

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA
CONTRATACION DESERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE PERSONAL DE
APOYO PARA LAS ÁREAS DE NUTRICION y LAVANDERIA DE LAS
INSTITUCIONES EDUCATIVAS INICIALES "MODELO" y
N°1 "GUILLERMO ALMENARA IRIGOYEN" DE ESSALUD

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Contratación de servicios complementarios de personal de apoyo para las áreas de Nutrición y Lavandería de las Instituciones Educativas Iniciales "MODELO" y N°1 "GAI"- ESSALUD, por 730 (setecientos treinta) días calendario.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Optimizar y brindar un servicio de calidad que garantice a la Institución y a los Padres de Familia (trabajadores de EsSalud), la adecuada atención educativa integral para los menores hijos (niñas y niños) asistentes a las IEI's, conllevando de esta forma a un desarrollo eficiente y eficaz de los programas de bienestar en beneficio de los recursos humanos de EsSalud.

3. ANTECEDENTES:

La Gerencia de Desarrollo del Personal, a través de la Sub Gerencia de Relaciones Humanas y Sociales, es responsable de "formular, proponer, coordinar e implantar las normas y procedimientos relativos a los programas, actividades y servicios de bienestar, estímulo, asistencia y apoyo dirigido a los trabajadores de EsSalud y su familia, así como evaluar su aplicación en la Institución".

En cumplimiento del Tercer párrafo del artículo 18° de la "Convención de los Derechos del Niño", que establece la adopción de medidas para que las niñas y niños, cuyos padres trabajan, tengan derecho a beneficiarse de los servicios de instalaciones de Cunas y/o Centros de Educación, para cuyo efecto mediante Decreto Supremo N° 02-2007-MIMDES, el Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social, dispone en su artículo 1° "la implementación y funcionamiento de servicios de cuidado diurno en las entidades de la Administración Pública, en cuyas sedes laboren y/o presten servicios más de 50 mujeres en edad fértil y/o donde los trabajadores requieran del servicio de cuidado diurno para sus hijos". En tal sentido, la Gerencia de Desarrollo del Personal de la Gerencia Central de Gestión de las Personas, a través de la Sub Gerencia de Relaciones Humanas y Sociales tiene bajo su administración el desarrollo de actividades educativas para los menores hijos de los trabajadores de EsSalud brindadas a través de las IEI's. "Modelo" y N° 1 "Guillermo Almenara Irigoyen" respectivamente.

En este contexto, dentro de los Programas de Bienestar se encuentra enmarcado el desarrollo de actividades educativas para los hijos de los trabajadores de EsSalud comprendidos desde los 90 días de nacidos hasta los 05 años de edad, actividades que son brindadas a través de las Instituciones Educativas Iniciales "Modelo" y N.º 1 "Guillermo Almenara Irigoyen".

La Institución con la finalidad de brindar un óptimo servicio para los hijos de los trabajadores beneficiarios de los Programas Educativos, los mismos que ascienden a más de trescientos veinte (320) educandos y para cuyo fin, se requiere contar con el personal necesario para el desarrollo de las actividades inherentes a la preparación y distribución de raciones alimenticias, desinfectado, lavado, y planchado de ropa infantil, conservación de las áreas verdes y mantenimiento de la infraestructura, bienes y equipos de las Instituciones Educativas Iniciales.

A este efecto y con la finalidad de desarrollar en forma eficiente y eficaz la atención educacional para los menores hijos de los trabajadores de EsSalud, es necesario la contratación del "Servicio Complementario de personal de apoyo para las áreas de Nutrición y Lavandería para las Instituciones Educativas Iniciales "Modelo" y N°1 "Guillermo Almenara Irigoyen", la misma que comprende la asignación del siguiente personal de apoyo: Dos (02) Maestros Cocineros, ocho (08) Ayudantes de Cocina y 02 Lavanderas, por setecientos treinta (730) días calendario.

En consecuencia, la Gerencia Central de Gestión de las Personas de EsSalud, responde a los lineamientos de política, fines y objetivos institucionales, en materia de optimizar la mejora de la calidad de vida y bienestar integral de sus colaboradores y familiares mediante un adecuado plan educacional para los niños y niñas asistentes comprendidos entre los noventa (90) días de nacido hasta los cinco (05) años de edad.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

a) Objetivo General:

Contratar una empresa de intermediación laboral que brinde servicios para dotar de personal de apoyo para las áreas de nutrición y lavandería, para las Instituciones Educativas Iniciales "Modelo" y N°1 "Guillermo Almenara Irigoyen" – EsSalud, por un periodo de setecientos treinta (730) días calendario.

b) Objetivo Específico:

Desarrollar con el personal, equipamiento de la empresa contratada, las actividades de preparación y distribución de raciones alimenticias, lavado, desinfectado y planchado de prendas infantiles de las niñas y niños (menores hijos de los trabajadores de EsSALUD) asistentes Instituciones Educativas Iniciales "Modelo" y N°1 "Guillermo Almenara Irigoyen" – ESSALUD, considerando que su quehacer está dirigido a la población infantil desde los noventa (90) días de nacido hasta los cinco (05) años de edad.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

La empresa contratada que brinde y otorgue la prestación de los servicios requeridos por EsSalud, ejecutará las siguientes actividades, entre otras:

5.1 Descripción del Servicio:

Se requiere contratar una empresa de intermediación laboral que brinde servicios para dotar de personal de apoyo para las áreas de nutrición y lavandería para las Instituciones Educativas Iniciales "Modelo" y N°1 "Guillermo Almenara Irigoyen" – EsSalud, que cumplan con las siguientes características técnicas:

5.1.1. Requerimiento de personal y horario de la prestación del Servicio:

ITEM	PERSONAL	CANTIDAD IEI "MODELO"	CANTIDAD IEI N°1 "GAI"	CANTIDAD TOTAL DE PERSONAL
1	MAESTRO (A) COCINERO (A)	01	01	02
	AYUDANTE DE COCINA (*)	05	03	08
	LAVANDERO (A)	01	01	02
TOTAL		07	05	12

(*) Dos (02) de los ayudantes deberán ser necesariamente de sexo masculino.

El proveedor contratado brindará la prestación y atención de los servicios contratados de acuerdo al siguiente horario:

- **Para el Servicio de Nutrición y Lavandería:** de lunes a viernes de 06:30 hrs a 16:30 hrs.

Los días no laborables o feriados decretados y por decretarse por el Gobierno Central, se procederán a recuperarse según la necesidad del servicio.

5.2. Actividades Generales y perfil del personal requerido:

5.2.1. DE LAS ACTIVIDADES DEL (A) MAESTRO (A) COCINERO (A)

- Elaborar, procesar y controlar la preparación de los regímenes de alimentación de los niños asistentes a la IEI. Hacer uso adecuado de los insumos según programación. Evitar las mermas excesivas.
- Controlar y mantener la higiene y desinfección, correcta manipulación de alimentos y el uso racional de los insumos.
- Ejecutar y controlar la correcta cantidad de servido de las preparaciones culinarias a las diferentes aulas, según indicaciones del Profesional Nutricionista.
- Vigilar y controlar el orden y limpieza, así como la seguridad y adecuada manipulación de los equipos y bienes del Servicio de Nutrición.
- Coordinar e informar al Profesional Nutricionista, diariamente sobre las actividades realizadas.
- Recepcionar y controlar los víveres de acuerdo a la requisición de los mismos.



- Mantener el orden, limpieza e inventario de los almacenes.
- Supervisar las actividades realizadas por los (as) Ayudantes de Cocina.
- Ejecutar otras actividades afines que le asigne el jefe inmediato (Profesional Nutricionista).

Descripción del perfil del MAESTRO (A) COCINERO (A)	
CAPACITACION	Mínimo seis (6) horas en manipulación e higiene de alimentos. Se acreditará a la firma del contrato.
EXPERIENCIA	Un (01) año de experiencia mínimo en servicios de alimentación colectiva en centros educativos y/u hospitalarios. Se acreditará a la firma del contrato.

RELACIONES:

Reporta : Profesional Nutricionista
Supervisa : Ayudantes de Cocina

5.2.2. DE LAS ACTIVIDADES DEL AYUDANTE DE COCINA:

- Efectuar los procedimientos previos a la elaboración de preparaciones (selección, limpieza, picado de ingredientes)
- Realizar las preparaciones en forma adecuada e higiénica de acuerdo a la programación de preparaciones e indicaciones del (a) Maestro (a) Cocinero (a) y/o del Profesional Nutricionista.
- Ejecutar el aseo y limpieza de ambientes, equipos, vajillas y menajes.
- Realizar el servido y la distribución de las preparaciones culinarias a las diferentes aulas de la IEL.
- Ejecutar, según protocolos, los controles de higiene y desinfección.
- Coordinar y mantener diariamente informado al Profesional Nutricionista y/o al Maestro (a) Cocinero (a) sobre las actividades realizadas.
- Ejecutar otras actividades afines que le asigne el Profesional Nutricionista y/o el (la) Maestro (a) Cocinero (a).

RELACIONES:

Reporta : Maestro Cocinero
Supervisa : No ejerce supervisión

Descripción del perfil del AYUDANTE DE COCINA	
CAPACITACION	Mínimo seis (6) horas en manipulación e higiene de los alimentos. Se acreditará a la firma del contrato.
EXPERIENCIA	Un (01) año de experiencia mínimo en servicios de alimentación colectiva en centros educativos y/u hospitalarios. Se acreditará a la firma del contrato.

5.2.3.DE LAS ACTIVIDADES DEL (A) LAVANDERO (A):

- Efectuar los procedimientos previos para el lavado, desinfección, secado y planchado de las prendas (revisión y preparación de los equipos y máquinas, recolección, revisión y clasificación de las prendas).
- Ejecutar el servicio utilizando con criterio el uso de los insumos (detergente, lejía, jabón, agua, electricidad y equipos) para el lavado y planchado de las prendas.
- Realizar la recolección y distribución de las prendas a las diferentes aulas.
- Realizar enmiendas simples (costura de bastas, botones, entre otras) a las prendas que lo requieran para su normal uso.
- Realizar frecuentemente el inventario de las prendas y materiales para el lavado.
- Ejecutar la revisión y limpieza de las máquinas que utiliza para desempeñar su función.
- Comunicar oportunamente a la Administración sobre el mantenimiento técnico de los equipos y las máquinas para el lavado, secado y planchado de prendas.
- Coordinar y mantener informado frecuentemente a la Administración de la IEI, sobre las actividades realizadas.
- Ejecutar otras funciones afines que le asigne la Administración.

RELACIONES:

Reporta : Administración
Supervisa : No ejerce supervisión

Descripción del perfil del (a) LAVANDERO (A)

CAPACITACION	Mínimo cuatro (4) horas de manipulación de equipos eléctricos (lavadora, secadora, plancha). Se acreditará a la firma del contrato.
EXPERIENCIA	Seis (06) meses de experiencia en servicios de lavandería en centros educativos y/u hospitalarios. Se acreditará a la firma del contrato.

5.3. Frecuencia de las Actividades a ejecutar:

5.3.1. DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICION

FRECUENCIA DE LAS ACTIVIDADES	
DIARIAS	MENSUALES
a) Realizar actividades preliminares: lavado, corte, picado, desinfección, etc. de los alimentos que se utilizan en las preparaciones b) Preparar los alimentos de acuerdo a indicaciones del Profesional Nutricionista responsable del área c) Lavado y desinfección de los implementos, vajilla, menaje, utensilios y equipos del área de prestación del servicio d) Servir las raciones a proveerse a los educandos e) Trasladar y distribuir las raciones de alimentos a cada aula y recoger el servicio utilizado f) Limpiar y desinfectar el área de trabajo g) Recepcionar y almacenar los víveres h) Efectuar la disposición de desechos con las debidas medidas de seguridad i) Cumplir la normativa vigente en temas de higiene y calidad de alimentos j) Mantener el orden, limpieza e inventario de los almacenes. k) Ejecutar, según protocolos, los controles de higiene y desinfección	a) Realizar el desmanche y desinfección de menajes, vajillas, equipos e implementos del servicio de nutrición b) Realizar el reporte de menaje y vajilla deteriorados (inventario) c) Efectuar la limpieza, desinfección y conservación general del ambiente, muebles y equipos del área d) Participar en el inventario mensual de los almacenes del servicio e) Otras funciones que determine el Profesional Nutricionista (jefe inmediato)



5.3.2. DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE LAVANDERÍA

FRECUENCIA DE LAS ACTIVIDADES	
DIARIAS	MENSUALES
a) Recojo de las prendas sucias y clasificación de las mismas para la preparación del lavado correspondiente	a) Lavado de mudas de los niños (en casos de emergencia)
b) Lavado y planchado de sábanas, frazadas, manteles y toallas de cada aula	b) Lavado y planchado de togas, banderolas y otros
c) Clasificación y ordenamiento por tipo de prendas	c) Lavado de los forros de los coches y demás piezas de tela
d) Entrega de las ropas de cama a cada aula	d) Lavado de cortinas de las aulas y ambientes administrativos.
e) Clasificación y ordenamiento de los materiales de limpieza.	
f) Limpieza y conservación de los equipos e implementos del servicio de lavandería	

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

- R.M. N°461-2007/MINSA. "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 1653-2002-SA/DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas
- DL 1062-2008 Ley de Inocuidad de los Alimentos
- DS 034-2008 Reglamento de la Ley de Inocuidad
- RM 222-2009 Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas Sanitarias de Alimentos y bebidas de consumo Humano
- RM 591-2008 Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano
- Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para de alimentación colectiva" y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA. NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva y sus modificatorias.



5.5. Lugar de Prestación del Servicio

La prestación de los servicios relacionados a la presente contratación será brindada en las instalaciones de las Instituciones de Educación Inicial de propiedad de EsSalud, que se indican a continuación:

- IEI "Modelo", sito en Jr. Domingo Cueto N° 220 – Jesús María.
- IEI N°1 "Guillermo Almenara Irigoyen", sito en Av. García Naranjo N° 850 – La Victoria.

5.6. Plazo de la Prestación

La ejecución del servicio requerido tendrá una duración de setecientos treinta (730) días calendario, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato respectivo.

5.7. De los Uniformes e implementos para el personal de Nutrición y Lavandería

La Empresa contratada se obliga a incluir en el costo del servicio todos los uniformes e implementos, los cuales serán entregados el primer día de iniciado el servicio y de acuerdo al siguiente detalle:

5.7.1. Para el personal de Nutrición y Lavandería:

- ✓ Uniforme compuesto por: gorro, pantalón, chaqueta y delantal o mandil de tela color blanco, material drill, dos (02) juegos por personas, nuevos, a ser entregado cada 6 meses, durante la vigencia del contrato (730 días calendario) teniendo en cuenta las estaciones del año; además serán considerados **PARA CADA TRABAJADOR** de los Servicios de Nutrición y Lavandería de cada Institución Educativa Inicial, las siguientes prendas del uniforme:

N°	PRENDAS DEL UNIFORME	CANTIDAD
1.-	Guantes quirúrgicos descartables	(300) trescientos pares por mes
2.-	Delantales plásticos (140 cm)	(01) una unidad por mes x trabajador
3.-	Botas de jebe blancas, para dama o caballero	(01) un par para cada 6 meses x trabajador
4.-	Mascarillas QUIRURGICA de 3 pliegues descartables con liga,color blanco	(300) trescientas unidades por mes
5.-	Gorros descartables plisados color blanco	(300) trescientas unidades por mes
6.-	Fajas ortopédicas anti-hernia cintura-cadera	(01) unidad para cada 6 meses x trabajador
7.-	Manoplas de 100% algodón acolchadas hasta el brazo	(02) unidades para cada 6 meses
8.-	Alcohol gel de 70°con dispensador	(01) Litro por mes

- ✓ Así mismo, la empresa deberá proveer al **Servicio de Nutrición** los siguientes materiales de limpieza:

Nº	MATERIAL DE LIMPIEZA	CANTIDAD IEI "MODELO"	CANTIDAD IEI N° 1 "GAI"
1.-	Jabón líquido antibacterial neutro, frasco de 400 ml. con dispensador	(05) cinco unidades por mes	(02) dos unidades por mes
2.-	Bolsas negras de 2.5 micras de espesor con capacidad para 140 litros de basura	(44) cuarenta y cuatro unidades por mes	(22) veintidós unidades por mes
3.-	Detergente por kilo	(5) cinco kilos por mes	(02) dos kilos por mes
4.-	Rollo de papel toalla 75 hojas x rollo	(30) treinta rollos por mes	(15) quince rollos por mes
5.-	Escobilla de ropa	(01) una unidad cada 12 meses	(01) una unidad cada 12 meses
6.-	Jalador para agua (50 cm)	(01) una unidad cada 12 meses	(01) una unidad cada 12 meses
7.-	Escoba	(02) dos unidades cada 12 meses	(01) una unidad cada 12 meses
8.-	Recogedor (domestico)	(01) una unidad cada 12 meses	(01) una unidad cada 12 meses
9.-	Baldeador (medidas 112 x 23cm)	(01) una unidad cada 6 meses	(01) una unidad cada 6 meses
10.-	Balde plástico (medida 15 lt)	(01) una unidad cada 12 meses	(01) una unidad cada 12 meses
11.-	Escobilla de uñas	(01) una unidad cada 6 meses x trabajador	(01) una unidad cada 6 meses x trabajador
12.-	Paños amarillos medidas 19x 12x23.5	(7) siete unidades por mes	(3) tres unidades por mes
13.-	Limpiador de vidrios	(01) una unidad cada 12 meses	(01) una unidad cada 12 meses
14.-	Saca sarro	(01) una unidad de litro cada 6 meses	(01) una unidad de litro cada 6 meses
15.-	Esponja acero inoxidable para limpieza	(07) siete unidades por mes	(03) tres unidades por mes
16.-	Esponja verde para vajilla	(7) siete unidades por mes	(3) tres unidades por mes
17.-	Secador de tela para vajilla	(05) cinco unidades por mes	(02) dos unidades por mes
18.-	Paños microfibra	(7) siete unidades por mes	(3) tres unidades por mes
19.-	Lavavajilla liquida x 1.2 lt	(9) nueve unidades por mes	(04) cuatro unidades por mes
20.-	Lavavajilla en pasta x 950 gr	(05) cinco unidades por mes	(02) dos unidades por mes
21.-	Lejía doméstica X 2 lts	(05) cinco unidades por mes	(02) dos unidades por mes
22.-	Desinfectante de frutas frasco 200 ml	(04) cuatro unidades por mes	(02) dos unidades por mes



a) **Condiciones:**

La empresa contratada ejecutará el presente servicio sujetándose al contrato, términos de referencia, bases administrativas y propuesta técnico-económica.

- La empresa al brindar el servicio requerido por EsSalud deberá estar en la capacidad técnica y logística necesaria para poder atender el presente requerimiento y para cuyo efecto será de su entera responsabilidad la ejecución oportuna y eficiente de la misma.

6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.1. Otras obligaciones:

6.1.1. Pólizas de Seguro

La empresa que adjudique la Buena Pro, deberá presentar como requisito para el perfeccionamiento del contrato, las siguientes pólizas de seguro debidamente endosadas y las facturas debidamente canceladas:

- a. Póliza de Deshonestidad, por daños y perjuicios ocasionados mientras realizan su trabajo en el Essalud, con una suma asegurada de US\$ 10,000.00 (Diez mil dólares americanos). La misma que se ejecutará de acuerdo a lo establecido en la normatividad de la materia.
 - b. Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual, por daños materiales y personales causados involuntariamente a terceros, que además incluya la Responsabilidad Civil Patronal que cubra a Essalud, considerando éste como un tercero, con una suma asegurada no menor a US\$ 10,000.00 (Diez mil dólares americanos). La misma que se ejecutará de manera incondicional de conformidad con lo establecido en la normatividad de la materia, SBS.
 - c. Seguro Complementario de Trabajo con las coberturas de salud y pensiones según Ley, y/o Póliza de Seguro contra Accidentes para cobertura: a) muerte accidental por un monto de US\$ 10,000.00 (Diez mil y 00/100 dólares americanos) o superior; b) invalidez permanente por un monto de US\$ 10,000.00 (Diez mil y 00/100 dólares americanos) o superior y c) gastos de curaciones por un monto de US\$ 5,000.00 (Cinco mil y 00/100 dólares americanos) o superior.
- Las pólizas deberán mantenerse vigentes durante toda la duración del contrato, debiendo indicarse en las mismas que no podrán ser anuladas sin previa notificación a Essalud.
 - Cualquier daño no cubierto por las pólizas antes mencionadas deberá ser resarcido por el Contratista en los plazos establecidos en el procedimiento señalado en la normatividad vigente.



- ✓ La Empresa contratada al inicio del servicio deberá presentar los originales de dichos documentos al Servicio de Nutrición de la IEI.
- ✓ La empresa deberá cambiar los uniformes que se desgasten y/o manchen de manera tal que se mantenga la buena imagen e higiene del personal destacado. Si esto significa asignar al personal más uniformes del señalado en el numeral 5.7.1, ello no significara costo alguno a EsSalud.
- ✓ El personal asignado al servicio vestirá el uniforme de manera obligatoria. Es de exclusiva responsabilidad de la Empresa contratada que el personal asignado a las IEI's tenga una presentación adecuada e higiénica.
- ✓ Es de exclusiva responsabilidad de la Empresa contratada que el personal asignado a las IEI's tenga una presentación adecuada e higiénica, la cual será verificada a diario por el jefe inmediato de cada servicio.
- ✓ El personal asignado por la Empresa contratada deberá llevar a la altura del pecho el carné de identificación personal o fotocheck de la misma.
- ✓ La Empresa contratada será responsable de toda pérdida, daño, robo y/o deterioro que pudiera ocurrir en las instalaciones de la Institución Educativa Inicial donde se prestan los servicios, debiendo reponer o reintegrar a EsSalud o terceras personas el monto de la pérdida, daño o perjuicio ocasionado por su personal, en caso comprobado de negligencia, responsabilidad dudosa, acciones dolosas o incumplimiento de directivas, debiendo en su caso reparar y/o reemplazar a satisfacción de EsSalud y conforme a lo que este disponga en cada caso las instalaciones, infraestructura, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad o de terceros. Ello, en caso que luego de realizadas las investigaciones respectivas se haya determinado fehacientemente la responsabilidad del contratista, debiendo aplicarse el procedimiento.
- ✓ Al reporte de un determinado siniestro en las instalaciones de la IEI de EsSalud, donde implique la posible responsabilidad del personal de la empresa contratada, se procederá a la verificación in situ del mismo.
- ✓ En base a esta verificación, se comunicará a la Oficina de Seguridad lo acontecido mediante un informe detallado de la ocurrencia.
- ✓ La Oficina de Seguridad en base a lo referido continuará con los trámites de investigación, peritaje y denuncias policiales si fuera el caso, determinando la responsabilidad del hecho ocurrido.



- ✓ Si al término de los treinta (30) días calendario, no se realiza la reparación y/o reemplazo correspondiente, luego de la determinación de responsabilidad respectiva del contratista, EsSalud descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación.
- ✓ Caso contrario, se hará efectiva la carta fianza establecida como garantía, sin perjuicio de aplicar las sanciones administrativas y/o penales que correspondan. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia del mercado.
- ✓ La empresa acatará y aceptará las normas y procedimientos de Seguridad interna vigentes o por ser implementadas a fin de evitar riesgos innecesarios en el desarrollo de sus actividades especificadas anteriormente
- ✓ La empresa pondrá a disposición del Servicio de Nutrición, un KIT DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL, el mismo que será reemplazado una vez consumido. Dicho insumo se utilizará en el control de cloro residual del agua, según Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano DS N° 031-2010-SA. el mismo que será reemplazado INMEDIATAMENTE, cuando se termine.
- ✓ La empresa proveerá cada doce (12) meses, un (01) termómetros de vástago (para alimentos), de material acero inoxidable, de 1.7 de espesor, que se pueda calibrar, de marca reconocida en el mercado. Rango de Temperatura 1°C a 200°C. Al final del contrato, los termómetros serán de propiedad del Servicio de Nutrición. Además,
- ✓ A requerimiento de ESSALUD, la Empresa contratada se obliga a realizar las sanciones, cambios, rotaciones y/o reemplazos del personal que presta servicios. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física de ESSALUD. Asimismo, la Empresa se obliga atender los requerimientos en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas.
- ✓ En caso el contratista por voluntad propia quisiera efectuar algún cambio, rotación y/o reemplazo del personal, deberá coordinarlo y comunicarlo por escrito a la Dirección y/o Administración de las Instituciones Educativas Iniciales, con setenta y dos (72) horas de anticipación para la correspondiente evaluación y autorización. La comunicación escrita deberá contener el debido sustento de los motivos del cambio, rotación y/o reemplazo.
- ✓ Empresa contratada mantendrá el número adecuado de personal para cubrir los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos. En caso de no cubrirse la inasistencia, en el día y hora que se produce la ausencia del personal titular, se procederá al descuento respectivo en la aceptación del servicio del mes en curso.



- ✓ Es responsabilidad de la empresa contratada el pago puntual de las remuneraciones con el objeto de no perjudicar la calidad del servicio que presta su personal en las instalaciones de EsSalud. La Empresa contratada es responsable del pago de remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudiera devengarse por conceptos de Leyes, Beneficios Sociales, Indemnizaciones, Compensación por Tiempo de Servicios, Gratificaciones, Seguro Social, tributos creados o por crearse, etc.
- ✓ El proveedor deberá proporcionar un seguro de cobertura por accidentes de trabajo a todo el personal que brinda el servicio, el cual deberá estar vigente y debidamente actualizado. Se entregarán las correspondientes pólizas del seguro de cada uno de los integrantes del personal de la empresa contratada, y una copia del mismo a la Institución Educativa Inicial el primer día de iniciado el servicio. La empresa deberá mantener vigente el seguro complementario de riesgo, y/o similar que asegure la cobertura del personal asignado al servicio en caso de accidentes que se produzcan durante la ejecución del servicio contratado.
- ✓ ESSALUD no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir con la ejecución del contrato.
- ✓ La Empresa contratada, es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con ESSALUD. Asimismo, hará entrega de su Reglamento Interno de Trabajo (RIT) a cada trabajador asignado a EsSalud.

6.1.3. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad:

Se brindará al proveedor el acceso necesario a las instalaciones de IEI "Modelo" y IEI N°1 "Guillermo Almenara Irigoyen". para poder realizar el servicio en los horarios establecidos en el numeral 5.1.1 de los términos de referencia.

6.1.4. Otras obligaciones de la Entidad

- ✓ EsSalud se obliga a pagar una retribución mensual por los servicios brindados por la Empresa proveedora del servicio contratado, para cuyo efecto, emitirá su factura de acuerdo al valor del servicio brindado en el mes pertinente y acordada mensualmente, en consecuencia, presentará su factura detallando en ella el mes de pago, número de trabajadores por cada tipo servicio, monto unitario y total de la misma.

- ✓ Las Instituciones Educativas Iniciales. "Modelo" y N° 1 "Guillermo Almenara Irigoyen" impartirán los lineamientos generales para la ejecución del servicio, con los cuales la Empresa contratada elaborará sus actividades particulares para el desempeño de sus funciones y es responsabilidad entregar el local anteriormente mencionado, en correcto estado de conservación.
- ✓ EsSalud está facultado a solicitar como parte del expediente de pago de las facturas de cada mes por el servicio prestado, las planillas de pago de las remuneraciones del personal que brinda servicio en las instalaciones de las IEI's.
- ✓ EsSalud está facultado para verificar en cualquier momento el cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista para con sus trabajadores asignados a la Entidad y/o solicitar una inspección especial de la Autoridad Administrativa de Trabajo, de conformidad con el artículo 35° del Reglamento de la Ley General de Inspecciones de trabajo y Defensa del Trabajador, aprobado por Decreto Supremo N° 020-2001-TR. El incumplimiento de las obligaciones laborales por parte del contratista será causal de resolución de contrato.
- ✓ EsSalud a través de la Dirección, Administración y el (la) Profesional del Servicio de Nutrición impondrá las acciones correctivas en cuanto al desempeño del trabajador:

1era	FALTA	Llamada de atención verbal
2da	FALTA	Llamada de atención escrita
3era	FALTA	Llamada de atención y suspensión por un (01) día.
4ta	FALTA	Separación definitiva del servicio.

Se considerará FALTA GRAVE cuando:

- Incumplimiento de las disposiciones de higiene, manipulación o almacenamiento de alimentos, poniendo en riesgo la salud y la seguridad de las personas.
- Poner en duda el honor y la capacidad, credibilidad de las personas a través de falsos testimonios y calumnias.
- Pérdida reiterada de insumos alimenticios, materiales y/o equipos de las Instituciones Educativas Iniciales.

- ✓ La Empresa contratada se obliga a instruir y entrenar al personal destacado a las instalaciones de las IEI's, así como de entregar copia de su programa y/o planes de desarrollo de su personal en la primera semana de iniciado el servicio; además proporcionará a las respectivas evaluaciones resultantes de la capacitación.

La Empresa contratada proporcionará al personal requerido, teniendo en cuenta el Cuadro de Remuneraciones y el número de personal que se indica en el numeral 12:

A.- CAPACITACION:

El personal deberá ser capacitado cada seis (06) meses según el detalle siguiente:

- ❖ TEMAS: Definición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), Legislación en alimentos en el país, de acuerdo a lo dispuesto en el Art.- 850 del capítulo III del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (DS N°009-98-SA), Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Almacenamiento, Buenas Prácticas de Higiene, Atención al Cliente, Manejo de reclamos /Quejas, Sistemas de Calidad, Bacterias, Virus y Parásitos que causan las ETA's, LAS 5's (debe incluir Talleres) lo que contribuirá sustancialmente a la protección de la salud de los usuarios de las IEI's "Modelo" y N°1 "Guillermo Almenara Irigoyen" de EsSALUD.
- ❖ EXPOSITOR: Profesional en Nutrición o Industrias Alimentarias.
- ❖ LUGAR DE LA CAPACITACIÓN: En las instalaciones de las IEI's de EsSALUD. El Expositor traerá proyector y laptop. El horario de la capacitación será entre lunes a viernes, después de la jornada laboral. La empresa proporcionará copia de las exposiciones y materiales (lapiceros, folders, etc.)
- ❖ TIEMPO DE LA CAPACITACIÓN y METODOLOGÍA: La capacitación no tendrá una duración menor a 5 horas. La metodología será teórica-práctica.
- ❖ PRODUCTOS ENTREGABLES: Al finalizar la capacitación, el Proveedor dejará en el Servicio de Nutrición, un CD con todas las sesiones (clases en PPT o PDF), copia de los registros de asistencia, así como los Certificados o Constancias de los trabajadores asistentes que hayan obtenido una nota aprobatoria.

B.- EXÁMENES MICROBIOLÓGICOS:

El Contratista asumirá los gastos por concepto de realización de los exámenes en las raciones alimenticias preparadas, la superficie y mano del manipulador. Dicha prueba deberá ser realizada en laboratorios debidamente acreditados por la INACAL y siguiendo lo establecido en el R.M. N°461-2007/MINSA. "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con alimentos y bebidas. El Profesional responsable del Servicio de Nutrición, coordinará los mencionados exámenes. Este tendrá una frecuencia de dos veces al año (cada 6 meses), los resultados serán de único conocimiento de EsSalud.

7. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán en veinticuatro (24) pagos mensuales iguales y en moneda nacional, con abono en cuenta interbancaria, debiendo sujetarse a lo siguiente:

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

7.1 Pago del primer mes de servicio

Adicionalmente, para el pago del primer mes de servicio, se requerirá al CONTRATISTA la presentación de los siguientes documentos:

- Copia simple de contrato que acredite los trabajadores destacados a la entidad.

7.2 Pagos a partir del segundo mes de servicio

A fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales por parte de EL CONTRATISTA, en mérito a lo establecido en el D.S. N° 003-2002-TR, a partir del segundo mes de servicio, deberá requerirse al contratista la siguiente documentación para el trámite de pago:

- Copia de la boleta de pago del mes anterior, de los trabajadores destacados a la Entidad.
- Copia del PDT Planilla Electrónica cancelado del mes anterior.
- Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior.
- Pago de CTS y gratificaciones, cuando corresponda.

7.3 Pago del último mes de servicio.

Para el pago del último servicio, el CONTRATISTA deberá de presentar a Essalud, copia de la documentación que acredite el depósito de las remuneraciones y de todos los derechos previsionales y laborales de los trabajadores destacados a la Entidad, tanto del mes anterior como del mes en que se realiza el último pago.

8. RESULTADOS

La Dirección, la Administración y el (la) Profesional responsable del Servicio de Nutrición de las IEI's "Modelo" y N° 1 "Guillermo Almenara Irigoyen" de la Sub Gerencia de Relaciones Humanas y Sociales de la Gerencia de Desarrollo del Personal de la Gerencia Central de Gestión de las Personas, supervisarán y determinarán si la calidad del servicio es óptima y concordante con las condiciones establecidas en el contrato suscrito. Y establecerá los parámetros a ser evaluados en los trabajadores.

9. ENTREGABLES:

Como productos entregables, la empresa contratada deberá proporcionar lo siguiente:

- a) Dotación en forma mensual de personal de apoyo para las áreas de nutrición y lavandería para las IEI's "Modelo" y N° 1 "Guillermo Almenara Irigoyen", de acuerdo al siguiente detalle, la misma que tendrá una duración de setecientos treinta (730) días calendario:

- ✓ 02 Maestros (as) Cocineros (as)
- ✓ 08 Ayudantes de Cocina
- ✓ 02 Lavanderas

06
49

- b) Dotación de Equipos, Uniformes, Implementos y Materiales para el Personal de Nutrición, y Lavandería.
- c) Brindar en forma permanente y durante la vigencia del contrato, la asistencia técnica operativa relacionada con el objeto del servicio contratado por EsSalud.

10. SISTEMA DE CONTRATACION

Sistema de Suma Alzada.

11. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

- o La conformidad será otorgada por la Dirección y/o la Administración de la IEI "MODELO" y el Profesional Nutricionista responsable directo de la supervisión y control del personal asignado a las IEI's previa presentación del Informe Técnico.
- o La conformidad, no invalida el reclamo posterior por parte de EsSALUD, por inadecuación a los Términos de Referencia (TDR) u otras situaciones anómalas verificables.

12. ESCALA DE REMUNERACIONES

A efectos de mantener un nivel mínimo de remuneraciones para el personal asignado al servicio, se detallan las siguientes remuneraciones:

ITEM	ESPECIALIDAD	REMUNERACION BRUTA (Soles)
1	MAESTRO (A) COCINERO (A)	2,200.00
	AYUDANTE DE COCINA	1,800.00
	LAVANDERA	1,600.00

Las remuneraciones unitarias por trabajador, importe bruto y neto por la prestación del servicio, incluyéndose en ella todos los impuestos y/o tributos establecidos en la normatividad vigente (Pago de Leyes, Beneficios Sociales, Indemnizaciones, Compensación por Tiempo de Servicios, Gratificaciones, Seguro Social y Gastos Generales: Retén o reemplazos de personal, Uniformes, Materiales, y otros conceptos creados para fin).

13. PENALIDADES

13.1.1. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la entidad le aplicará automáticamente la penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el Artículo 162 del Reglamento de Contrataciones del Estado.

13.1.2. Otras Penalidades

En concordancia del con el Artículo 163 del Reglamento de Contrataciones del Estado para el presente servicio se establecen los siguientes supuestos de aplicación de penalidades

N°	INFRACCION	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	Puestos no cubiertos	S/ 150.00 por hora o fracción hasta un máximo de dos (02) horas. Si superan las dos horas sin cubrir el puesto de maestro cocinero o ayudante de cocina o lavandería será de S/ 300.00 soles por hora ó fracción	Informe emitido por el Profesional Nutricionista que supervisa el Servicio de Nutrición y la Administración que supervisa el Servicio de Lavandería de las IEI's "MODELO" y N°1 "GAI".
2	No entregar los materiales y/o herramientas	S/. 100.00 por día	Informe emitido por el Profesional Nutricionista que supervisa el Servicio de Nutrición y la Administración que supervisa el Servicio de Lavandería de las IEI's "MODELO" y N°1 "GAI".
3	El personal no cuenta con el uniforme completo.	S/. 100.00 por día	Informe emitido por el Profesional Nutricionista que supervisa el Servicio de Nutrición y la Administración que supervisa el Servicio de Lavandería de las IEI's "MODELO" y N°1 "GAI".

Procedimiento de aplicación de penalidades

1. El contratista será notificado mediante correo electrónico o carta de la falta incurrida, de acuerdo a la tabla de penalidades, cada vez que incurra en éstas.
2. El contratista deberá sustituir al personal que incurra en las faltas descritas, dentro de las 24 horas de notificado vía correo electrónico.
3. Las penalidades como consecuencia de las faltas incurridas serán descontadas de manera automática, del monto de la facturación mensual o de cualquier comprobante pendiente de pago.
4. De no subsanar las faltas indicadas en la presente tabla, las penalidades se continuarán aplicando hasta la subsanación de las mismas.

14.- VICIOS OCULTOS

La recepción por parte de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos por un plazo de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad; de acuerdo al Art. 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones.



II.- REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACION
	<p><u>Requisitos.</u> <i>Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de intermediación laboral – RENEEL. En dicha constancia se debe (n) detallar la (s) actividad (es) relacionadas al Servicio de dotación de personal, técnico en nutrición, chef en régimen normal y dietas en servicio de nutrición, cocineros, servicio de lavandería.</i> <i>Asimismo, se señale (n) el (los) Domicilio (s) que permita (n) determinar el ámbito de sus operaciones y de las actividades a las cuales ésta pueda dedicarse.</i></p> <p>Importante <i>De conformidad con la Opinión N°186-2016/DTN, la habilitación de un postor está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>
	<p><u>Acreditación.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Copia de la constancia vigente de estas inscrito en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan intermediación laboral – RENEEL, expedida por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.</i> <p>Importante <i>En el caso de consorcio, cada integrante del consorcio que hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>



B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR
	<p>Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente en soles a S/2'000,000.00 (DOS MILLONES y 00/100 SOLES), por la contratación de servicios similares al objeto de la convocatoria y/o en la actividad, durante un periodo de NO MAYOR A OCHO (8) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de asignación de personal de apoyo para la ejecución de actividades relacionadas a nutrición (preparación de raciones alimenticias) y/o lavandería (lavado, planchado y desinfección de prendas infantiles) y/o servicios de Limpieza Hospitalaria.</p> <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none"> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones. En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad. En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados. En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato. Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales. Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo correspondiente indicado en las Bases Estándar.

- Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.
- Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

IMPORTANTE:

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- **Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento**

- **En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.**

- **Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.**

- **Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.**

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

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

(...)

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



44

HOJA DE ESTRUCTURAS DE COSTOS

		REMUNERACIÓN MÍNIMA MENSUAL SI	REMUNERACIÓN MÍNIMA MENSUAL SI	REMUNERACIÓN MÍNIMA MENSUAL SI
PUESTO		MESTRO DE COCINA	AYUDANTE DE COCINA	LAVANDERA
TURNO		(CONSIGNAR EL TURNO CORRESPONDIENTE)	(CONSIGNAR EL TURNO CORRESPONDIENTE)	(CONSIGNAR EL TURNO CORRESPONDIENTE)
CONCEPTOS	%	COSTO MENSUAL (30 d.e)	COSTO MENSUAL (30 d.e)	COSTO MENSUAL (30 d.e)
COSTOS DIRECTOS				
I. Remuneración				
a. Remuneración Base		-	-	-
b. Asignación Familiar		-	-	-
c. Bonificación por Trabajo especializado		-	-	-
d. Bonificación Nocturna		-	-	-
e. Horas Extras		-	-	-
f. Descansero		-	-	-
g. Feriados		-	-	-
Sub Total I		SI/ -	SI/ -	SI/ -
COSTOS INDIRECTOS				
II. Beneficios Sociales				
a. C.T.S.	9.72%	-	-	-
b. Vacaciones	8.33%	-	-	-
c. Gratificaciones	16.67%	-	-	-
Sub Total II		SI/ -	SI/ -	SI/ -
III. Aportes de la Empresa				
a. ESSALUD - Salud	9.00%	-	-	-
b. SCTR (% DE ACUERDO A EMPRESA)	0.00%	-	-	-
c. Vida Ley (% DE ACUERDO A EMPRESA)	0.00%	-	-	-
Sub Total III		SI/ -	SI/ -	SI/ -
IV. Vestuario				
V. Otros (Especificar)		-	-	-
a. Materiales				
b. Implementos				
c. Equipos y repuestos				
d.				
TOTAL DE COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS (I+II+III+IV+V)		SI/ -	SI/ -	SI/ -
VI. Gastos Generales		-	-	-
TOTAL DE COSTOS		SI/ -	SI/ -	SI/ -
VII. Utilidad		-	-	-
TOTAL MENSUAL (I+II+III+IV+V+VI+VII)		SI/ -	SI/ -	SI/ -
I.G.V.	18.00%	-	-	-
TOTAL MENSUAL INCLUIDO IGV X PUESTO		SI/ -	SI/ -	SI/ -
COSTO DIARIO POR PUESTO (COSTO MENSUAL / 30 DIAS)		SI/ -	SI/ -	SI/ -

RESUMEN DE COSTOS

N°	PUESTOS	TURNO	HORARIO	CANTIDAD (A)	PRECIO INDIVIDUAL (B)	SUB TOTAL (A x B)
1	MESTRO DE COCINA	DIURNO	LUNES A VIERNES DE 6:30 HRS A 16:30 HRS	2	SI/ -	SI/ -
2	AYUDANTE DE COCINA	DIURNO	LUNES A VIERNES DE 6:30 HRS A 16:30 HRS	8	SI/ -	SI/ -
3	LAVANDERA	DIURNO	LUNES A VIERNES DE 6:30 HRS A 16:30 HRS	2	SI/ -	SI/ -
COSTO TOTAL DIARIO POR EL NÚMERO DE PUESTOS						SI/ -
N° DE DIAS CALENDARIO (SEGÚN TDR)						730
COSTO TOTAL DEL SERVICIO (730 DIAS CALENDARIO)						SI/ -

19.09.23

NOTA: LA ESTRUCTURA DE COSTOS DEBE ESTAR SUJETA AL RÉGIMEN GENERAL DE REMUNERACIONES

