



BASES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1

**“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y
AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA”**



PAC N° 1373

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



BASES

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA"

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Seguro Social de Salud - Essalud
RUC N° : 20131257750
Domicilio legal : Jr. Domingo Cueto N° 120, Jesús María – Lima
Teléfono/Fax: : 265-6000 / 265-7000
Correo electrónico: : gcl.procesos2.adqui@essalud.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA", en merito a la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 324-PE-ESSALUD-2023, de fecha 28 de marzo de 2023, que aprueba la Contratación Directa del mencionado servicio, bajo la causal de **Situación de Emergencia**, por el supuesto de **Acontecimientos Catastróficos**.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Gerencia Central Logística N° 23-GCL-ESSALUD-2023 de fecha 06 de febrero de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Donaciones y Transferencias

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 **A 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

El plazo de ejecución del servicio es de treinta y un (31) días calendario y/o hasta agotar el monto del contrato y/o culminar el estado de emergencia, el mismo que se computa desde la suscripción del Acta de inicio del servicio.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31683
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- Ley N° 27626 – Ley que regula la actividad de las empresas especiales de servicios y de las cooperativas de trabajadores.
- Reglamento de la Ley N° 27626, aprobado por Decreto Supremo N° 003-2002-TR, que establece disposiciones para la aplicación de las Leyes N° 27626 y 27696, que regulan la Actividad de las Empresas Especiales de Servicios y de las Cooperativas de Trabajadores.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 26842- Ley General de Salud.
- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social.
- Ley N° 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27927, Ley que modifica la Ley 27806 – Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Legislativo N° 295 Código Civil.
- Decreto Legislativo N° 1156, "Decreto legislativo que dicta medidas destinadas a garantizar el servicio público de salud en los casos en que exista un riesgo elevado o daño a la salud y la vida de las poblaciones.
- Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Reglamento del Decreto Legislativo N° 1156, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2014-SA.
- Decreto Supremo N° 072-2003-PCM, Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 002-99-TR- Aprueba Reglamento de la Ley N° 27056.
- Decreto Supremo N° 002-2004-TR, Modifican el Reglamento de la Ley de Creación del Seguro Social de Salud – EsSalud.
- Decreto de Urgencia 025-2020, se dictan medidas urgentes y excepcionales destinadas a reforzar el Sistema de Vigilancia y Respuesta Sanitaria frente al COVID-19 en el territorio nacional.



- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, mediante el cual se ha declarado en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictan medidas de prevención y control del COVID-19, prorrogado mediante Decreto Supremo N° 020-2020-SA, 027-2020-SA y 031-2020-SA a partir del 07 de diciembre de 2020
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, se declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictan medidas de prevención y control del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, declara Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19.
- Decreto Urgencia N° 026-2020, tiene por objeto aprobar medidas adicionales extraordinarias que permitan adoptar las acciones preventivas y de respuesta para reducir el riesgo de propagación y el impacto sanitario de la enfermedad causada por el virus del COVID-19, en el territorio nacional, así como coadyuvar a disminuir la afectación a la economía peruana por el alto riesgo de propagación del mencionado virus a nivel nacional.
- Decreto Supremo N° 094-2020-PCM, establece medidas que debe observar la ciudadanía hacia una nueva convivencia social y prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.
- Decreto de Urgencia N° 016-2021, que dicta medidas extraordinarias, en materia económica y financiera, en el marco de la emergencia sanitaria nacional por el Covid-19, para reforzar la capacidad de respuesta del Seguro Social de Salud-ESSALUD.
- Decreto Supremo N° 010-2010-TR Aprueban el Texto Único de Procedimientos Administrativos del Seguro Social de Salud - ESSALUD.
- Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, "Bases y Solicitud de Expresión de Interés Estándar para los Procedimientos de Selección a Convocar en el marco de la Ley N° 30225", aprobada mediante Resolución N° 013-2019-OSCE/PRE de fecha 29 de enero del 2019 y sus modificaciones dispuestas en las Resoluciones N° 057-2019-OSCE/PRE, N° 098-2019-OSCE/PRE, N° 111-2019-OSCE/PRE, N° 185-2019-OSCE/PRE y N° 235-2019-OSCE/PRE, publicadas en el Diario oficial El Peruano el 3 de abril de 2019, 29 de mayo de 2019, 14 de junio de 2019, 21 de octubre y 31 de diciembre, respectivamente.
- Directiva N° 002-2019-OSCE/CD Plan Anual de Contrataciones.
- Directiva N° 004-2019-OSCE/CD, "Disposiciones sobre el contenido del Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias".
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la invitación, 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 INVITACIÓN Y ENTREGA DE BASES

La invitación y entrega de Bases a los proveedores, se realizará por cualquier medio de comunicación, incluyendo el correo electrónico.

2.2 CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.3 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

Sin perjuicio de que la oferta pueda ser obtenida por cualquier medio de comunicación, de considerar el proveedor presentarlo por mesa de parte, la oferta se presentará en un (1) sobre cerrado en original, dirigido a la Gerencia de Abastecimiento de la Gerencia Central de Logística de la Entidad o en mesa de partes de la Sub Gerencia de Adquisiciones (5to. Piso) de la Entidad, conforme al siguiente detalle:

Señores
Seguro Social de Salud
Módulo N° 14, Av. Arenales 1402 - Jesús María y/o
Mesa de Partes de la Sub Gerencia de Adquisiciones
Domingo Cueto N° 120, Piso 5 - Jesús María
Att.: Gerencia de Abastecimiento

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1
DENOMINACIÓN DE LA INVITACIÓN: "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y
AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA"

OFERTA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

Presentación vía correo electrónico

Para la presentación vía correo electrónico, deberán escanear el contenido de los documentos de presentación obligatoria, al correo electrónico gcl.procesos2.adqui@essalud.gob.pe

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.3.1 Documentación de presentación obligatoria

2.3.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

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

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de 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.

- a) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2).**
- b) 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).**
- c) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)².**
- d) El precio de la oferta en Soles **(Anexo N° 5);**

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales.

2.4 PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

El postor presentará su oferta en la fecha y hora que se indica en el cronograma de la ficha de selección de la invitación publicada en el SEACE.

Una vez verificado el cumplimiento de los términos de referencia y las condiciones establecidas en las Bases, mediante la verificación de los documentos para la admisión de la oferta se procederá a adjudicar al Postor.

2.5 NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

La notificación de la adjudicación, se efectuará por el mismo medio por el cual fue cursada la invitación.

2.6 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. Debe presentarse **Carta Fianza**, cuando corresponda.
- 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 con una vigencia no mayor a 30 días.
- e) Copia simple de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante

² 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.

- legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
 - g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado³.
 - h) Estructura de costos⁴.

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).

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 original, 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. 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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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.

³ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁴ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

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



Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.7 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; para ello, deberá tener en cuenta, lo siguiente:

PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN:

El postor ganador de la buena pro, debe presentar la documentación requerida en el Módulo de Atención al Proveedor, sito en Av. Domingo Cueto N° 120, Jesús María – Primer Piso en el horario de 8:00 horas a 17:00 horas.

PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:

El postor ganador de la buena pro, debe apersonarse a la oficina de la Sub Gerencia de Adquisiciones de la Gerencia de Abastecimiento de la Gerencia Central Logística, sito en Av. Domingo Cueto N° 120, Jesús María - Quinto Piso, en el horario de 8:00 horas a 17:00 horas.

2.8 DE LAS GARANTÍAS

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

2.8.1 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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 debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista, cuando corresponda.

2.8.3 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

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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.

2.8.4 EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la Adjudicación 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.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El plazo de ejecución del servicio es de treinta y un (31) días calendario y/o hasta agotar el monto del contrato y/o culminar el estado de emergencia, el mismo que se computa desde la suscripción del Acta de inicio del servicio.

2.10 CONFORMIDAD

La conformidad será realizada por la Oficina de Administración del Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana, previo informe del Servicio de Nutrición respecto del entregable presentado por el contratista donde detalla la cantidad de raciones entregadas por día en una relación que deberá contar con la firma del personal de EsSalud, que supervisará la calidad de la alimentación, debiendo adjuntar un Acta de Entrega de Alimentos.

El plazo de emisión de la conformidad y pago, son de acuerdo a los artículos 168° y 171°, respectivamente Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

2.11 FORMA DE PAGO

Durante la ejecución del servicio se presentará un (01) entregable mediante un informe de actividades de acuerdo al siguiente detalle, el cual se realizará de manera mensual.

N°	Fecha de entrega (Contados a partir del acta de inicio del servicio)	Entregable
01	Como máximo hasta los treinta y uno (31) días calendario	Informe de Servicio realizados en el periodo, (adjuntar cuadro de cantidad de raciones desayuno, almuerzo y cena durante el periodo validado por el área usuaria.



2.12 PLAZO PARA EL PAGO

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los **diez (10)** días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello. La conformidad se emite en un plazo máximo de **siete (07)** días de producida la recepción.

2.14. PENALIDAD

Las penalidades por mora en la ejecución de las prestaciones objeto de los contratos, se aplicarán de acuerdo a lo establecido en el artículo 161° y siguientes del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y de conformidad con lo señalado en el numeral 18 de los términos de referencia.

2.15. CAUSALES DE RESOLUCIÓN

La Entidad puede resolver el contrato, de conformidad con el artículo 36 de la Ley, concordante con el artículo 164° de su Reglamento; de darse el caso, se seguirá el procedimiento establecido en el artículo 165° del citado Reglamento.

2.16. OTRAS CONDICIONES

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



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1 TERMINOS DE REFERENCIA

LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA" SE ADJUNTA EN ANEXO N° 06



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA", que celebra de una parte el Seguro Social de Salud, en adelante LA ENTIDAD, con Registro Único de Contribuyentes N°, con domicilio legal en el Jr. Domingo Cueto N° 120, Jesús María, debidamente representado por su Gerente Central de Logística, señor, identificado con D.N.I. N°, según poder inscrito en la Partida N° - Asiento N°..... del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima y Callao, y su Gerente de de la Gerencia Central de Logística, señor, identificado con D.N.I. N°; según poder inscrito en la Partida N° - Asiento N°..... del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima y Callao; y de otra parte, con Registro Único de Contribuyentes N°, con domicilio legal en, inscrita en la ficha N° Asiento N°..... del Registro de Personas Jurídicas de, debidamente representado por su Representante Legal, señor, con D.N.I. N°, según poder inscrito en la ficha N°....., Asiento N°..... del Registro de Personas Jurídicas de, a quien en adelante se le denominará "EL CONTRATISTA" en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], la Gerencia de Abastecimiento, en su calidad de Órgano Encargado de las Contrataciones (OEC) de la Entidad, adjudicó la buena pro de la **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1** para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA", 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 ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA**"

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en SOLES y en un (01) pago, previa conformidad del servicio otorgado. El pago por la

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA", se realizará en un UNICO desembolso, dentro del plazo de diez (10) días calendarios de emitida la conformidad por el área usuaria, , previo informe de actividades presentado por parte del proveedor; 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas, el contratista, además de presentar de acuerdo a lo señalado en los términos de referencia, debe presentar la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable de otorgar la conformidad.
- Comprobante de pago.
- Copia de la Orden de Compra
- Notas contables, si hubiera, (Original, SUNAT y 1 copia).
- Formato de Pago a Tesorería, si hubiera, (Original y 1 copia).
- Los documentos contables deberán consignar obligatoriamente el número de la orden de compra como referencia.
- Informe de servicio realizado de conformidad al numeral 8 de los términos de referencia.

El contratista opcionalmente podrá solicitar el abono en cuenta corriente a través de la banca electrónica. Esta solicitud será cursada oportunamente a la Gerencia de Tesorería de ESSALUD mediante carta firmada por el representante legal de la empresa, adjuntando la siguiente información:

- Razón Social
- R.U.C.
- Banco (a la fecha se viene trabajando con 3 Bancos: Continental, Crédito y Scotiabank), esto queda a libre elección del contratista y en el orden de preferencia que desee.
- Número de cuenta (corriente o ahorros)
- Correo electrónico
- Persona y teléfono para efectuar coordinaciones

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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 servicio es de treinta y un (31) días calendario y/o hasta agotar el monto del contrato y/o culminar el estado de emergencia, el mismo que se computa desde la suscripción del Acta de inicio del servicio.



CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, 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 CARTA FIANZA 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.

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: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad será emitida por la Oficina de Administración del Centro de Atención y Aislamiento COVID-19 "Villa Panamericana"

El plazo de emisión de la conformidad y pago, son de acuerdo a los artículos 168° y 171°, respectivamente Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



CLÁUSULA DUODÉCIMA: DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

En la ejecución del presente contrato, el CONTRATISTA de ser el caso, requiera una ampliación de plazo, esta será regulada por el artículo 158° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

A efectos de la presentación de la solicitud, deberá ser presentado a la ENTIDAD, en el Módulo de Atención, ubicada en el Segundo Piso de la Av. Arenales N° 1402 – Jesús María dirigido a la Sub Gerencia de Adquisiciones de la Gerencia de Abastecimiento de la Gerencia Central de Logística.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

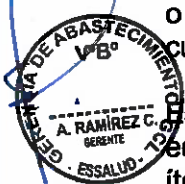
Importante

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

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

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

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

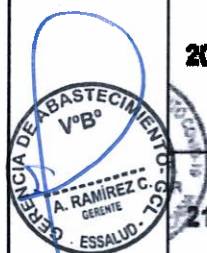


OTRAS PENALIDADES

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMULA DE CALCULO	CRITERIO DE APLICACION	PROCEDIMIENTO
1	Incumplimiento de las características de las preparaciones establecidos en los Anexos	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
2	Incumplimiento en la dosificación de los alimentos	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
3	Incumplimiento en los requisitos de calidad y sanidad de las preparaciones, establecidos por el código de Principios Generales de Higiene	Se aplicará el 1% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
4	Incumplimiento de la Entrega de los Regímenes con dosificación y cálculo de Macronutrientes, al inicio de la prestación del servicio	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
5	Incumplimiento de la entrega de alimentos al usuario	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
6	Incumplimiento en el horario de entrega a pacientes y usuarios de comedor de acuerdo a lo estipulado en las bases	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
7	Incumplimiento de la programación diaria de Regímenes a pacientes y personal	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
8	Presencia de elementos extraños dentro de la preparación final (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, plástico, etc.)	Se aplicará el 1.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia



9	Ausencia del Nutricionista del proveedor en las instalaciones que asigmo la Villa Panamericana en las 3 entregas de comida.	Se aplicará el 1% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
10	Incumplimiento en mantener las condiciones óptimas de temperatura en las comidas	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
11	Incumplimiento de la entrega de los regímenes a pacientes hospitalizados con las indicaciones del Nutricionista	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
12	Incumplimiento en identificar los peligros y puntos críticos de control aplicando el sistema HACCP	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
13	Incumplimiento en la presentación mensual de certificados de buena salud del personal del proveedor a la Unidad de Nutrición	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
14	Incumplimiento en presentar carnet de sanidad vigente de sus trabajadores	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
15	Incumplimiento de uso de uniforme completo y de acuerdo a función que realice	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
16	Incumplimiento de la limpieza, desinfección, fumigación, desratización de las instalaciones de preparación de alimentos.	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
17	Incumplimiento en la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de MINSA-DIGESA	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
18	Incumplimiento en la instalación del servicio en el espacio brindado por la Villa Panamericana	Se aplicará el 1% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
19	Incumplimiento del personal no porta con identificación (Fotocheck)	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
20	Incumplimiento en la presentación del reporte diario o semanal del horario de ingreso y permanencia del personal para la elaboración de los alimentos	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
21	Incumplimiento iniciado el servicio, la entrega de antecedentes penales del personal asignado	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
22	Incumplimiento de los criterios fijados en las especificaciones técnicas para evaluar la calidad de los regímenes	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
23	No brinda facilidades correspondientes para	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión



	supervisión y controles inopinados			
24	Incumplimiento en la toma de muestra y presentación de certificado de resultados de la muestra microbiológica, bromatológica cada 30 días.	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
25	Intoxicación alimentaria comprobada	Se aplicará el 5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
26	Incumplimiento de la programación de las raciones (desayuno, almuerzo o cena)	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
27	Incumplimiento del gramaje de los alimentos proteicos	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia

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: CONFLICTO DE INTERÉS

En la ejecución del presente contrato, se tendrá en consideración el cumplimiento y observancia obligatoria de lo establecido en la Directiva de Gerencia General N° 013-OFIN-ESSALUD-2018 V.01 "Directiva sobre conflicto de interés y actuación de integridad en el Seguro social de Salud – ESSALUD".

CLÁUSULA DÉCIMO SÉPTIMA: ANTICORRUPCIÓN

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

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



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

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: 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 NOVENA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

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 VIGÉSIMO: 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 VIGÉSIMO PRIMERA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA ADJUDICACIÓN 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.

⁸ 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 contratos cuyo monto contractual original sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



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"

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"



ANEXOS



ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

Órgano Encargado de las Contrataciones - EsSalud
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1

Presente. -

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁰

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

Lima,

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.

⁹ 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 adjudicación solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 126 del Reglamento.

¹⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

**ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

Gerencia de Abastecimiento

Órgano Encargado de las Contrataciones - EsSalud

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1

Presente. -

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹¹ 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 adjudicación solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

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

Lima,

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.

¹² Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2
DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
Gerencia de Abastecimiento
Órgano Encargado de las Contrataciones - EsSalud
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JUR[DICA], 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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la adjudicación.



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

Gerencia de Abastecimiento

Órgano Encargado de las Contrataciones - EsSalud

CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCIÓN Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA"

", de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III y precisado en el Anexo N° 06 de las presentes bases y los documentos del procedimiento.

Lima,

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
Gerencia de Abastecimiento
Órgano Encargado de las Contrataciones - EsSalud
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo siguiente:

El plazo de ejecución del servicio es de treinta y un (31) días calendario y/o hasta agotar el monto del contrato y/o culminar el estado de emergencia, el mismo que se computa desde la suscripción del Acta de inicio del servicio.

Lima,

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



ANEXO N° 5

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
Gerencia de Abastecimiento
Órgano Encargado de las Contrataciones - EsSalud
CONTRATACION DIRECTA N° 02-2023-ESSALUD/GCL-1

Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL S/
TOTAL S/	

El precio de la oferta es en SOLES, que incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme 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.

Lima,

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*



ANEXO N° 06

TÉRMINOS DE REFERENCIA

ÍTEM ÚNICO: “CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCION Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA”

(VER ARCHIVO ADJUNTO)



TERMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCIÓN Y AISLAMIENTO VILLAPANAMERICANA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de Alimentación para las Salas II y III del Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca brindar una adecuada alimentación a los pacientes y personal asistencial del Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana, el cual, a su vez, condicionará, al logro de un estado de salud satisfactorio.

3. ANTECEDENTES

La Organización Mundial de la Salud ha calificado, con fecha 11 de marzo de 2020, el brote del COVID-19 como una pandemia al haberse extendido en más de cien países del mundo de manera simultánea, entre ellos, el Perú.

Mediante Decreto de Urgencia N° 025-2020 de fecha 11 de marzo de 2020, se dictó medidas urgentes y excepcionales destinadas a reforzar el Sistema de Vigilancia y Respuesta Sanitaria frente al COVID-19 en el territorio nacional.

Con Decreto Supremo N° 008-2020-SA, publicado el 11 de marzo del 2020, se declaró Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictaron medidas de prevención y control del COVID-19.

Mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM y sus ampliaciones, publicado el 15 de marzo del 2020, se declaró el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendario, disponiéndose el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19.

Con Decreto de Urgencia N° 026-2020 de fecha 15 de marzo de 2020, se estableció diversas medidas excepcionales temporales para prevenir la propagación del Coronavirus (Covid-19) en el territorio nacional.

Mediante Decreto de Urgencia N° 030-2020, de fecha 20 de marzo del 2020, se dispuso en el artículo 2, la afectación en uso y entrega temporal de las torres de la Villa Panamericana ubicada en el predio "Pueblo Joven Villa El Salvador Sector Quinto Área Zonal 26 – Complejo Biotecnológico"; inscrito en la Partida N° P03146016 del Registro de Predios de Lima a favor de EsSalud hasta que concluya la emergencia declarada en el Decreto Supremo N° 008-2020-SA y del Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, con la finalidad de implementar, ejecutar y operar las actividades médicas y sanitarias necesarias para el tratamiento de pacientes confirmados con el COVID-19 y sospechosos sintomáticos asegurados y no asegurados.

Con Decreto de Urgencia N° 031-2020 de fecha 20 de marzo de 2020, se dictaron las medidas complementarias para reforzar los sistemas de prevención, control, vigilancia y respuesta sanitaria para la atención de la emergencia producida por el COVID-19.

Mediante Resolución de Gerencia General N° 494-GG-ESSALUD-2020 de fecha 27 de marzo de 2020, la Gerencia General en su sección resolutive estableció: [...] *que la Gerencia Central de Operaciones – GCOP, a través de la Gerencia de Oferta Flexible – GOF, es responsable de la habilitación, implementación, adecuación y operación de las actividades médicas y sanitarias necesarias para el tratamiento de pacientes confirmados con el COVID-19 y sospechosos sintomáticos, asegurados y no asegurados, en la Torres afectadas en uso*



*"Decenio de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

a favor de ESSALUD en la Villa Panamericana, establecidas en el artículo 2 del Decreto de Urgencia N° 030-2020; adoptando las acciones necesarias para que se dé cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 071-2020-TR [...].

Mediante Decreto de Urgencia N° 016-2021, de fecha 18 de enero de 2021, se establece las medidas extraordinarias que permitan ampliar la oferta de servicios de salud a nivel nacional ante su creciente demanda, posibilitando la atención de los pacientes confirmados con la COVID-19 y sospechosos sintomáticos, asegurados y no asegurados, y de esta manera reducir el riesgo de propagación y el impacto sanitario de la enfermedad causada por la COVID-19, para garantizar la salud de la población.

Mediante Decreto de Urgencia N° 077-2021, de fecha 24 de julio de 2021, se autoriza la continuidad en la afectación de las instalaciones de la Villa Panamericana a favor de EsSalud, con la finalidad de garantizar las operaciones de las actividades médicas y sanitarias necesarias para el tratamiento de pacientes confirmados con el COVID-19 y sospechosos sintomáticos, asegurados y no asegurados; la misma que cuenta con plazo de vigencia hasta treinta (30) días calendarios posteriores a la culminación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Decreto Supremo N° 008-2021-SA, el mismo que declara la emergencia sanitaria a nivel nacional, y sus prórrogas correspondientes.

Mediante Decreto Supremo N° 025-2021-SA, se prorroga a partir del 14 de agosto de 2021, por un plazo de ciento ochenta (180) días calendario, la emergencia sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, y N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, por las razones expuestas en la parte considerativa del presente Decreto Supremo.

Mediante Decreto Supremo N° 236-2021-EF, de fecha 16 de setiembre de 2021, se autoriza una Transferencia de Partidas en el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021, hasta por la suma de S/. 92,477,117.00 (NOVENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL CIENTO DIECISIETE Y 00//100 SOLES) a favor del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, para financiar la transferencia financiera que garantice la continuidad operativa del Centro de Atención y Aislamiento Temporal de la Villa Panamericana para la atención de confirmados con COVID-19 y sospechosos sintomáticos, asegurados, y no asegurados, con cargo a los recursos de la Reserva de Contingencia del Ministerio de Economía y Finanzas.

Mediante Resolución Ministerial N° 178-2021-TR, de fecha 27 de setiembre de 2021, se autoriza la transferencia financiera a favor de Essalud, con la finalidad de financiar continuidad de operación del Centro de Atención y Aislamiento Temporal Villa Panamericana para la atención de pacientes afectados por la COVID-19.

OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

4.1. OBJETIVO GENERAL

Contar con el servicio de alimentación para los pacientes y personal asistencial de las Salas II y III del Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana, con el fin de lograr una adecuada alimentación nutricional.

4.2. OBJETIVO ESPECIFICO

Brindar alimentación a los pacientes que se encuentran en aislamiento y al personal asistencial, que realizan actividades en el Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana.

SISTEMAS DE CONTRATACIÓN:

Precios Unitarios



6. CONSIDERACIONES ESPECIFICAS DEL SERVICIO

La cantidad requerida para el servicio será en función a la operatividad y afluencia de los pacientes, personal asistencial que se encuentren en las Salas II y III del Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana, para lo cual se estima 750 raciones como cantidad máxima de entrega diaria, por el plazo de 31 días. Cabe señalar que las raciones incluyen desayuno, almuerzo y cena, según el siguiente detalle:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DIARIA	PERÍODO	TOTAL
Desayuno	250	31 días calendarios	7,750 raciones
Almuerzo	250		7,750 raciones
Cenas	250		7,750 raciones

CANTIDAD TOTAL	23,250 raciones
-----------------------	------------------------

7. AREA USUARIA

Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana

8. SUBCONTRATACIÓN

No Aplica Subcontratación

9. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas:

- La Empresa debe contar con RNP Vigente.
- No tener impedimento para contratar con el estado ni encontrarse inhabilitada.
- Se consideran servicios similares a los siguientes: servicio de alimentación colectiva en hospitales y/o cualquier centro de salud público y/o privado.
- Todos los integrantes del equipo técnico deben contar durante la ejecución del servicio, con lo siguiente: equipos de protección personal – EPP, y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – SCTR.
- En caso de que el servicio inicie estando aún vigente el período de aislamiento social por el COVID-19 decretado por el Gobierno Central, el proveedor deberá asegurar que todos sus trabajadores cuenten con el salvoconducto y los permisos respectivos para transitar y desplazarse hasta el lugar de la prestación del servicio, debiendo mantener su vigencia durante todo el tiempo establecido de acuerdo a las disposiciones gubernamentales.
- El Proveedor es responsable de que todos los trabajadores que ejecuten el servicio cuenten con los implementos de sanidad recomendados para evitar y prevenir el contagio del COVID-19 (gel antibacterial, guantes, mascarillas, etc.)

10. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

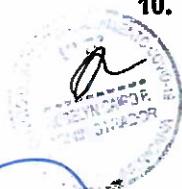
10.1. Características y condiciones

Se adjunta Anexo N° 1

11. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Lugar : El servicio se realizará, en la sede de la Villa Panamericana sito en la Av. Mariano Pastor Sevilla, Lima N°15829 – Villa El Salvador.

Plazo : El plazo de ejecución del servicio es de treinta y uno (31) días calendarios y/o hasta agotar el monto del contrato y/o culminar el estado de emergencia, el mismo que se computa desde la suscripción del Acta de Inicio del servicio.



"Decenio de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

El Acta de Inicio del Servicio será suscrito por la Administración del Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana y el Contratista, en un plazo máximo de cinco (05) días calendario, contados a partir del día de siguiente de notificada la Orden de Compra.

ESSALUD comunicará, a través del área usuaria, al contratista los horarios establecidos para la atención, así como la estructura de la alimentación.

12. PERSONAL

Nutricionista Supervisor (01): Es el profesional que coordinará con EsSalud sobre el proceso de elaboración de los alimentos y la programación de los alimentos para los pacientes y trabajadores, así como la calidad y el tipo de alimentación a otorgar, en el local del Contratista o en la propia Villa Panamericana, para que cumplan con la normativa vigente de preparación de alimentos, para las raciones de desayuno, almuerzo y cena.

Perfil:

- Licenciado en Nutrición
- Colegiado y Habilidad profesional vigente
- Experiencia laboral mínima de 02 años, incluye SERUMS.

13. ENTREGABLES

Durante la ejecución del servicio se presentarán un (01) entregable mediante un informe de actividades de acuerdo al siguiente detalle, el cual se realizará de manera mensual:

N°	Fecha de entrega (Contados a partir del acta de inicio del servicio)	Entregable
01	Como máximo hasta los treinta y uno (31) días calendarios	Informe de Servicio realizados en el periodo, (adjuntar cuadro de cantidad de raciones desayuno, almuerzo y cena durante el periodo validado por el área usuaria.

14. CONFIDENCIALIDAD

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

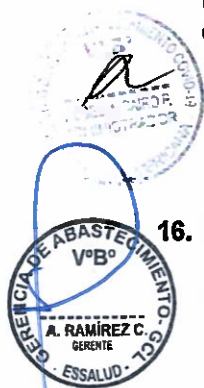
15. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará en moneda nacional, se realizará un (01) pago según el servicio realizado, de acuerdo al siguiente detalle:

- Primer pago: El pago se realizará previo informe de conformidad de servicio emitido por la Administración del Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana correspondiente al primer entregable.

16. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:



"Decenio de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

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

Donde F tiene los siguientes valores:

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

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Para efectos del cálculo de la penalidad diaria se considera el monto del contrato vigente.
El proveedor incurre en aplicación de penalidades, cuando:

- No cumpla con entregar el bien, prestar el servicio o presentar el entregable, según corresponda, en el plazo previsto en la orden de servicio y/o compra.
- Cuando se hubiera otorgado un plazo de ampliación y este no se hubiera cumplido.

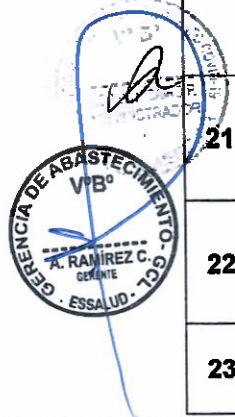
OTRAS PENALIDADES

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMULA DE CALCULO	CRITERIO DE APLICACION	PROCEDIMIENTO
1	Incumplimiento de las características de las preparaciones establecidos en los Anexos	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
2	Incumplimiento en la dosificación de los alimentos	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
3	Incumplimiento en los requisitos de calidad y sanidad de las preparaciones, establecidos por el código de Principios Generales de Higiene	Se aplicará el 1% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
4	Incumplimiento de la Entrega de los Regímenes con dosificación y cálculo de Macronutrientes, al inicio de la prestación del servicio	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
5	Incumplimiento de la entrega de alimentos al usuario	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
6	Incumplimiento en el horario de entrega a pacientes y usuarios de comedor de acuerdo a lo estipulado en las bases	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
7	Incumplimiento de la programación diaria de Regímenes a pacientes y personal	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
8	Presencia de elementos extraños dentro de la preparación final (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, plástico, etc.)	Se aplicará el 1.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia



*"Decenio de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"*

9	Ausencia del Nutricionista del proveedor en las instalaciones que asigne la Villa Panamericana en las 3 entregas de comida.	Se aplicará el 1% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
10	Incumplimiento en mantener las condiciones óptimas de temperatura en las comidas	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
11	Incumplimiento de la entrega de los regímenes a pacientes hospitalizados con las indicaciones del Nutricionista	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
12	Incumplimiento en identificar los peligros y puntos críticos de control aplicando el sistema HACCP	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
13	Incumplimiento en la presentación mensual de certificados de buena salud del personal del proveedor a la Unidad de Nutrición	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
14	Incumplimiento en presentar carnet de sanidad vigente de sus trabajadores	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
15	Incumplimiento de uso de uniforme completo y de acuerdo a función que realice	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
16	Incumplimiento de la limpieza, desinfección, fumigación, desratización de las instalaciones de preparación de alimentos.	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
17	Incumplimiento en la correcta eliminación de residuos de alimentos en concordancia con la normativa vigente de MINSA-DIGESA	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
18	Incumplimiento en la instalación del servicio en el espacio brindado por la Villa Panamericana	Se aplicará el 1% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
19	Incumplimiento del personal no porta con identificación (Fotocheck)	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
20	Incumplimiento en la presentación del reporte diario o semanal del horario de ingreso y permanencia del personal para la elaboración de los alimentos	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
21	Incumplimiento iniciado el servicio, la entrega de antecedentes penales del personal asignado	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
22	Incumplimiento de los criterios fijados en las especificaciones técnicas para evaluar la calidad de los regímenes	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
23	No brinda facilidades correspondientes para	Se aplicará el 0.2% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión



	supervisión y controles inopinados			
24	Incumplimiento en la toma de muestra y presentación de certificado de resultados de la muestra microbiológica, bromatológica cada 30 días.	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Supervisión
25	Intoxicación alimentaria comprobada	Se aplicará el 5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
26	Incumplimiento de la programación de las raciones (desayuno, almuerzo o cena)	Se aplicará el 0.5% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia
27	Incumplimiento del gramaje de los alimentos proteicos	Se aplicará el 0.8% del monto del contrato	Por cada servicio	Acta de Ocurrencia

- Estos dos (02) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (100%) del monto de la contratación.
- Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, se podrá resolver el contrato por incumplimiento.

17. RESPONSABILIDAD POR VICIO OCULTOS

El Contratista es responsable por la calidad del servicio ofrecido y por los vicios ocultos de la prestación ofrecida por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

18. ANTICORRUPCIÓN

El proveedor 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 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 proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante el procedimiento de selección y 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 Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

19. CONFORMIDAD DEL SERVICIO FORMA DE PAGO

La conformidad será realizada por la Oficina de Administración del Centro de Atención y Aislamiento Villa Panamericana, previo informe del Servicio de Nutrición respecto del entregable presentado por el contratista donde detalla la cantidad de raciones entregadas por día en una relación que deberá contar con la firma del personal de EsSalud, que supervisará la calidad de la alimentación, debiendo adjuntar un Acta de Entrega de Alimentos.



ANEXO 01

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS SALAS II Y III DEL CENTRO DE ATENCIÓN Y AISLAMIENTO VILLA PANAMERICANA

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS:

1. Valor Calórico Total. (VCT) de los Regímenes Normales y dietoterapéuticos no debe ser menor de 2,000 calorías por día, para pacientes y personal de guardia por día, distribuidas de la siguiente manera:

Desayuno: 20 %
Almuerzo: 40 %
Comida: 40 %

2. El valor calórico del régimen Hipoglúcida, será de 1,800 calorías / día como máximo.

2) COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES:

- 2.1. Las raciones normales para pacientes y personal deberán satisfacer los siguientes requerimientos nutricionales y calóricos:

Distribución calórica:

De proteínas: De 15% al 20% del VCT (100% Alto Valor Biológico).

De carbohidratos: Del 50% 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° 01**

CUADRO N° 01

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (% VALOR CALÓRICO TOTAL)				
RÉGIMEN DIETOTERAPÉUTICO	PROTEÍNAS	CARBOHIDRATOS	GRASAS	OTRAS CONSIDERACIONES
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.
Hipoglúcida	15% al 20%	50% al 55%	25% al 30%	De 15 - 20 g. de fibra soluble por cada 1000 Kcal. Exento de carbohidratos simples.
Blando	10% al 15%	55 al 60%	20% al 25%	Sin fibra, solo (Fibra soluble)

- 2.2. Los regímenes Normales se atenderán con leche o yogurt fluida entera y/o semidescremada y los regímenes Dietoterapéuticos se atenderán con fluida, semi descremada o deslactosada y/o entera según sea el caso de acuerdo con el requerimiento de la Unidad de Nutrición.

"Decenio de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

2.3. La composición nutricional de los regímenes Normales y dietoterapéuticos deben cubrir los requerimientos de micronutrientes: Vitaminas y Minerales, según RDI vigente para cada grupo étnico.

3) 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).

3.1. **Cárnicos:** serán de **calidad Extra o Primera o Clase A**, las características de aspecto biológico, microbiológico, (organoléptico) serán según la **certificación de acuerdo con la normatividad vigente**.

- **Carne de res:** Pulpa, **CORTES** de Bistec, Lomo, Cadera. Según NTP 201.055 2003 **Carne y Productos cárnicos**
- **Carne de Cerdo:** Pulpa, sin grasa, (Régimen Normal), No en dietas dietoterapéuticos.
- **Pollo:** dos veces por semana, fresco y/o enfriado, no congelado, la dosificación en almuerzo, comida y cena, para plato de fondo: 8 presas por pollo eviscerado de un peso mínimo de 1.8 kg. a 1.9 Kg. Según NTP 201.054 2001 **Carne y productos Cárnicos. Aves para consumo.**
- **Pavita** dos veces por semana. Fresca y/o enfriado no congelado.
- La dosificación de **Productos cárnicos** destinados para la preparación del almuerzo, comida y Cena debe ser, según se detalla en el cuadro N° 02.

Cuadro N° 02: Dosificación de Productos Cárnicos

CARNICOS	PESO NETO COCIDO (gr)
POLLO PLATO DE FONDO	100 – 110 g
RES PLATO DE FONDO	90 – 100 g
CERDO PLATO DE FONDO	90 – 100 g
PAVO/PAVITA PLATO DE FONDO	100 – 110 g

- La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos para los regímenes normales y dietoterapéuticos, 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)	Frecuencia Semanal (Cena)
RES	2 veces	2 veces
CERDO	1 vez	1 vez
POLLO	3 veces	3 veces
PAVITA	1 vez	1 vez
Regímenes Dietoterapéuticos	Frecuencia Semanal (almuerzo)	Frecuencia Semanal (Cena)
RES*	2 veces	2 veces
POLLO	3 veces	3 veces
CERDO	1 vez	1 vez
PAVITA	1 vez	1 vez

* Para el régimen Hipoglucido no considerar carne de res.



3.2. Lácteos y Derivados

- **Leche:** Primera calidad, marca reconocida, empaque original, fluida entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.
- **Yogurt:** Primera calidad, marca reconocida, empaque original, entero, semidescremado y/o 0%grasa, con probióticos, con fibra. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.
- **Queso:** Primera calidad, marca reconocida, empaque original fresco pasteurizado con sal o sin sal: tres veces por semana. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.
- **Embutidos:** primera calidad, marca reconocida, empaque original, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento; frecuencia de consumo: una vez por semana.

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

3.4. Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces: Será de Calidad **EXTRA**, peso neto

200 gr. **Excepto:** la granadilla: 140 gr, durazno: 150-160 gr., mandarina: 150-160 gr.

- Fruta Cítrica:
- Fruta variada:
- Fruta de estación:
- Verduras: Diario
- Tubérculos: Diario

3.5. Los víveres secos embolsados: Serán de calidad **EXTRA**, según sea el caso, marca reconocida, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.

- Menestras: 2 veces por semana
- Cereales: Diario
- Harinas: Diversas, según preparaciones.
- Azúcar: Diversas según preparaciones.
- Frutas secas y Oleaginosas: Diversas según preparación.

3.6. Aceites de origen vegetal: Marca reconocida envasados (maíz, oliva, soya, girasol: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario (no de palma, ni de coco)

3.7. La dosificación de los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones será de acuerdo a lo establecido en los esquemas nutricionales de los regímenes dieto terapéuticos consignados en los anexos N° 02, y en los cuadros N° 02

3.8. En los regímenes Completos tendrá que cumplir con todos los ingredientes según preparación conforme a la receta original.

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

- No se aceptarán productos a granel, en preparaciones para pacientes hospitalizados y usuarios de comedor.
- En el caso de las frutas secas para los postres deberán ser grandes o tamaño extra. Por ejm. guindones y la dosificación será de 3-4 unidades por ración.
- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros, estén chancadas y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.

- 3.10. Existen diversificaciones de los Regímenes Dietoterapéuticos: Normal, Blanda, Hipoglúcido, Hiposódico y Complementarios que se ceñirán a los esquemas que se adjuntan en el ANEXO N° 3.

4) CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- 4.1. El contratista, presentará una semana antes de cada mes su propuesta técnica, la planificación de los Regímenes físico y magnético (Régimen Normal, Hipoglúcido, Hiposodico, Blando y complementario), con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes en base a una ración, para su evaluación y aprobación por parte del área de nutrición.
- 4.2. El área de Nutrición evaluará las preparaciones y/o alimentos que no tengan aceptación por el personal usuario (comedor), por lo que no serán programadas en lo sucesivo y serán sustituidas por otras de mejor aceptación.
- 4.3. El contratista, está obligada a efectuar la entrega de raciones preparadas a los pacientes y personal, previa evaluación y aprobación del personal nutricionista.
- 4.4. El horario de recepción de las preparaciones correspondientes a cada tiempo de comida lo determinara el área de Nutrición de acuerdo a las necesidades y modalidades de distribución a los pacientes y personal como se muestra a continuación:

COMIDA	PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL
Desayuno	6:30am – 7:30am
Almuerzo	12:30pm – 1:30pm
Cena	6:30pm – 7:30pm

- 4.5. El contratista deberá proporcionar las preparaciones de cada tiempo de comida a temperatura caliente (de 60 – 65 grados centígrados de temperatura), salvo por cambio de estación previa coordinación en el Área de Nutrición.
- 4.6. El contratista realizará la distribución de los alimentos en los puntos que EsSalud establezca, lo que se indicará en el acta de inicio del servicio; debiendo cumplir obligatoriamente con los estándares de calidad en los procesos de tratamiento, cortes, mezclas, preparación, distribución, desinfección y limpieza.
- 4.7. El contratista efectuara la distribución de las raciones alimenticias en los horarios establecidos, en envase descartable según normativa vigente (Aprueban el Reglamento de la Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables D.S. N° 006-2019-MINAM), incluyendo los utensilios y servilleta, debiendo conservar la temperatura y el riesgo de derrames (uso de tapa). Adicionalmente deberá respetar la ruta y recorrido establecido por EsSalud a efectos de evitar la contaminación cruzada.
- 4.8. El contratista entregará adicionalmente una dotación de 3 vasos polipropileno según normativa vigente por paciente.
- 4.9. El manejo de los residuos sólidos estará a cargo de EsSalud.
- 4.10. De existir la necesidad de modificar un proceso operativo durante el transcurso del servicio EsSalud y el contratista deberán llegar a un acuerdo.

- 4.11. El contratista, deberá contar una planta física en la ciudad para la elaboración de los alimentos, contando con las condiciones sanitarias básicas reglamentadas por el Ministerio de Salud y/o Municipalidad. Estas instalaciones serán verificadas inopinadamente durante la ejecución del contrato por parte del personal nutricionista de Essalud. Los documentos de acreditación serán la licencia municipal vigente y certificación de buenas prácticas de higiene.
- 4.12. Los platos principales de almuerzo y cena deberán alternarse de forma que no se repita en la programación diaria.
- 4.13. El contratista, está obligado a cumplir con la programación diaria de los regímenes de pacientes y personal.
- 4.14. El contratista, está obligada a asegurar las medidas de Bioseguridad, evitando la presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, etc.) durante todo el proceso de producción de raciones hasta la entrega final al usuario de comedor y pacientes.

5) CANTIDADES:

La cantidad diaria de raciones (Desayunos, almuerzo, cena), será indicada al contratista por ESSALUD, el día anterior a las 16:00 horas como máximo.

La cantidad diaria dependerá de la cantidad de pacientes y colaboradores con derecho a alimentación, según directiva institucional de EsSalud, siendo la cantidad máxima estimada de 750 raciones, según detalle:

- 250 desayunos
- 250 almuerzos
- 250 cenas

Las raciones alimenticias deben ser variadas en el día y durante la semana; manteniendo el valor nutricional, valor calórico, temperatura y tipo de dieta acorde al requerimiento.

6) SUPERVISIÓN DEL SERVICIO:

- 6.1. La Unidad de Nutrición de la Villa Panamericana supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los Servicios de Alimentación y Nutrición.
- 6.2. El contratista deberá coordinar permanentemente con la Unidad de Nutrición de la Villa Panamericana, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 6.3. La desinfección de verduras y frutas que se consumen crudas, se deben utilizar desinfectantes aprobados según normatividad vigente, como el cloro u otros desinfectantes comerciales, de acuerdo con las normas y procedimientos sanitarios para el manejo de los alimentos en hospitales. Directiva N°011-GG-Essalud-2001.
- 6.4. El personal profesional de la Unidad Nutrición de la Villa Panamericana, verificará la calidad, cantidad y temperatura de las preparaciones antes de su distribución a las áreas periféricas, El contratista, deberá considerar con tres raciones completa de los regímenes indicados por el profesional de Essalud sin costo alguno a la institución como muestra de supervisión
- 6.5. El personal de nutrición de la Villa Panamericana realiza el pesado de los regímenes con balanzas digitales con capacidad de 0gr-1kg, y controlaran la temperatura con termómetros digitales a utilizar en el área de preparación de alimentos preparados.
- 6.6. El personal de Nutrición, verificará que las raciones se encuentren calientes (60-65 de T°) y se distribuyan al paciente y personal de manera oportuna dentro del horario establecido.

7) EQUIPOS, MATERIALES Y INSTALACIONES

- 7.1. El contratista deberá contar con los equipos de preparación y/o equipos necesarios para el cumplimiento de la presente.
- 7.2. El contratista, deberá implementar y acondicionar un ambiente en el espacio asignado por la Administración de la Villa Panamericana para su proceso de abastecimiento de las raciones a distribuirse durante los tres tiempos de comida.
- 7.3. El material descartable biodegradable para manipulación de alimentos y servido de raciones, será de material idóneo a fin de asegurar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad según las Normativas Vigentes.
- 7.4. En el transporte y distribución de raciones, los recipientes deben permitir el mantenimiento de los alimentos calientes a temperaturas no menores de 60°C por un periodo no menor a dos horas. De acuerdo con las normas vigentes de bioseguridad y código sanitario, con relación a la manipulación y transporte de alimentos.
- 7.5. El contratista, hará entrega las raciones preparadas con su personal con la indumentaria e identificación adecuada del manipulador de alimentos y acorde a la emergencia sanitaria actual.

8) HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- 8.1. El PROVEEDOR, asegurará que el personal destacado para ejecutar el servicio deberá realizarse dos evaluaciones médicas mensuales las cuales incluirán los siguientes exámenes (Rayos X de tórax, serológico y parasitológico) según lo establece la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01.
- 8.2. El personal de EL PROVEEDOR debe contar con su respectivo Carnet de Sanidad emitido por la municipalidad provincial correspondiente, que se encuentre vigente durante toda la prestación del servicio.
- 8.3. El personal responsable del servicio vestirá uniforme, mascarillas, guantes descartables, redecillas, botas de jebe, gorros y mandiles de Marroquín (color blanco). En el caso del personal de limpieza utilizará dos uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera: un uniforme para la limpieza en del área de producción, un mandil y botas negras distintas a las que utiliza en el área de producción.
- 8.4. El personal que manipula alimentos deberá cumplir con las normas de higiene y limpiezas establecidas para todo manipulador de alimentos en lo referente a higiene, pulcritud y uso correcto del uniforme.
- 8.5. El proveedor, presentará un Plan de implementación del Sistema HACCP a la firma del contrato (Análisis de riesgo y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos). Incluyendo el Plan de higiene, limpieza, mantenimiento y desinfección de las Áreas de nutrición.
- 8.6. Si el proveedor cuenta con equipos frigoríficos se deben higienizar cuantas veces sea necesario y se desinfectarán por lo menos una vez al mes.
- 8.7. Los equipos de refrigeración y congeladoras se deben descongelar por lo menos una vez a la semana.
- 8.8. EL PROVEEDOR, mantendrá los equipos e instalaciones en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección permanentemente, la desratización 1 vez por mes en el área de producción y la fumigación 1 vez por mes siguiendo el Plan de Higiene, Limpieza, Mantenimiento y Desinfección en todas las áreas de Nutrición, mismo que será entregado una semana antes de la firma del contrato.

- 8.9. El PROVEEDOR, es responsable del recojo, lavado y desinfectado de los contenedores o cajas de distribución de alimentos en buen estado de conservación y diferenciado para pacientes y personal asistencial.

9) RESPONSABILIDADES:

- 9.1. El PROVEEDOR, al inicio de la prestación del servicio se instalará de acuerdo con lo establecido en las bases con participación de las autoridades de la Villa Panamericana, para lo cual se otorgará un plazo prudencial determinado por ambos a la firma del contrato, si en el término del plazo establecido, no se llegara a realizar la Instalación, se aplicará automáticamente la penalidad correspondiente, por cada día de retraso que no se haga efectivo.
- 9.2. El PROVEEDOR, es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con Essalud.
- 9.3. **El PROVEEDOR, contratado presentara mensualmente los certificados de buena salud de su personal a la Unidad de Nutrición.**
- 9.4. **El PROVEEDOR, contratado presentara reporte diario o semanal del horario de ingreso y permanencia del personal encargado de la elaboración de los alimentos.**
- 9.5. El PROVEEDOR, contratado presentará en el plazo de 7 días calendarios de la prestación del servicio copia del contrato laboral y documentación de todo su personal, así como de todo personal que ingrese durante la prestación del servicio.
- 9.6. El PROVEEDOR, contratado presentará mensualmente a la Jefatura de Administración o RRHH quien haga sus veces, del último recibo de las aportaciones a EsSalud y /o planilla PLAME de SUNAT, o similar del personal destacado a su cargo en la Villa Panamericana.
- 9.7. **El PROVEEDOR, es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo. EL PROVEEDOR presentará al área usuaria, el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de vigencia anual, como mínimo, el cual se presentará a firma del contrato.**
- 9.8. El PROVEEDOR, debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de la VILLA PANAMERICANA, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del proveedor y sello del representante legal.
- 9.9. El PROVEEDOR, está obligado a capacitar a su personal y presentará a la Unidad de Nutrición en un pazo de 7 días hábiles el cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación deberá ser mínimo 1 vez al mes debiendo incluir a todo el personal del PROVEEDOR con temas de bioseguridad, manipulación de alimentos y otros.

10) PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- 10.1. El PROVEEDOR, presentará ante la Unidad de Nutrición, el nombre, apellido, profesión y especialidad de su personal profesional Nutricionista día siguiente de notificado la orden de compra.
- 10.2. El PROVEEDOR, está obligado a asegurar que el Nutricionista designado para la Villa Panamericana se encuentre hábil para ejercer la profesión.
- 10.3. El cambio del personal indicado en el numeral anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho (48) horas. En todo caso EL PROVEEDOR está en la obligación de

"Decenio de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

reemplazar al personal por otro que cumpla como mínimo con el tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.

10.4. 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 en uñas.
- No usar maquillaje mientras manipula alimentos.
- No usar joyas, ni accesorios.
- Baño diario.
- Puntualidad y confiabilidad
- Respeto y Cortesía (Se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
- Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa.
- Gorro, mascarilla, guantes, mandil; la indumentaria con logo del proveedor
- Amplio conocimiento de las actividades y tarea que le competen.

10.5. El proveedor está obligado a presentar el rol diario del personal al área de Nutrición para su verificación.

11) CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN:

11.1. La evaluación de la programación QUINCENAL de los regímenes se efectuará de acuerdo con lo aprobado por la Unidad de Nutrición. Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación y sin autorización del Profesional de Nutrición de la Villa Panamericana.

11.2. La evaluación de la calidad la efectuará la Unidad de Nutrición de la Villa Panamericana, aplicando los criterios que se citan a continuación:

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

11.2.2. La cantidad de los regímenes corresponde al requerimiento diario del Essalud Villa Panamericana.

11.2.3. La oportunidad del suministro de alimentos corresponde al horario y periodicidad fijados por Essalud. (Horarios para paciente y personal con derecho a alimentación).

11.2.4. El personal nutricionista de Essalud de la Villa Panamericana tiene la facultad de efectuar supervisiones y controles inopinados de los ambientes donde se producen las raciones alimentarias según los regímenes de alimentación debiendo el contratista brindar las facilidades correspondientes. En caso se detecte que el proveedor ha incurrido en alguno de los supuestos comprendidos en el segundo tenor del numeral 16. de los Términos de Referencia, se aplicarán las penalidades establecidas para casa conducta prevista.

11.3. Los alimentos preparados para el consumo de los pacientes y personal que no cumplan con las características organolépticas propias de cada preparación serán devueltos por la Unidad de Nutrición y reemplazados inmediatamente por el proveedor con una nueva preparación.

"Decenio de la igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

CUADRO N° 04
DISTRIBUCIÓN DE ENTREMÉS DURANTE LA SEMANA

N°	ENTREMÉS	Régimen					Frecuencia
		Normal	Hiperprotei co	Hiposodico	Hipoglúcid o	Hipograso	
1	Queso fresco pasteurizado(40gr)	x	x				3 v/ semana
2	Queso descremado (40gr)					x	3 v/semana
3	Queso descremado, sin sal(40gr)			x			3 v/semana
4	Pollo (40gr) Peso Cocido	X	x	x	x	x	2 v/semana
5	Huevo (63gr-64gr)	x	x	x	x		2 v/semana
6	Clara (50gr)					x	3 v/semana
7	Mantequilla(15gr)	x	x				1 v/semana
8	Mermelada(15gr) *	x	x	x		x	Variado
9	Mermelada dietética (15gr)				x		Variado
10	Manjar blanco (15gr)	x	x	x		x	Variado
11	Atún (40gr)	x	x				2 v/semana
12	Atún al agua (40gr) **			x	x	x	2 v/semana
13	Aceituna extra sin pepa (30gr)***	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				1 v/semana
17	Palta (40gr)	x	x	x	x		1 v/semana
18	Pavita(40gr) Peso Cocido	x	x	x	x	x	1 vez/semana

* Mermelada: Sabores variados de frutas.

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

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



ANEXO 02

ESQUEMA DE RÉGIMEN NORMAL

TIEMPO DE COMIDA	CARACTERÍSTICAS
DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> • Cereal con fruta, Leche entera con cereal 1 taza 250 cc. • Pan 2 unidades, peso reglamentario francés, maíz, Ciabatti, integral, árabe, pita (40 gr cada unidad.) • Entremés para pan Un pan c/entremés proteico (pollo, res, atún, pavita, queso fresco y/o fundido, huevo, embutido, según especificaciones cdro N°4) Un pan c/entremés no proteico (mermelada, mantequilla, palta, aceituna, según especificaciones cuadro N°4). • Fruta o jugo 1 vaso 250 cc.
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> • Entrada: Sopa o Ensalada, dependiendo de estación, previa coordinación con el servicio de Nutrición • Plato principal (Cereal y/o tubérculo, verduras, carne) • Fruta • Refresco de frutas o infusión, según estación.
CENA	<ul style="list-style-type: none"> • Entrada: Sopa o Ensalada, dependiendo de estación, previa coordinación con el servicio de Nutrición • Plato Principal (Cereal y/o tubérculo, verduras, carne) • Postre • Refresco de frutas o infusión, según estación.



ANEXO N° 03

ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPÉUTICOS

	RÉGIMEN NORMAL			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evap) 250cc(fresca) 250(yogurt)	250cc	Evaporada, Sin lactosa Yogurt (entero o descremada)
	Fruta Natural para jugo		250	Extra y variado
	Cereal con fruta	20	250	Variado
	Pan	40	60	Variado
	Entremés	Ver cuadro respectivo		Variado
ALMUERZO	Entrada: pollo-res		200	Variado
	Verduras	100		Variado
	Carnes o queso	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereales refinados/ integrales/ menestras	30		Variado
	Leche *	20		Evaporada, sin lactosa
	Huevo *	20		
	Segundo			
	Cereales refinados/integral	200		Variado
	Tubérculo	120 (fritura)- 150 (puré)		Variado
	Vegetales	50		Variado
	Carnes	90-100 (cocido)		Depende de programación
	Menestras	60		1 vez a la semana
	Postre			
	Fruta natural ver programación	Desde 140-200	200	Extra y variado
	Bebida/ Natural/ Infusión	240		Variado
CENA	Entrada		300	
	Verduras	100		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	30		Variado
	Cereales refinados/ integ	20		Variado
	Leche	20		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	20		
	Segundo			
	Cereal refinado	80		Variado
	Tubérculo	120 (fritura) 150 (puré)		Variado
	Verduras	150 (con arroz) 200 (saltados)		Variado
	Carnes	90-100 (cocido)		Variado-programación
	Postres*		200	
	Chuño	15		Mazamoras
	Leche	50		Evaporada, sin lactosa
	Cereales	30		Variado
	Infusión según Estación	240	240	



ANEXO N° 03

ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPÉUTICOS

	RÉGIMEN NORMAL			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125(evap) 250cc(fresca) 250(yogurt)	250cc	Evaporada, Sin lactosa Yogurt (entero o descremada)
	Fruta Natural para jugo		250	Extra y variado
	Cereal con fruta	20	250	Variado
	Pan	40	60	Variado
	Entremés	Ver cuadro respectivo		Variado
ALMUERZO	Entrada: pollo-res		200	Variado
	Verduras	100		Variado
	Carnes o queso	30		Variado
	Tubérculos	20		Variado
	Cereales refinados/ integrales/ menestras	30		Variado
	Leche *	20		Evaporada, sin lactosa
	Huevo *	20		
	Segundo			
	Cereales refinados/integral	200		Variado
	Tubérculo	120 (fritura)- 150 (puré)		Variado
	Vegetales	50		Variado
	Carnes	90-100 (cocido)		Depende de programación
	Menestras	60		1 vez a la semana
	Postre			
	Fruta natural ver programación	Desde 140-200	200	Extra y variado
	Bebida/ Natural/ Infusión	240		Variado
CENA	Entrada		300	
	Verduras	100		Variado
	Carnes	30		Variado
	Tubérculos	30		Variado
	Cereales refinados/ integ	20		Variado
	Leche	20		Evaporada, sin lactosa
	Huevo	20		
	Segundo			
	Cereal refinado	80		Variado
	Tubérculo	120 (fritura) 150 (puré)		Variado
	Verduras	150 (con arroz) 200 (saltados)		Variado
	Carnes	90-100 (cocido)		Variado-programación
	Postres*		200	
	Chuño	15		Mazamoras
	Leche	50		Evaporada, sin lactosa
	Cereales	30		Variado
	Infusión según Estación	240	240	



ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPÉUTICOS

	RÉGIMEN HIPOGLUCIDO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt s/azúcar	125	250	Evaporada.
	Cereal	20	200	Semidescremada.
	Fruta Natural para jugo(naranja)		200	Extra y variado
	*Pan o tostada integral	40	80	Integral
	*Entremés	Ver cuadro respectivo		
ADICIONAL (10 a.m.)	150g Fruta natural o yogurt descremado sin azúcar con fibra, de acuerdo a indicación del Nutricionista			
ALMUERZO	Entrada	Propuesta variada	200	
	Verduras	100		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Clara de huevo	30	1unid.	Variado
	*Cereales de grano	10		
	Segundo			
	*Cereal integral o tubérculo	50		Arroz Integral
	Vegetales para saltados	200		Variado
	Carnes	80-90-100 (cocido)		Variada programación
	*Menestras	50		1 vez a la semana
	Postre			
	Fruta natural	180-200		Extra y variado
	Bebida/ Infusión	240		Variado
ADICIONAL (3 p.m.)	150g Fruta natural o yogurt descremado sin azúcar con fibra, de acuerdo a indicación de nutricionista			
CENA	Entrada	Propuesta variada	250	
	Verduras	100		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Clara de huevo	30		Variado
	Segundo			
	*Cereal, integral o tubérculo	40		Variado
	Vegetales para saltados	200		
	Carnes	80-90-100(cocido)		Variado
	Postre			
	Fruta natural	180-200		Extra y variado
	Bebida/ Infusión sin azúcar	240		Variado

*Según Valor Calórico de 1800 Kcal, 1500 Kcal y 1300 Kcal.



ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPÉUTICOS

	RÉGIMEN HIPOSÓDICO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Leche o Yogurt	125	250	Evap. semi descremada
	Fruta para jugo (naranja)	200	200	Extra y variado
	Cereal	30		
	Cereal con fruta	30		Variado
	Pan Hiposódico	40	80	Sin sal
	Entremés	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO	Entrada	40	150	Variada programación
	Verduras	100		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Tubérculos	30		
	Cereal y/o granos andinos	50		
	Legumbres	30		Variado
	Segundo			
	Cereal	80		
	Tubérculo	100		Variado
	Vegetales para saltados	200		Variado
	Carnes	90-100(cocido)		Variada programación
	Menestras	60		2 veces a la semana
	Postre			
	Fruta	Desde 140- 200		Extra y variado
	Bebida/ Infusión	240	240	Variado/ Según estación
CENA	Entrada		250	
	Verduras	50		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Tubérculos	30		Descremada
	Cereales	20		Variado
	Legumbres	40		Variado
	Segundo			
	Cereales	80		Variado
	Tubérculos	30		Variado
	Vegetales	30		Variado
	Carnes magras	90-100(cocido)		Variada programación extra
	Legumbres	30		Variado
	Postre		200	
	Fruta	100		Extra y variado
	Chuflo	15		Variado
	Bebida/ Infusión	240	240	Variado



ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEÚTICOS

	RÉGIME BLANDO			
	INSUMOS	DOSIFICACIÓN Peso neto (g/cc)	CANTIDAD AD (g/cc)	TIPO
DESAYUNO	Fruta Natural para jugo(naranja)		200	Extra y variado
	Cereal	20		Variado
	Fruta para cereal	30		
	Pan Yema	40	80	
	Entremés	Ver cuadro respectivo		
ALMUERZO	Entrada	Propuesta variada	200	
	Verduras	100		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Tubérculos	30		
	Cereales enteros	50		
	Segundo			
	Cereal	80		
	Vegetales para arroz	20		Variado
	Vegetales para saltados	120		Variado
	Carnes	80-90- 100(cocido)		Variada ver programación
	Tubérculos	100 (sancochado) 60		
	Postre			
	Fruta natural	Desde 140-200		Extra y variado
	Bebida/ Infusión	240		Variado
CENA	Entradas		300	
	Verduras	100		Variado
	Carnes magras	30		Variado
	Tubérculos	30		
	Cereales integrales	20		
	Leche	20		Descremada
	Clara de huevo	20		
	Segundo			
	Cereal	80		
	Vegetales para arroz	20		Variado
	Vegetales para saltados	150		Variado
	Carnes magras	80-90-100 (cocido)		Variada ver programación
	Tubérculos	100 (sancochado) 150(puré)		
	Postre			
	Fruta natural	Desde 140-200		Extra y variado
	Bebida/ Infusión	240	240	Variado/ Según estación

