <u>Un pan c/entremés no proteico</u> (mermelada, mantequilla, palta, aceituna, según especificaciones cuadro N° 8).
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> • Entradas variadas. • Sopa (300 cc) y/o cremas. • Plato principal • Fruta (variada) • Refresco de frutas naturales o infusión.
COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa (300 cc) y/o cremas. • Plato Principal (Cereal, verduras, carne) • Postre • Refresco de frutas naturales o infusión.
CENA	<p>Para personal de guardia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plato Principal • Postre y/o fruta • Refresco de frutas naturales o infusión.
REFRIGERIO	<ul style="list-style-type: none"> • Leche Evaporada descremada o sin lactosa, cereal con fruta, jugo de fruta, café (no a granel), yogurt (180-200cc) (1v semana). • 1 sándwich (molde, francés, árabe, integral, pita) entremés proteico: huevo, res magra, pollo, pavita, queso, lechón (pulpa magra), embutido de pavita o cerdo, empanada con cárnico (2 veces al mes) • Las salsas que acompañarán los sándwiches serán en sachet individual. • Una fruta de estación (200gr) (1-2 veces por semana) • Ensalada de fruta mixta con yogurt (cuatro (04) variedades de fruta, con peso neto de 250gr y 200 cc yogurt, (1 vez por semana, según meses cálidos)

ANEXO B
ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGÍMENES DIETO TERAPÉUTICOS

ANEXO B.1: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL REGÍMEN NORMAL

	RÉGIMEN NORMAL			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	Evaporada, Sin lactosa Yogurt (entero o descremada)
	Fruta Natural para jugo / Fruta Natural		250cc / 200g	Extra y variado
	Cereal	20	250	Variado
	Fruta natural para cereal	30		
	Pan	40 (c/unidad)	80	Variado
	Entremés	Ver cuadro respectivo		Variado
ALMUERZO	Entrada	Propuesta variada	150	Variado
	De llevar res o pollo		40	Por ración
	De ser ensalada/encurtido de verduras		150	
	Sopas o Cremas		300	Variado
	Verduras	50 (sopa), 100 (crema)		Variado
	Carnes (res o pollo)	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereales refinados/ integrales/ menestras	20		Variado
	Leche *	20		Evaporada, sin lactosa
	Huevo *	20		
	Segundo			
	Cereales	80 ó 120**		Variado
	Tubérculo/raíz	120 (fritura), 100, 150 (puré)		Variado
	Vegetales	50		Variado
	Carnes	100		Variado
	Menestras	60		2 veces a la semana
	Postre			
	Fruta natural	200	200	Extra y variado
	Refresco de fruta natural o infusión		200	Variado
COMIDA	Sopas o cremas		300	
	Verduras	50 (sopa), 100 (crema)		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	30		Variado
	Cereales refinados/ integrales	20		Variado
	Leche*	20		Evaporada, sin lactosa
	Huevo*	20		
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		Variado
	Tubérculo/raíz	120 (fritura), 100, 150 (puré)		Variado
	Verduras	20 (con arroz) 200 (saltados)		Variado
	Carnes	100		Variado
	Postre ***		200	
	Fruta natural	80		Extra y variado
	Chuño	15		Mazamorra
	Leche*	50		Evaporada, sin lactosa
	Infusión		200	Variado

* De incluirse en la preparación

** Se considera 120 g para preparaciones como chaufa, tallarines y similares.

*** El postre en la comida, 2 veces a la semana se remplazará por una fruta al natural de 200g.

ANEXO B.2: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN HIPERPROTEICO

	RÉGIMEN HIPERPROTEICO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	Evaporada, semidescremada
	Fruta Natural para jugo / Fruta Natural		250cc / 200g	Extra y variado
	Cereal	20	300	Variado
	Fruta natural para cereal	30		Variado
	Huevo	56-65	2 unidades	Variado
	Pan	35-40 (c/unidad)	70 - 80	Variado
	Entremés	Ver cuadro respectivo		Variado
ADICIONAL (10:00 horas)	200g de postre Hiperproteico (base: cárnicos, leche, yogurt, módulo proteico o fórmula)			
ALMUERZO	Entrada	Propuesta variada	150	Variado
	De llevar res o pollo		40gr	por ración
	Sopas o Cremas		300	Variado
	Verduras	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereales refinados/ integrales/menestras	20		Variado
	Leche*	20		Evap. Semidescrem
	Huevo*	20		
	Segundo			
	Cereales refinados/integral	80 ó 120**		Variado
	Tubérculo/raíz	120 (fritura), 100 150 (puré)		Variado
	Vegetales	50		Variado
	Carnes	100		Variado
	Menestras	60		2 veces a la semana
	Postre			
	Fruta natural	200		Extra y variado
	Refresco de fruta natural o infusión		200	Variado
ADICIONAL (15:00 horas)	200g de postre hiperproteico (base: huevo, leche, yogurt, módulo proteico o fórmula)			
COMIDA	Sopas o cremas		300	
	Verduras	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Carnes o vísceras	30		Variado
	Tubérculos	30		Variado
	Cereales refinados/integrales	20		Variado
	Leche*	20		Evaporada, sin lactosa
	Huevo*	20		
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		Variado
	Tubérculo	120 (fritura), 100 150 (puré)		Variado
	Verduras	20 (acompañamiento de arroz) 200 (saltados)		Variado
	Carnes	100		Variado
	Postres		200	
	Fruta natural	80		Extra y variado
	Chuño / Cereal	15		
	Leche	50		Evaporada, sin lactosa
	Infusión		200	Variado

* De incluirse en la preparación.

ANEXO B.3: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN ESCOLAR

	RÉGIMEN ESCOLAR			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125 (evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250cc	Evaporada, Sin lactosa Yogurt (entero o descremada)
	Fruta Natural para jugo		200	Extra y variado, Naranja 3 por semana
	Cereal con fruta	20	200	Variado
	Pan	35-40 (c/unidad)	70 - 80	Variado
	Entremés	40		Variado
ALMUERZO	Entrada	Propuesta variada	150	Variado
	Sopas o Cremas		200	Variado
	Verduras	50 (sopa), 100 (crema)		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereales/ menestras	20		Variado
	Leche /huevo*	20		Evaporada, sin lactosa
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		variado
	Tubérculo	120 (fritura), 100 150 (puré)		Variado
	Vegetales	50		Variado
	Carnes	100		Variado
	Menestras	60		2 veces a la semana
	Postre			
	Fruta natural	200	200	Extra y variado
	Refresco de fruta natural o infusión		200	Variado
COMIDA	Sopas o cremas		200	
	Verduras	50 (sopa), 100 (crema)		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	30		Variado
	Cereales	20		Variado
	Leche*	20		Evaporada, sin lactosa
	Huevo*	30	1 unidad	
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		Variado
	Tubérculo	120 (fritura), 100 150 (puré)		Variado
	Verduras	150 (con arroz) 200 (saltados)		Variado
	Carnes	100		Variado
	Postres***		200	
	Fruta	80		Extra y variado
	Chuño	15		Mazamoras
	Leche*	50		Evaporada o sin lactosa
	Infusión		200	Variado

* De incluirse en la preparación.

** se considera 120g para preparaciones como chaufa, tallarines y similares.

*** El postre en la comida, 2 veces a la semana se remplazará por una fruta al natural de 200g y/o gelatina a solicitud.

Considerar preparaciones adecuadas para este grupo etario (no condimentos, no picantes, etc.) su preparación será independiente del Régimen Normal.

ANEXO B.4: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN BLANDO

	RÉGIMEN BLANDO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	Evaporada descremada
	Fruta Natural para jugo		200	Extra y variado, Naranja 3 por semana
	Cereal	20	200	Licuado
	Mazamorra de frutas**	80	150	Variado
	Pan molde	40	80	4 tajadas de molde
	Entremés	Ver cuadro respectivo		Variado
ALMUERZO	Sopa y/o Crema		300	Variado
	Verduras	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereales	20		Variado
	Segundo			
	Cereal	50		Variado
	Vegetales cocidos	100		Variado
	Tubérculos	100 150 (puré)		Variado
	Carnes	100		Variado
	Postre		200	
	Fruta Natural	100 (compota) 80 (mazamorra) 200 (fruta suave natural)		Extra y variado
	Chuño	15		
	Leche	50		Descremada
	Refresco de fruta natural o infusión		200	Variado
COMIDA	Sopas y/o cremas		300	
	Verduras	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereal	20		Variado
	Segundo			
	Cereal	80		Variado
	Tubérculo	100 150 (puré)		Variado
	Verduras	20 (acompañamiento de arroz) 200		Variado
	Carnes	100		Variado
	Postre			
	Fruta natural	100 (compota) 80 (mazamorra) 200 (fruta suave natural)		Extra y variado
	Chuño	15		
	Leche*	20		Descremada, sin lactosa
	Infusión		200	

* De incluirse en la preparación.

** Se considera en la preparación del desayuno, a solicitud del nutricionista del HNAGV

ANEXO B.5: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN ASTRINGENTE

	RÉGIMEN ASTRINGENTE			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Infusión (té)		200	
	Clara de huevo	30	1 Unidad	
	Mucílago o panetela		300	De ser solicitado
	Tostadas	40		Molde
	Entremés	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO	Sopas		300	
	Carnes blancas o clara de huevo	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereales	20		Variado
	Segundo			
	Cereales	80		Variado
	Tubérculos	100 150 (puré)		Variado
	Carnes blancas	100		Variado
	Postre		200	
	Chuño, maicena, gelatina	20		Variado
	Fruta (membrillo)	80		
	Infusión (té)		200	Variado
ADICIONAL	300cc Panetela o cocimiento de arroz (de ser solicitado)			
COMIDA	Sopas		300	
	Carnes blancas	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Clara de huevo	60	2 unid	
	Cereales	20		Variado
	Segundo			
	Cereales	80		Variado
	Tubérculos	100 150 (puré)		Variado
	Carnes blancas	100		Variado
	Postre			
	Chuño, maicena, gelatina	20		Variado
	Fruta (membrillo)	80		Extra y variado
	Infusión (té)		200	
ADICIONAL	300cc Panetela o cocimiento de arroz (de ser solicitado)			

Incluir bebidas astringentes, y el volumen diario será de acuerdo a requerimiento.

ANEXO B.6: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN HIPOSÓDICO

	RÉGIMEN HIPOSÓDICO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125 (evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	Evaporada semidescremada
	Fruta para jugo	200	200	Extra y variado, Naranja 3 por semana
	Cereal	20		
	Fruta para cereal	30		Variado
	Pan Hiposódico	35-40 (c/unidad)	70-80	Sin sal
	Entremés	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO	Entrada (con verduras)	Propuesta variada	150	Variado
	De llevar res o pollo	40		
	Sopas o Cremas		300	
	Verduras	50 (sopa), 100 (crema)		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Tubérculos	20		
	Cereal y/o granos andinos	20		
	Legumbres	20		Variado
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		
	Tubérculo	100 150 (puré)		Variado
	Verduras para saltados	200		Variado
	Carnes	100		Variado
	Menestras	60		2 veces a la semana
	Postre			
	Fruta natural	200		Extra y variado
	Refresco de fruta natural o infusión.		200	Variado
COMIDA	Sopas o Cremas		300	
	Verduras	50 (sopa), 100 (crema)		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Tubérculos	20		Descremada
	Cereales	20		Variado
	Legumbres*	20		Variado
	Segundo			
	Cereales	80 ó 120**		Variado
	Tubérculos	100 150 (puré)		Variado
	Vegetales	30		Variado
	Carnes magras	100		Extra y variado
	Legumbres	30		Variado
	Postre***			
	Fruta al natural	200	200	Extra y variado
	Chuño	15		Variado
	Infusión		200	Variado

* De incluirse en la preparación.

** Se considera 120g para preparaciones como arroz a la jardinera, tallarines y similares.

*** El postre en la comida, 2 veces a la semana se remplazará por una fruta al natural de 200g.

ANEXO B.7: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN HIPOGLUCIDO O BAJO VALOR CALÓRICO

	RÉGIMEN HIPOGLUCIDO o BAJO VALOR CALÓRICO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt s/azúcar C/estevia a solicitud	125(evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	Evaporada Semidescremada
	Cereal	20	200	.
	Fruta natural picada		150	Extra y variado, Naranja 3 por semana
	*Pan o tostada integral	40		Integral
	*Entremés	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL (10:00 horas)	200g Fruta natural o yogurt descremado sin azúcar con fibra, de acuerdo a indicación del Nutricionista			
ALMUERZO	Entrada (Ensalada de verduras)	Propuesta variada	150	Variado
	Sopas o Cremas		300	
	Verduras	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Clara de huevo	30	1 unid.	Variado
	*Cereales andinos	10		
	Segundo			
	*Cereal integral o tubérculo	50		Arroz Integral
	Vegetales para saltados o guisos	200		Variado
	Carnes	100		Variado
	*Menestras	60		2 veces a la semana
	Postre			
	Fruta natural	200		Extra y variado
	Refresco de fruta natural o infusión		200	Variado
ADICIONAL (15:00 horas)	200g Fruta natural o yogurt descremado, sin azúcar, de acuerdo a indicación del Nutricionista			
COMIDA	Entrada (Ensalada vegetales)	Propuesta variada	150	
	Sopas o Cremas		300	
	Verduras	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Carnes magras o claras de huevo	30		Variado
	Clara de huevo	30		Variado
	Segundo			
	*Cereal, integral o tubérculo	40		Variado
	Vegetales para saltados o guisos	200		
	Carnes	100		Variado
	Postre			
	Fruta natural	200		Extra y variado
	Infusión		200	Variado
ADICIONAL (20:00 horas)	200g Fruta natural			

*Según Valor Calórico en rango de 1300 Kcal a 2200 Kcal.

ANEXO B.8: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN HIPOGRASO

	RÉGIMEN HIPOGRASO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	Evaporada Semidescremada
	Fruta natural para jugo		200	Extra y variado, Naranja 3 por semana
	Cereal	20		Variado
	Fruta para cereal	30		
	Pan	35-40 (c/unidad)	70-80	
	Entremés	Ver Cuadro N° 7		
ALMUERZO	Entrada (con verduras)	Propuesta variada	150	Variado
	Sopas o Cremas		300	
	Verdura	50 (sopa), 100 (crema)		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Tubérculos	20		
	Cereales andinos	20		
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		
	Vegetales para arroz*	20		Variado
	Vegetales para saltados	120		Variado
	Carnes	100		Variado
	Tubérculos	100 150 (puré)		
	Menestras*	60		2 veces a la semana
	Postre			
	Fruta natural	200		Extra y variado
	Refresco de fruta natural o infusión		200	
COMIDA	Sopas o Cremas		300	
	Verduras	50 (sopa), 100 (crema)		Variado
	Carnes magras o clara huevo	30		Variado
	Tubérculos	20		
	Cereales andinos	20		
	Leche*	20		Descremada
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		
	Vegetales para arroz	20		Variado
	Vegetales para saltados	150		Variado
	Carnes magras	100		Variado
	Tubérculos	100 150(puré)		
	Postre ***		200	
	Fruta natural	80		Extra y variado
	Chuño	15		Mazamorra
	Leche*	50		Evaporada, sin lactosa
	Infusión		200	Variado

* De incluirse en la preparación

** Se considera 120g para preparaciones como arroz a la jardinera, tallarines y similares.

*** El postre en la comida, 2 veces a la semana se remplazará por una fruta al natural de 200g.

ANEXO B.9: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN RENAL I

	RÉGIMEN RENAL 1			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	descremada
	Mazamorra de cereal		150	
	Fruta natural dializada / jugo cocido	120	120g / 180cc	Variado
	Clara huevo	2 unidades	60	
	Pan hiposódico	35-40 (c/unidad)	70-80	Sin sal
	Entremés	Ver Cuadro N° 7		
ALMUERZO	Entrada		150	
	Vegetales dializados	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Clara de huevo	2 unidades	60	
	Segundo			Variado
	Cereales	80		Variado
	Tubérculos	100	Puré 200	Variado
	Clara de huevo	60	2 unidades	
	Menestra dializada	60		2 veces/semana
	Vegetales dializados	150	150	Variado
	Postre		200	Extra y variado
ADICIONAL (15:00 horas)	Fruta natural dializada	200		
	100 cc Postre a base de cereales dializados y fruta dializada			
COMIDA	Entrada		150	
	Vegetales dializados	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Clara de huevo	2 unidades	60	
	Segundo			Variado
	Cereal	80		Variado
	Tubérculos	100	200 puré	Variado
	Vegetales dializados	150		Variado
	Clara de huevo	2	unidades	
	Postre			
	Fruta natural dializada	200	200	Extra y variado
	Chuño	15		
NOTA: Las claras podrán sustituirse con postres de similar cantidad proteica.				
Los Insumos utilizados deben ser dializados.				
Se deben presentar menús específicos, variados, apetitosos en conformidad con el área usuaria.				

ANEXO B.10: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL REGÍMEN RENAL II Y III

	RÉGIMEN RENAL 2 Y 3			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	Evaporada semidescremada
	Cereal	20		Variado
	Fruta para cereal	30	200	Extra y variado
	Fruta natural dializada / jugo cocido	120	120g / 180cc	Variado
	Clara huevo	2 unidades	60	
	Pan, tostadas o galletas	40	80	Molde sin Sal
	Entremés			Ver cuadro respectivo
ALMUERZO	Entrada y/o sopa		250cc	
	Vegetales dializados	100		Variado
	Clara de huevo	2 unidades	60	
	Segundo			Variado
	Cereales refinados	80 ó 120*		Variado
	Tubérculos	100 150 (puré)		Variado
	Vegetales dializados	100		Variado
	Carnes blancas	50 - 100		Variado (plancha, lomito, guisado, etc.)
	Clara de huevo	30	1 unid	
	Menestra dializada	60		1 vez/semana
	Postre			
	Fruta natural dializada	200		Extra y variado
	Chuño	15		
	Postre c/leche		200cc	2 veces por semana
ADICIONAL (15:00 horas)	100 cc Postre a base de cereales variado con fruta dializada			
COMIDA	Entrada y/o sopa		150	
	Vegetales dializados	100		Variado
	Clara de huevo	2 unidades	60	
	Segundo			Variado
	Cereal	80 ó 120*		Variado
	Tubérculos	100 150 (puré)		Variado
	Vegetales dializados	100		Variado
	Carnes blancas	50-100		Variado (plancha, lomito, guisado, etc.)
	Clara de huevo	1 unidad	30	
	Postre		200	
	Fruta natural dializada	200		Extra y variado
	Chuño	15		
	y/o Postre c/leche		200	2 veces por semana
NOTA: Las claras podrá sustituirse con postres de similar cantidad proteica.				
El gramaje de la carne blanca en Almuerzo y Comida será según Reg. RENAL II o III, y cálculo nutricional del Nutricionista de producción del HNAGV.				
Los insumos utilizados deben ser dializados de acuerdo al esquema Renal II o III.				

*Se considera 120g para preparaciones como arroz a la jardinera, tallarines y similares.

ANEXO B.11: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN HIPERCELULÓSICO

	RÉGIMEN HIPERCELULÓSICO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evaporada) 250 (fresca) 250 (yogurt)	250	Evaporada semidescremada
	Fruta Natural para jugo / Fruta Natural		250cc / 200g	Extra y variado. Naranja 3 por semana
	Fruta deshidratada	30		Variado
	Cereal	30		Variado
	Fruta natural para cereal	30		
	Pan integral y/o tostada integral	35-40 (c/unidad)	70 - 80	Variado
	Entremés	Ver cuadro respectivo		Variado
ADICIONAL (10:00 horas)	200g Fruta natural / 50g fruta deshidratada con 200cc yogurt con fibra.			
ALMUERZO	Entrada (Ensalada de verduras)	150	150	Variado
	Sopas o Cremas		300	Variado
	Verduras	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereales andinos	20		Variado
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		Variado
	Vegetales para arroz	20		Variado
	Tubérculos	120 (fritura), 100 150 (puré)		Variado
	Vegetales para saltados	200		
	Carnes	100		Variado
	Menestras	50		2 veces a la semana
	Postre			
	Fruta natural*	200	200	Extra y variado
	Refresco de fruta natural o infusión		200	Variado
ADICIONAL (15:00 horas)	200g Fruta natural / 50g fruta deshidratada con 200cc yogurt con fibra.			
COMIDA	Sopas o cremas		300	
	Verduras	50 (sopa),100 (crema)		Variado
	Carnes 30grs res o pollo	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereal	20		Variado
	Segundo			
	Cereal	80 ó 120**		Variado
	Tubérculo	100		Variado
	Verduras	20 (con arroz) 150 (saltados)		Variado
	Carnes	100		Variado
	Postres		200	
	Fruta natural*	200		Extra y variado
	Infusión		200	Variado

*Fruta natural rica en fibra como granadilla, pitajaya, arándanos u otras.

** Se considera 120g para preparaciones como arroz a la jardinera, tallarines y similares.

**ANEXO B.12: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL RÉGIMEN DE ALIMENTACIÓN
COMPLEMENTARIA**

	RÉGIMEN ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Mazamorra fruta y/o papilla	150	180	
	Cereal	20	180	Quinua, Kiwicha
	*Fruta para cereal	30		No cítricos
	*Pan molde o galleta soda o vainilla	20	40	Molde (2 tajadas)
	*Entremés (cárnico)	30		
ADICIONAL (10:00 horas)	*200 cc papilla de fruta natural y/o fruta natural (opcion1)			
	1 Huevo ó 2 unidades de galleta de soda o vainilla (opción 2)			
ALMUERZO	Segundo (papilla) *		200	
	Cereal o tubérculo	150 (puré)		Variado
	Mantequilla y/o aceite vegetal para puré	5		
	Vegetales cocidos	40 (papilla, puré)		Variado
	Yemas*	50		
	Carnes	40		Variado
	Menestras sin cáscaras*	60		
	Postre ***		150	
	Fruta	100		Extra y variado
ADICIONAL (15:00 horas)	200cc Mazamorra de fruta y/o con fórmula láctea infantil.			
	Segundo (papilla)*		200	
COMIDA	Cereal o tubérculo	100		Variado
	Mantequilla y/o aceite vegetal para puré	5		
	Vegetales cocidos	40 (sopa), 80 (crema)		Variado
	Yemas*	45 a 50		
	Carnes	40		Variado
	Menestras sin cáscaras*	40		
	Postre ***		150	
	Fruta*	60		Extra y variado
	Chuño y/o maicena	15		

* Según el Tipo de Alimentación Complementaria I, II, III.

** Incluir menestras sin cáscara de acuerdo al tipo de alimentación complementaria.

***Los postres programados con leche, deben prepararse con fórmula láctea infantil.

ANEXO B.13: ESQUEMA NUTRICIONAL DEL REGÍMEN LÍQUIDO

	DIETA LÍQUIDA		
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)
DESAYUNO	Cereal colado	20	200
	Infusión		200
	Gelatina o mazamorra de fruta	50	100
	Fruta en jugo (*)		200
ALMUERZO	Caldo de Verduras y/o sopa bebe		250
	Mazamorra de fruta y/o gelatina	50	200
	Infusión		200
COMIDA	Caldo de Verduras y/o sopa bebe		250
	Mazamorra de fruta y/o gelatina	50	200
	Infusión		200
* Se atenderán dietas líquidas específicas (hiposódicas, Hipoglúcido, renales, etc.)			
* Jugo de fruta: según indicación del Nutricionista de HNAGV			

ANEXO C

INFRAESTRUCTURA PROVISTA POR LA ENTIDAD

CANTIDAD	AMBIENTE	PISO / UBICACIÓN
1	COCINA CENTRAL	I NIVEL
1	COCINA DE DIETAS	I NIVEL
1	ALMACEN DE VIVERES SECOS	I NIVEL
4	CAMARAS FRIGORIFICAS	I NIVEL

ANEXO D
EQUIPAMIENTO PROVISTOS POR LA ENTIDAD
EQUIPAMIENTO DISPONIBLE Y MOBILIARIO ESSALUD

ETIQUETA ACTUAL	DESCRIPCION Y ESPECIFICACIONES DEL BIEN	MARCA	SERIE	MODELO	ESTADO
00875642	BALANZA (OTRAS) DIGITAL CON PLATAFORMA	E ACCUBA	A09311434	SB53-300	M
00875641	BALANZA DE PIE CON TALLIMETRO	CAM	2646	PRESICION III	R
00875640	BATIDORA INDUSTRIAL	HOBART	00162881	S/MD	R
00875363	BATIDORA INDUSTRIAL	HOBART	11-318-347	D300DT	R
00875715	CABALLETE DE MADERA	S/M	S/S	S/M	R
00875716	CAMARA DE REFRIGERACION ANTECAMARA	S/M	S/S	S/MD	R
00875351	CAMARA DE REFRIGERACION DE CARNES	S/M	S/S	S/MD	R
00875353	CAMARA DE REFRIGERACION DE DIARIO	S/M	S/S	S/MD	M
00875352	CAMARA DE REFRIGERACION DE FRUTAS	S/M	S/S	S/MD	R
00875350	CAMARA DE REFRIGERACION DE LACTEOS	S/M	S/S	S/MD	R
00875349	CAMARA DE REFRIGERACION DE PESCADO	S/M	S/S	S/MD	R
00875348	CAMARA DE REFRIGERACION DE VERDURAS	S/M	S/S	S/MD	R
00875395	CAMPANA EXTRACTORA METALICA	S/M	S/S	S/MD	R
00875355	CAMPANA EXTRACTORA METALICA 3.37*3.29	S/M	S/S	S/MD	R
00875354	CAMPANA EXTRACTORA METALICA 5.50*3.29	S/M	S/S	S/MD	R
00875611	CARRITO TRANSPORTADOR 3 NIVELES	S/M	S/S	S/M	R
00875607	CARRO DE METAL TRANSPORTADOR	S/M	S/S	S/M	M
00875608	CARRO DE METAL TRANSPORTADOR	CUMMINS S/M	S/S	S/M	M
00875609	CARRO DE METAL TRANSPORTADOR	S/M	S/S	S/M	M
00875610	CARRO DE METAL TRANSPORTADOR	S/M	S/S	S/M	M
00875612	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN	S/M	S/S	S/M	R
00875398	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 0.60*0.48*0.73	S/M	S/S	S/MD	R
00875599	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 0.60*0.48*0.73	S/M	S/S	S/MD	R
00875397	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 0.60*0.48*0.73	S/M	S/S	S/MD	R
00875755	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 02 PUERTAS, 1.15*0.55*0.80	S/M	S/S	S/MD	R
00875616	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 0.54*0.90*0.89	SIAM	S/S	S/MD	R
00875618	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 0.54*0.90*0.89	S/M	S/S	S/MD	R
00875614	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 0.54*0.90*0.89	SIAM	S/S	S/MD	R
00875621	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 0.89*0.54*0.89	S/M	S/S	S/MD	R
00875619	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 0.89*0.54*0.89	SIAM	S/S	S/MD	R
00875344	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 0.89*0.54*0.89	S/M	S/S	S/MD	R
00875617	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 0.89*0.54*0.89	SIAM	S/S	S/MD	R
00875620	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 0.89*0.54*0.89	S/M	S/S	S/MD	R
00875615	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL 03 NIVELES, 054*0.90*0.89	SIAM	S/S	S/MD	R
00875613	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL PARA CARGA, 0.73*0.90	SIAM	S/S	S/MD	R
00875790	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL RODABLE	S/M	S/S	S/MD	R
00875396	COCHE TERMICO PARA HELADOS, 0.57*0.62*0.86	S/M	S/S	S/MD	R
00875605	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO (COHE MONTACARGA)	S/M	S/S	S/M	R
00875739	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO DE METAL	SIAM	S/S	S/MD	R
00875356	CONGELADORA ELECTRICA VERTICAL	URESA	S/S	S/MD	R
00875357	CONGELADORA ELECTRICA VERTICAL	URESA	1003	RAUI	R
00875359	CORTADORA DE ALIMENTOS	HOBART	27043-784	5700-D	M
00875364	CORTADORA DE ALIMENTOS PARA PAN	OLIVER	119911	777	R
00875784	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 1 CUERPO 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875798	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 2 CUERPOS 4 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875785	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 2 CUERPOS 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875795	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 2 CUERPOS Y 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875786	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 2 CUERPOS Y 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875787	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 2 CUERPOS Y 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875788	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 2 CUERPOS Y 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875791	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 2 CUERPOS Y 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R

ETIQUETA ACTUAL	DESCRIPCION Y ESPECIFICACIONES DEL BIEN	MARCA	SERIE	MODELO	ESTADO
00875792	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 2 CUERPOS Y 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875794	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO 3 CUERPOS Y 5 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875717	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO DE 3 PISOS Y 2 CUERPOS	S/M	S/S	S/M	R
00874230	ESTANTE DE METAL - ANDAMIO DE 5 PISOS 4 CUERPOS	S/M	S/S	S/M	R
00875752	ESTANTE DE METAL - REPISA	S/M	S/S	S/M	R
00875750	ESTANTE DE METAL - REPISA	S/M	S/S	S/M	R
00875601	ESTANTE DE METAL - REPISA	S/M	S/S	S/M	R
00875602	ESTANTE DE METAL - REPISA	S/M	S/S	S/M	R
00875761	ESTANTE DE METAL - REPISA	S/M	S/S	S/M	R
00875789	ESTANTE DE METAL 1 CUERPO	S/M	S/S	S/M	R
00875783	ESTANTE DE METAL 2 CUERPOS 4 PISOS	S/M	S/S	S/M	R
00875714	ESTANTE DE METAL DE 4 PISOS Y 3 CUERPOS	S/M	S/S	S/M	R
00875604	ESTANTE DE METAL PARA TRANSPORTE DE CARCASA	S/M	S/S	S/M	R
00875600	ESTANTE METAL - REPISA	S/M	S/S	S/M	R
00875710	EXPRIMIDOR ELECTRICO EXTRACTOR DE JUGOS	SUNKIST	7-32655	7	M
00875393	FAJA TRANSPORTADORA DE ALIMENTOS, 0.51*0.90*9.45	CH	S/S	S/MD	R
00875373	LAVADORA DE VAJILLA	HOBART	12-076-501ED	C-44	M
00875374	LAVADORA DE VAJILLA	HOBART	12-076-500ED	C-44	M
00875749	LAVADORA DE VAJILLA (MESA DE METAL PARA BANDEJAS Y CUBIERTOS)	S/M	S/S	S/M	M
00875624	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 1 POZA	S/M	S/S	S/M	R
00875626	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 1 POZA	S/M	S/S	S/M	R
00875625	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS	S/M	S/S	S/M	R
00875762	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS	S/M	S/S	S/M	R
00875623	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS	S/M	S/S	S/M	R
00875760	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS	S/M	S/S	S/M	R
00875763	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS	S/M	S/S	S/M	R
00875753	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS	S/M	S/S	S/M	R
00875622	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS GRANDE	S/M	S/S	S/M	R
00875764	LAVATORIO DE ACERO INOXIDABLE DE 3 POZAS	S/M	S/S	S/M	R
00875758	LAVATORIO DE VAJILLA 1 POZA	S/M	S/S	S/M	R
00875343	LICUADORA INDUSTRIAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875713	MAQUINA INDUSTRIAL PICADORA DE ALIMENTOS	QUALHEIM	128263D	400	R
00875358	MAQUINA PICADORA DE CARNE	SKYMSSEN	00104	PSEE-22HD	R
00875388	MARMITA	GROEN	114315	GPT-100	M
00875389	MARMITA	GROEN	114311	GPT-80	M
00875390	MARMITA	GROEN	114313	GPT-80	M
00875391	MARMITA	GROEN	114314	GPT-80	R
00875392	MARMITA	GROEN	114312	GPT-80	R
00875386	MARMITA MELLIZA	ROEDER	851192-002	415215	R
00875387	MARMITA MELLIZA	ROEDER	851192-001	615355	R
00875365	MESA DE MADERA Y METAL 03 GAVETAS, 0.73*2.04*0.8	S/M	S/S	S/MD	M
00875757	MESA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875756	MESA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875347	MESA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875367	MESA DE METAL	SIAM	S/S	S/MD	R
00875751	MESA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875747	MESA DE METAL - BAÑO MARIA	S/M	S/S	S/M	R
00875746	MESA DE METAL - BAÑO MARIA	S/M	S/S	S/M	M
00875754	MESA DE METAL - ESTACIONARIA	S/M	S/S	S/M	R
00875361	MESA DE METAL 0.61*0.89*2.22	S/M	S/S	S/MD	R
00875370	MESA DE METAL 0.61*0.89*2.35	SIAM	S/S	S/MD	R
00875366	MESA DE METAL 0.61*0.89*2.72	S/M	S/S	S/MD	R
00875384	MESA DE METAL 0.61*1.26*0.89	SIAM	S/S	S/MD	R
00875360	MESA DE METAL 0.61*2.22	S/M	S/S	S/MD	R
00875382	MESA DE METAL 0.61*2.40	SIAM	S/S	S/MD	R
00875377	MESA DE METAL 0.62*0.89*2.72	S/M	S/S	S/MD	R
00875379	MESA DE METAL 0.76*0.89*0.90	SIAM	S/S	S/MD	R
00875759	MESA DE METAL 0.80*2.30*0.89	S/M	S/S	S/MD	R
00875643	MESA DE METAL 0.90*0.90	S/M	S/S	S/MD	R
00875740	MESA DE METAL 01 GAVETA, 0.76*1.80*0.90	SIAM	S/S	S/MD	R
00875718	MESA DE METAL 02 DIVISIONES	SIAM	S/S	S/MD	R
00875748	MESA DE METAL 02 DIVISIONES, 0.77*0.90*1.52	SIAM	S/S	S/MD	R
00875371	MESA DE METAL 03 DIVISIONES, 05 GAV. 2.20*0.75*0.89	S/M	S/S	S/MD	R
00875378	MESA DE METAL 1.00*4.70*0.89	S/M	S/S	S/MD	R
00875380	MESA DE METAL 1.45*0.61*0.89	SIAM	S/S	S/MD/R	R
00875372	MESA DE METAL 1.48*0.60*0.89	SIAM	S/S	S/MD	R
00875381	MESA DE METAL 1.60*0.89*0.76	SIAM	S/S	S/MD	R

ETIQUETA ACTUAL	DESCRIPCION Y ESPECIFICACIONES DEL BIEN	MARCA	SERIE	MODELO	ESTADO
00875385	MESA DE METAL CON LAVATORIO, 03 DIV. 05 GAV. 0.75*0.91*2.19	S/M	S/S	S/MD	R
00875362	MESA DE METAL CON LAVATORIO, 05 GAVETAS, 03 DIVISIONES	S/M	S/S	S/MD	R
00875383	MESA DE METAL CON SUMIDERO, 1.03*0.74*0.70	S/M	S/S	S/MD	R
00875721	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875646	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875644	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875735	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875720	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875733	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875734	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875727	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875719	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875741	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875736	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875648	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875647	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875726	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875723	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875728	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875645	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
875730	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/M	R
00875731	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/M	R
00875737	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/M	R
00875732	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/M	R
00875722	MESA DE METAL DE COMEDOR	S/M	S/S	S/MD	R
00875368	MESA DE METAL DE COMEDOR (MESA DE METAL)	S/M	S/S	S/MD	R
00875376	MESA DE METAL EN L, 0.99*0.74*1.55	S/M	S/S	S/MD	R
00875375	MESA DE METAL EN U, 4.23*0.99*0.74	S/M	S/S	S/MD	R
00875369	MESA DE METAL PARA LAVATORIO, 03 GAVETAS, 2.10*0.60*0.90 (MESA DE METAL PARA LAVATORIO, 03 GAVETAS)	S/M	S/S	S/MD	M
00875793	MESA DE METAL RODABLE	S/M	S/S	S/M	R
00875738	MOSTRADOR ESQUINERO DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875745	MOSTRADOR METALICO PARA ALIMENTOS, 1.52*0.90*0.76	SIAM	S/S	S/MD	R
00875712	PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL	SKYMSSEN	00259	DB 10	R
00875781	PIZARRA ACRILICA	S/M	S/S	S/M	R
00875796	PIZARRA ACRILICA	S/M	S/S	S/M	R
00875339	PIZARRA ACRILICA CON MADERA	S/M	S/S	S/M	R
00875603	PIZARRA ACRILICA CON TRIPODE, 0.51*0.82	S/M	S/S	S/MD	R
00875346	PIZARRA MURAL - FRANELOGRAFO	S/M	S/S	S/MD	R
00875345	PIZARRA MURAL - FRANELOGRAFO	S/M	S/S	S/MD	R
00882445	PIZARRA MURAL FRANELOGRAFO	S/M	S/S	S/M	R
00875797	REPISA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875725	SECADORA DE MANOS ELECTRICA	NATIONAL	S/S	FJ-2010E	R
00875394	SECADORA DE MANOS ELECTRICO	NATIONAL	S/S	FJ-2010E	R
00875709	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875707	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875704	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875651	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875702	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875703	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875665	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875667	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875659	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875660	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875669	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875671	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875724	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S7M	R
00875711	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875695	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875694	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875689	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875770	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875688	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875687	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875686	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875682	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875685	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875681	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R

ETIQUETA ACTUAL	DESCRIPCION Y ESPECIFICACIONES DEL BIEN	MARCA	SERIE	MODELO	ESTADO
00875678	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875677	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875674	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/M	R
00875706	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875699	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875666	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875705	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875676	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875664	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875652	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875658	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875653	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875701	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875683	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875680	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875334	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875684	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875679	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875331	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875315	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875693	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875654	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875670	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875697	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875700	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875655	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875672	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875675	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875342	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875708	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875696	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875692	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875673	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875661	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875650	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875662	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875663	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875691	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875768	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875698	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875656	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
875657	SILLA FIJA DE METAL	S/M	S/S	S/MD	R
00875630	SILLA FIJA DE METAL (SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA)	S/M	S/S	S/MD	R
00875636	SILLA FIJA DE METAL (SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA)	S/M	S/S	S/MD	R
00875628	SILLA FIJA DE METAL (SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA)	S/M	S/S	S/MD	R
00875633	SILLA FIJA DE METAL (SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA)	S/M	S/S	S/MD	R
00875333	SILLA FIJA DE METAL (SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA)	S/M	S/S	S/MD	R
00875627	SILLA FIJA DE METAL (SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA)	S/M	S/S	S/MD	R
00875637	SILLA FIJA DE METAL (SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA)	S/M	S/S	S/MD	R
00875323	SILLA FIJA DE METAL (SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA)	S/M	S/S	S/M	R
00875668	SILLA FIJA DE METAL APILABLE	S/M	S/S	S/MD	R
00875649	SILLA FIJA DE METAL APILABLE	S/M	S/S	S/MD	R
00875690	SILLA FIJA DE METAL APILABLE	S/M	S/S	S/MD	R
00875769	SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA	S/M	S/S	S/MD	R
00875629	SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA	S/M	S/S	S/M	R
00875631	SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA	S/M	S/S	S/M	R
00875632	SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA	S/M	S/S	S/M	R
00875634	SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA	S/M	S/S	S/M	R
00875635	SILLA PLEGLABLE DE OTRO MATERIAL - TELA NEGRA	S/M	S/S	S/M	R
00875639	SOPORTE PARA PERIODICO MURAL DE MADERA	S/M	S/S	S/M	R
00875638	TALLIMETRO DE PIE DE MADERA	S/M	S/S	S/M	R

ANEXO E
EQUIPOS BÁSICOS A CARGO DEL CONTRATISTA PARA EL INICIO DEL SERVICIO

Cantidad	Unidad de Medida	Equipo	Características
01	Unidad	HORNO INDUSTRIAL ELÉCTRICO DE ACERO INOXIDABLE	Capacidad para 6 bandejas de 65 x 45 cm (+/- 10%), para atender 300 raciones por día con requerimientos de energía compatibles a las instalaciones existentes en el servicio, 220-230 voltios.
300	Unidad	BANDEJA TÉRMICA INSULADAS	Debe mantener la temperatura con tapas ajustadas a normas sanitarias con accesorios térmicos completos (tazas, platos, soperos, etc.), deben ser nuevas, de primer uso y aptas para microondas.
12	Unidad	COCHE CERRADO DE TRANSPORTE	Coches cerrados de estructura de acero inoxidable para el transporte de las bandejas térmicas (que retengan el calor de las preparaciones) con capacidad de 20 a más bandejas térmicas.
01	Unidad	COCHE TRANSPORTADOR CERRADO PARA FÓRMULAS ENTERALES Y MATERNIZADAS	Coches cerrados de estructura de acero inoxidable para el transporte de fórmulas enterales y maternizadas.
01	Unidad	CARRO DE LIMPIEZA	Debe contener: Accesorios principales tales como fregonas, escobas o mopas. Cubos con agua y sus respectivos productos. Bayetas diferenciadas por colores o calidades para evitar la contaminación cruzada. Papel higiénico. Bolsas de basura. Raspador tipo vitrocerámica.
03	Unidad	COCINA ELÉCTRICA INDUSTRIAL	De 4 hornillas, sistema eléctrico, 220-230V/50-60Hz de 3 fases, deben ser nuevas de primer uso; deben ser adecuadas para el servicio contratado.
02	Unidad	LICUADORA INDUSTRIAL	Capacidad mínima de 20 litros, potencia 1.5 HP, de acero inoxidable, 220-230 voltios de tensión.
04	Unidad	LICUADORA SEMI-INDUSTRIAL	Capacidad mínima de 8 litros, potencia ¾ HP, de acero inoxidable, 220-230 voltios.
02	Unidad	PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL	Material de acero inoxidable, con capacidad mínima de 25 Kg/h, motor mínimo de 2 HP, 220-230 voltios., deben ser nuevas de primer uso.
02	Unidad	HORNO MICROONDAS DOMÉSTICO	Capacidad de 23 Lt, 220-230 voltios, deben ser nuevos, de primer uso.
02	Unidad	EXPRIMIDOR INDUSTRIAL ELÉCTRICO DE CÍTRICOS	Material de acero inoxidable, con capacidad 20 L, 220-230 voltios.
12	Unidad	DISPENSADOR DE AGUA ELÉCTRICO	Dispensador de agua con tres temperaturas. Capacidad de 20 L, 220-230 voltios.
03	Unidad	BALANZA DE PRECISIÓN	Digitales de 0 gr a 1 kg.
04	Unidad	TERMÓMETRO DIGITAL	Punta de acero de 0 a 360°C y/o tipo láser

01	Unidad	CAFETERA ELÉCTRICA INDUSTRIAL	Material de acero inoxidable, con capacidad de 20 Lt, 220-230 voltios, debe ser nueva, de primer uso.
02	Unidad	SARTEN VOLCABLE INDUSTRIAL ELÉCTRICA	Material de acero inoxidable de 120 litros, con termómetro de 0 a 360°C, con resistencia plana industrial blindada de 1200 WATT, debe ser nueva, de primer uso.
1	Unidad	HORNO ELÉCTRICO PANADERO	Capacidad para 6 bandejas de 65 x 45 cm (+/- 10%), con requerimiento de energía y demás compatible a las instalaciones existentes en el servicio (eléctrico, gas y agua).
1	Unidad	AMASADORA ELÉCTRICA PARA PAN	Capacidad para 10 Kg, 220-230 voltios.
2	Unidad	REFRIGERADORA	Sistema NO FROST, capacidad 290 Lt, 220-230 voltios, debe ser nueva, de primer uso.
1	Unidad	PHMETRO DIGITAL	Medidor de PH para alimentos, carnes, frutas, verduras, pan y semisólidos. Rango de medición de PH: 0 a 14 Precisión del PH +/- 0.05
1	Unidad	DISPENSADOR ELÉCTRICO DE REFRESCO	Capacidad mínima de 30 litros en dos tolvas, 220-230 voltios.

- Se aceptará equipos con características superiores
- El contratista es responsable de proveer todos los equipos y bienes para la prestación del servicio, independientemente de que estén o no en la relación precedente, o en el requerimiento.
- El contratista es responsable de proveer toda la batería de cocina necesaria (ollas, coladeros, ralladores, baldes, etc.), de materiales inocuos para la prestación del servicio de alimentación en hospitales.

ACTA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

CENTRO ASISTENCIAL: _____
CONTRATISTA: _____

FECHA: _____

DESCRIPCIÓN	N°	SC	NC	OBSERVACIONES
El Contratista cumple con las características de los insumos y su frecuencia de consumo.	4.1 AL 4.11			
El Contratista cumple con la dosificación de los alimentos y con los ingredientes según preparación conforme a la receta ofertada.	4.12			
El Contratista cumple con los requisitos de calidad y sanidad de los alimentos a utilizarse en las preparaciones, establecidos por el código de Principios Generales de Higiene.	4.13			
El Contratista cumple con la atención de regímenes dietoterapéuticos solicitados por el área de nutrición del HNAGV	4.15			
El Contratista entrega el Plan de Dietas proyectado a tres (3) meses, dentro del plazo establecido.	5.1			
El Contratista implementa el sistema electrónico de control para el comedor, dentro del plazo establecido	5.6			
El Contratista cumple con las medidas de bioseguridad. ausencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, etc.).	5.15			
El Contratista entrega la certificación sanitaria vigente de la autoridad competente (GERESA) en PGH (Principios Generales de Higiene) dentro del plazo previsto.	5.18			
El Contratista cumple con el abastecimiento de víveres frescos para dos días como mínimo.	7.14			
El Contratista cumple con el mantenimiento y/o reposición de equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio, dentro del plazo establecido.	8.1			
El Contratista cumple con el mantenimiento de la trampa de grasa, dentro del plazo establecido	8.4			
El Contratista cumple con la entrega e instalación al 100% de equipos básicos (Anexo E), dentro del plazo establecido.	8.6			
El Contratista cumple con la instalación y provisión en las áreas de producción, comedor, áreas de hospitalización fórmulas lácteas y enterales, de jabón líquido, papel toalla, dispensadores de papel toalla interfoliado y alcohol gel, dentro del plazo establecido.	8.13			
El Contratista cumple con proveer bandejas y accesorios térmicos insulados con espuma de poliuretano aislante, dentro del plazo establecido.	8.23			
El Contratista cumple con la entrega del certificado de descarte de los aceites desechados cada 15 días calendario.	8.35			
El Contratista cumple en presentar los certificados de buena salud de su personal al área de nutrición, dentro del plazo establecido.	9.1			
El Contratista cumple con la presentación del carnet de sanidad vigente de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	9.2			
El Contratista cumple con que sus trabajadores usen el uniforme completo, y de acuerdo a la función que realice.	9.3			
El Contratista cumple con las labores de limpieza, desinfección del área de fórmulas lácteas y enterales.	9.7			
El Contratista cumple con la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de MINSA-GERESA.	9.11			

DESCRIPCIÓN	N°	SC	NC	OBSERVACIONES
El Contratista cumple con proporcionar a su personal designado carnet de identificación o fotocheck.que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho.	10.9			
El Contratista cumple con capacitar a su personal de acuerdo al Programa de capacitación anual.	10.11			
El Contratista presenta los roles mensuales del personal destacado, dentro del plazo establecido.	10.13			
El Contratista cumple con implementar el Libro de reclamaciones, dentro del plazo establecido	10.16			
El Contratista cumple con presentar la relación con los datos de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	11.1			
El Contratista cumple con la presentación de los certificados de no registrar antecedentes policiales y penales, de cada uno de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	11.4			
El Contratista cumple en realizar el cambio de personal con autorización del área de nutrición del HNAGV.	11.7			
El Contratista cumple con mantener en el servicio el número mínimo requerido de trabajadores de acuerdo al Cuadro N°9-A.	11.10			
El Contratista cumple con firmar el Acta de verificación de cumplimiento	11.12			
El Contratista cumple en presentar resultado microbiológico negativo de una muestra de alimentos.	12.3.4			
El Contratista evidencia Ausencia de Intoxicación alimentaria comprobada.	12.3.5			

Jefe de Departamento de Ayuda al
Diagnóstico y Tratamiento del
HNAGV

Jefe del Servicio Asistencial
Complementario del HNAGV

Representante Legal del Contratista o
Nutricionista del Contratista

2) REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
A.1	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
A.1.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Dos (02) Nutricionistas Título profesional de la carrera de Nutrición Cuatro (4) maestros de cocina Título técnico en Gastronomía y/o Arte Culinario y/o Chef <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título profesional requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: 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 : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso título profesional o técnico requerido no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
A.1.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Dos (02) Nutricionistas 120 horas lectivas en Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), del personal clave requerido como Nutricionista. Cuatro (04) Maestros de Cocina 40 horas lectivas en Buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM), del personal clave requerido como Maestro de Cocina. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, diplomas u otros documentos que acrediten fehacientemente la capacitación.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
A.2	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Dos (02) Nutricionistas Experiencia mínima de dos (02) años (posterior a la fecha de obtención del título profesional) como Nutricionistas en el área de producción hospitalaria. Cuatro (04) Maestros de Cocina Experiencia mínima de un (01) año (posterior a la fecha de obtención del título técnico) como Maestro de Cocina y/o cocinero y/o chef y/o especialista gastronómico, en el área de producción hospitalarias y/o clínicas. <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p>

	<p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i> • <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i> </div>
B	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000,000.00 (Diez millones con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de Alimentación y/o Nutrición asistencial en clínicas y hospitales.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p>

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:
“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”
(...)
“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>		<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta <i>P_i</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i> = Precio <i>i</i> <i>O_m</i> = Precio de la oferta más baja <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los Términos de Referencia ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL ADOLFO GUEVARA VELASCO, que celebra de una parte **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD]**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131257750, con domicilio legal en Av. Anselmo Álvarez S/N del Distrito de Wanchaq de la Provincia y Departamento del Cusco, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA** para la contratación del SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL ADOLFO GUEVARA VELASCO, 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 Contratación del SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL ADOLFO GUEVARA VELASCO.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

N°	Cantidad	UM	Descripción	Precio Unitario S/	Precio Total S/
1	10,500.60	RACIÓN	DIETA LÍQUIDA - PACIENTES		
2	175,566.60	RACIÓN	DIETA SOLIDA - PACIENTES		
3	80,726.40	RACIÓN	DIETA SÓLIDA - PERSONAL DE GUARDIA		
TOTAL S/					

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁰

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles, en Pagos Periódicos Mensuales. Luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de veinticuatro meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y de la notificación por correo electrónico al contratista.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

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 ENTIDAD en aplicación del artículo 10° de la Ley de Contrataciones del Estado, designa como **Administrador del Contrato al Área Usuaría**, otorgándole facultades para supervisar directamente todo el proceso de ejecución del contrato, para lo cual **EL CONTRATISTA** deberá ofrecer las facilidades necesarias.

En virtud de ese derecho de supervisión, **LA ENTIDAD** a través de su **Administrador del Contrato** tiene la potestad de aplicar los términos contractuales para que **EL CONTRATISTA** corrija cualquier desajuste respecto del cumplimiento exacto de las obligaciones pactadas.

El hecho que **LA ENTIDAD** no supervise los procesos, no exime a **EL CONTRATISTA** de cumplir con sus deberes ni de la responsabilidad que le pueda corresponder.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado

por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

N°	CRITERIO	NUMERA L	SUPUESTO DE APLICACIÓN	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	Los Insumos de Alimentos y su Frecuencia de Consumo	4.1-4.2-4.3-4.4-4.5-4.6-4.7-4.8-4.9-4.10-4.11	El contratista no cumple con las características de los insumos y su frecuencia de consumo.	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
2		4.12	El contratista no cumple con la dosificación de los alimentos y con los ingredientes según preparación conforme a la receta ofertada.	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
3		4.13	El contratista no cumple con los requisitos de calidad y sanidad de los alimentos a utilizarse en las preparaciones, establecidos por el código de Principios Generales de Higiene.	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
4		4.15	El contratista no cumple con la atención de regímenes dietoterapéuticos solicitados por el área de nutrición del HNAGV.	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
5	Condiciones Básicas de la prestación del servicio	5.1	El contratista no entrega el “Plan de Dietas” proyectado a tres (3) meses, dentro del plazo establecido.	5% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
6		5.6	El contratista no implementa el sistema electrónico de control para el comedor, dentro del plazo establecido.	5% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
7		5.15	Presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, etc.)	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
8		5.18	El contratista no entrega la Certificación sanitaria vigente de la autoridad competente (GERESA) en PGH (Principios Generales de Higiene), dentro del plazo establecido.	5% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
9	Supervisión del servicio	7.14	El contratista no cumple con el abastecimiento de víveres frescos para dos (2) días como mínimo.	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
10	Equipos y Materiales	8.1	El contratista no cumple con el mantenimiento y/o reposición de equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
11		8.4	El contratista no cumple con el mantenimiento de la Trampa de grasa, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
12		8.6	El contratista no cumple con la entrega e instalación al 100% de equipos básicos (Anexo E), dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el

					acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
13		8.13	El contratista no cumple con la instalación y provisión en las áreas de producción, comedor, fórmulas lácteas y enterales de: jabón líquido, papel toalla, dispensadores de papel toalla interfoliado y alcohol gel, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
14		8.23	El contratista no cumple con proveer bandejas y accesorios térmicos insulados con espuma de poliuretano aislante, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
15		8.35	El contratista no entrega el certificado de descarte de los aceites desechados cada 15 días calendario.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
16	Higiene y salubridad	9.1	El contratista no presenta los certificados de buena salud del personal del contratista al área de Nutrición de EsSalud, dentro del plazo establecido.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
17		9.2	El contratista no cumple con la presentación del carnet de sanidad vigente de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
18		9.3	El personal del contratista no cumple con el uso de uniforme completo y de acuerdo a función que realice.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
19		9.7	El contratista no cumple con las labores de desinfección del área de fórmulas lácteas y enterales.	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
20		9.11	El contratista no cumple con la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de MINSA-GERESA.	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
21	Responsabilidades	10.9	El personal del contratista no cumple con portar su carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
22		10.11	El contratista no cumple con capacitar a su personal de acuerdo al Programa de capacitación anual,	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
23		10.13	El contratista no presenta los roles mensuales del personal destacado, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
24		10.16	El contratista no cumple con implementar el libro de reclamaciones, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.

25	Personal destacado para la prestación del servicio	11.1	El contratista no presenta la relación con los datos de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	2% UIT Por cada día de atraso	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
26		11.4	El contratista no cumple con la entrega de los certificados de no tener antecedentes policiales ni penales de cada uno de sus trabajadores, dentro del plazo establecido.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
27		11.7	El contratista realiza cambio de personal sin autorización del área de Nutrición del HNAGV.	3% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
28		11.10	El contratista no cumple con mantener en el servicio el número mínimo requerido de trabajadores de acuerdo al Cuadro N° 9-A.	1% UIT Por cada día, por cada trabajador	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
29		11.12	El Contratista se niegue a firmar el Acta de Verificación de Cumplimiento	5% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
30	Control de Calidad	12.3.4	Resultado microbiológico positivo de una muestra de alimentos, preparaciones, recipientes y otras superficies vivas.	10% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.
31		12.3.5	Intoxicación alimentaria comprobada	10% UIT Por cada ocurrencia	El área de Nutrición del HNAGV realizará la verificación del supuesto de aplicación y en caso de incumplimiento se levantará el acta respectiva adjuntando los medios probatorios.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹¹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO Y CORREO ELECTRÓNICO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

¹¹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹².

¹² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

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 ¹³		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁴

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

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 ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹⁵ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁶ Ibídem.

¹⁷ Ibídem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁸

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

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

¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL ADOLFO GUEVARA VELASCO, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de veinticuatro meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato **y** de la notificación por correo electrónico al contratista.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]	[%] ¹⁹
	<ul style="list-style-type: none">• [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]••	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[%] ²⁰
	<ul style="list-style-type: none">• [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]••	
	TOTAL OBLIGACIONES	100% ²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

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 S/	PRECIO TOTAL S/
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL ADOLFO GUEVARA VELASCO: • 10,500.60 RACIÓN DIETA LÍQUIDA – PACIENTES • 175,566.60 RACIÓN DIETA SOLIDA – PACIENTES • 80,726.40 RACIÓN DIETA SÓLIDA - PERSONAL DE GUARDIA	1		
TOTAL S/			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
1										
2										
3										
4										

²² Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²³ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁴ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁶ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 12

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CONCURSO PÚBLICO N° 04-2025-ESSALUD/GRACU PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.