SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.
2	**[ABC]**	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.
3	**Advertencia** • **Abc**	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por la dependencia encargada de las contrataciones y los proveedores. No deben ser eliminadas.
4	**Importante para la entidad contratante** • **Xyz**	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por la dependencia encargada de las contrataciones y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea la nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.

INSTRUCCIONES DE USO:

Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.

BASES ESTÁNDAR
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº001-2025-HH-DEC

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS DE PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCAN

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

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

CAPÍTULO I
ASPECTOS GENERALES

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección no competitivo se utiliza por la entidad contratante para contratar directamente con un proveedor solo cuando se configure alguno de los supuestos del numeral 55.1 del artículo 55 de la Ley y del artículo 100 del Reglamento.

CAPITULO II
DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

2.1 DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

Para proceder a una contratación mediante un procedimiento de selección no competitivo se realizan las siguientes acciones:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Actuaciones preparatorias	Se elabora el requerimiento de acuerdo con el artículo 46 de la Ley, aplicando las disposiciones generales de actuaciones preparatorias, con excepción de la interacción con el mercado. No corresponde realizar segmentación en el caso de procedimientos de selección no competitivos. La estrategia de contratación tiene como objetivo identificar a un proveedor que cumpla los requisitos de admisión y requisitos de calificación, para lo cual puede solicitar información a uno o más proveedores del rubro de acuerdo con la causal invocada. Culmina con la identificación del proveedor seleccionado y la aprobación del expediente de contratación, en el que consta la cuantía del procedimiento de selección.	Artículo 46 de la Ley Artículos 44 y 101 del Reglamento
b) Fase de Selección	La dependencia encargada de las contrataciones invita[1] al proveedor identificado en la estrategia de contratación a presentar formalmente sus ofertas, para lo cual adjunta las bases correspondientes. El proveedor invitado presenta la oferta técnica y económica conforme al numeral 68.2 del artículo 68,	Artículo 30 de la Ley Artículos 40, 65, 68, 69 y 101 del Reglamento

[1] Esta actividad se realiza de conformidad con la progresividad a la que se refiere la Decimotercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento de la Ley N° 32069.

	así como el artículo 69 del Reglamento. Además, debe contar con inscripción vigente [2] ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP). La oferta económica del proveedor no puede superar la cuantía incluida en el expediente de contratación. Asimismo, la oferta económica y sus subtotales se expresan en dos decimales y todos sus valores desagregados pueden ser expresados con más de dos decimales. Resultan aplicables los plazos de subsanación de ofertas establecidos en el artículo 78 del Reglamento. La DEC verifica la documentación presentada y procede a iniciar el trámite de aprobación del procedimiento no competitivo.	
c) Aprobación del procedimiento no competitivo	Para aprobar el procedimiento no competitivo se requiere informes técnico y legal respecto de la necesidad de la contratación y la procedencia del supuesto respectivo. El informe técnico es emitido por la dependencia encargada de las contrataciones. Se aprueba con resolución del titular de la entidad contratante o de la autoridad de la gestión administrativa según corresponda la causal invocada[3]. **Excepción:** De acuerdo con el numeral 102.6. del artículo 102 del Reglamento de la Ley N° 32069, la aprobación de procedimientos de selección	Numeral 55.2 del artículo 55 de la Ley Artículo 102 del Reglamento

[2] El numeral 30.2 del artículo 30 de la Ley N° 32069 y el artículo 40 del su Reglamento, desarrollan los supuestos de inaplicación temporal del impedimento por riesgo de desabastecimiento en la prestación de servicios o provisión de bienes.

[3] El titular de la entidad aprueba la contratación mediante procedimientos no competitivos en las siguientes causales: b), c), y k) del numeral 55.1 del artículo 55 de la Ley, en tanto que la autoridad de la gestión administrativa aprueba la contratación mediante procedimientos no competitivos, en las siguientes causales: a), d), e), f), g), h), i), j), l) y m) del numeral 55.1 del artículo 55 de la Ley.

	no competitivos en vía de regularización se encuentra prohibida, a excepción del supuesto previsto en el literal b) del numeral 55.1 del artículo 55 de la mencionada Ley (Situación de emergencia). Asimismo, de acuerdo con el artículo 289 del Reglamento, únicamente en las contrataciones directas por situación de emergencia se regulariza y se publica en el SEACE de la Pladicop la siguiente documentación: a) El informe o los informes que contienen el sustento técnico legal de la contratación directa. En el informe técnico emitido por la DEC precisa las acciones, indagaciones y criterios que tomó la entidad contratante para seleccionar al proveedor y atender la emergencia mediante la referida contratación. b) La resolución o acuerdo que la aprueba. c) El requerimiento. d) El contrato y sus requisitos que, a la fecha de la contratación, no haya sido elaborado, aprobado o suscrito, según corresponda.	

2.2 CONSIDERACIONES PARA EL PROVEEDOR:

2.2.1 Es necesario que el proveedor invitado en un procedimiento de selección no competitivo cuente con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE), conforme al objeto que corresponda a la contratación. Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.

2.2.2 El proveedor invitado debe presentar su oferta ingresando al SEACE de la Pladicop utilizando su certificado (usuario y contraseña).

2.2.3 Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). No se acepta insertar la imagen de una firma o visto. La oferta se presenta foliada en todas sus hojas. El postor, el representante legal,

apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

2.3 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:

2.3.1 En el caso de consorcios, para presentar su oferta es necesario que todos los integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.

2.3.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:

a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
b) La designación del representante común del consorcio.
c) El domicilio común del consorcio.
d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigen todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.

2.3.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada, con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.

2.3.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio, en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado mediante firmas legalizadas o firmas digitales a la entidad contratante.

2.3.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma, sus nombres y apellidos completos.

2.3.7 La acreditación del requisito de calificación de la experiencia del postor se realiza en base a la documentación aportada por el o los integrantes del consorcio que se hubieran comprometido a ejecutar conjuntamente las obligaciones vinculadas directamente al objeto materia de la contratación, de acuerdo con lo declarado en la promesa de consorcio. Para ello se debe seguir los siguientes pasos:

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

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

b) Segundo paso: verificar si el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumple con un determinado porcentaje de participación. En caso la entidad contratante haya establecido en las bases un porcentaje determinado de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, debe verificarse que éste cumple con dicho parámetro a efectos de considerar su experiencia.

c) Tercer paso: sumatoria de experiencia de los consorciados. Para obtener la experiencia del consorcio se suma el monto de facturación aportado por cada integrante que cumple con lo señalado previamente

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

i) Actividades de carácter administrativo o de gestión como facturación, financiamiento, aporte de garantías, entre otras.

ii) Actividades relacionadas con asuntos de organización interna, tales como representación u otros aspectos que no se relacionan con la ejecución de las prestaciones, entre otras.

Tratándose de bienes, solo se consideran las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la contratación, como la fabricación y/o comercialización. No corresponde considerar la experiencia presentada por los integrantes del consorcio que se obliguen a ejecutar las demás actividades de la cadena productiva y actividades accesorias, tales como el aporte de materias primas, combustible, infraestructura, transporte, envasado, almacenaje, entre otras.

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

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

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Para perfeccionar el contrato, el proveedor seleccionado presenta lo siguiente de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) **Garantías, salvo casos de excepción.**	En los contratos de bienes, servicios, consultorías y ejecución de obras, el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original. La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso (tratándose de bienes o servicios solo opera en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario), (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago cuando la cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes y servicios y S/ 5 000,000.00 (cinco millones y 00/100 soles en el caso de obras. Asimismo, en la Sección Especifica de las Bases pueden considerarse la presentación de la garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias para la suscripción del contrato, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento. **<u>Excepciones:</u>** - Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado. - Asimismo, tampoco se otorga	Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley. Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138, 139 y 289 del Reglamento.

	garantía de fiel cumplimiento en caso el objeto contractual sea la adquisición de bienes inmuebles de propiedad privada o el arrendamiento de bienes muebles e inmuebles de propiedad privada. - En las contrataciones para la atención de emergencias mediante procedimiento de selección no competitivo, el artículo 289 del Reglamento señala que no se puede exigir la garantía cuando se haya otorgado la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista para la contratación de bienes, servicios en general y consultoría en general, o en el supuesto que se haya producido el consentimiento de liquidación final para la ejecución y consultoría de obras.	
b) **Contrato de consorcio, de ser el caso.**	Cuando el ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos: a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.3.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases. b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectúa el pago y emite la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio. c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda. Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.	Literal b) del artículo 88 del Reglamento

	En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio, que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.	
c) **Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.**	El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú. Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.	Artículo 67 de la Ley. Artículos 88 del Reglamento.
d) **Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.**	Corresponde a la vigencia de poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI. En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor. En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda. Asimismo, corresponde se presente copia del DNI del representante común de consorcio	Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento
e) **Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.**	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT[4]. Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputas (REGAJU).	Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento

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

f) **Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder.**	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto la contratación de bienes que supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación. Además, la JPRD es obligatoria en los contratos de obras cuyos montos sean iguales o superiores a S/ 10 000 000,00	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículos 88 y 346 del Reglamento

3.2. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Luego de aprobado el procedimiento de selección no competitivo, la DEC comunica al proveedor que ha sido seleccionado para la suscripción del contrato, siendo de aplicación lo dispuesto en el artículo 88 y siguientes, con excepción de lo dispuesto en el artículo 90 del Reglamento. En ese sentido, la entidad contratante, en atención a su necesidad, define el plazo que le permita suscribir el contrato. El plazo máximo para la presentación de los documentos debe estar definido en la comunicación, lo que no obsta a que este plazo pueda ser ampliado según la necesidad de la entidad contratante.

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

En caso no se concrete la suscripción del contrato, la adjudicación queda sin efecto y la entidad contratante continúa con las acciones que correspondan, lo que puede incluir el volver a realizar el procedimiento de selección no competitivo para seleccionar e invitar a otro proveedor.

3.3. CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

3.3.1. Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no pueden ser aceptadas por las entidades contratantes. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

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

3.4. CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

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

última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

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

3.4.3. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.

3.4.4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, basta que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.

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

3.4.6. Además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse la sede digital de dicha entidad (http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza).

3.5. CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, a los que no sea aplicable el Convenio de la Apostilla, se debe tener en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE[5], para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú.

3.6. DISPOSICIONES FINALES

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

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

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

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1 BASE LEGAL

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

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

1.2 ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre	:	HOSPITAL DE HUAYCAN
RUC Nº	:	20551553729
Domicilio legal	:	AV. JOSE C. MARIATEGUI UCV 42 NRO. . A.H. HUAYCAN ZONA B LIMA - LIMA – ATE.
Teléfono:	:	928592340
Correo electrónico:	:	Anivalito1998@gmail.com

1.3 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección no competitivo tiene por objeto la contratación de **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS DE PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCAN.** La presente contratación de procedimiento no competitivo se realiza bajo el supuesto de supuesto de ante una situación de desabastecimiento que afecte o impida el funcionamiento de la entidad contratante o el incumplimiento de sus funciones

1.4 CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN[6]

La cuantía de la contratación asciende a **s/. 631,617.20(Seiscientos Treinta y Un Mil Seiscientos Ventidos con 00/100 soles)** incluidos los impuestos de ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total de la ejecución de la contratación.

1.5 EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado Mediante Formato N°02-2025- de fecha 20 de mayo del 2025.

[6] El monto de la cuantía de la contratación indicado en esta sección de las bases no debe diferir del monto de la cuantía de la contratación consignado en la ficha del procedimiento de selección en el SEACE de la Pladicop. No obstante, de existir contradicción entre estos montos, prima el monto de la cuantía de la contratación indicado en las bases.

1.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO

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

2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, además de un índice de documentos[7], la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta:

La dependencia encargada de las contrataciones verifica la presentación de los documentos señalados en el presente acápite. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. La dependencia encargada de las contrataciones no puede incorporar documentos adicionales para la presentación de la oferta a los establecidos en este acápite.

a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 1)**

b) Pacto de integridad **(Anexo N° 2)**

c) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia
De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE[3] y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponde exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones.

[7] La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

(Anexo Nº 4)

f) Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento y la documentación que acredite el mismo, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento. **(Anexo N° 5)**

Advertencia
El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicita al proveedor que declara ser pariente de un impedido de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

g) Oferta económica (**Anexo N° 6**). La oferta económica del proveedor seleccionado para presentar ofertas no debe superar la cuantía considerada en el expediente de contratación.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **"Requisitos de Calificación"** a que se refiere el numeral 3.6 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

Advertencia
La dependencia encargada de las contrataciones no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta" y "Requisitos de calificación".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, autorización de retención **(Anexo N° 7)** o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso **(Anexo N° 8)**, de ser el caso. [ELIMINAR ESTE LITERAL EN CASO NO CORRESPONDA SOLICITAR GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR LAS EXCEPCIONES CONTEMPLADAS EN EL ARTICULO 139 DEL REGLAMENTO].

b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, o autorización de retención **(Anexo N° 7)**, de ser el caso. [ELIMINAR ESTE LITERAL EN CASO NO SE HAYA PREVISTO EN EL REQUERIMIENTO PRESTACIONES ACCESORIAS].

c) Solicitud para la constitución del fideicomiso como garantía por adelanto directo, en el marco de lo establecido en el literal a) del numeral 61.2 del artículo 61 de la Ley y el numeral 184.1 del artículo 184 del Reglamento, de ser el caso. [ELIMINAR ESTE LITERAL EN CASO NO SE HAYA PREVISTO EL ADELANTO DIRECTO].

d) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

e) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.

f) Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.

g) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

h) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo Nº 9**).

i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado [INCLUIR SOLO SI LA MODALIDAD DE PAGO ES A PRECIOS UNITARIOS, CASO CONTRARIO, ELIMINAR ESTE LITERAL].

j) En contratos de bienes y servicios, el detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes y servicios que conforman el paquete [INCLUIR SOLO SI LA CONTRATACIÓN ES POR PAQUETE, CASO CONTRARIO, ELIMINAR ESTE LITERAL].

k) Institución Arbitral elegida por el postor **(Anexo N° 10).**

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

l) [REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, EN CASO SE HAYA SUSTENTADO EN LA ESTRATEGIA DE CONTRATACIÓN].

m) [CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE JPRD ELEGIDO POR POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO EN CASO SE HAYA PREVISTO LA JPRD COMO MEDIO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS, CASO CONTRARIO ELIMINAR ESTE LITERAL] (**Anexo N° 15**)

n) Declaración Jurada Actualizada de Desafectación de Impedimento **(Anexo N° 13)** y la documentación que acredite dicha desafectación.

Advertencia
• *El requisito indicado en el literal n) únicamente se solicita si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento en el procedimiento de selección no competitivo.* • *De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE5 y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponde exigir los documentos previstos en los literales f) y g).* • *En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (Redam) presenta la Declaración Jurada respectiva* ***(Anexo N° 14)***

En caso de <u>contratación de ejecución de obras</u>, detallar:

o) Estructura de costos de la oferta económica.

p) Constancia de Constancia de Capacidad Libre de Contratación (CCLC) de ejecutor de obra expedida por el RNP, de ser el caso.

q) Detalle del precio de la oferta de cada una de las obras que conforman el paquete [INCLUIR SOLO SI LA CONTRATACIÓN ES POR PAQUETE, CASO CONTRARIO, ELIMINAR ESTE LITERAL].

r) Plan de trabajo según la definición del Reglamento, en caso no haya sido evaluado durante el procedimiento de selección.

s) En el caso de las modalidades de pago de precios unitarios, esquema mixto y costo reembolsable y únicamente en el sistema de entrega de obra de solo construcción, debe adjuntarse el análisis de precios unitarios de las partidas y detalle de los gastos generales fijos y variables de la oferta.

t) En el caso de la modalidad de pago de suma alzada y únicamente en el sistema de entrega de obra de solo construcción se adjunta el desagregado por partidas que dio origen a la oferta.

u) Documentos que acrediten los requisitos de calificación correspondientes a capacidad técnica y profesional del personal clave de conformidad con lo dispuesto en el literal g) del numeral 88.1 del artículo 88 y el numeral 102.4 del artículo 102 del Reglamento.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: [CONSIGNAR DIRECCIÓN ELECTRONICA PARA REMITIR EL CONTRATO FIRMADO], en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en [CONSIGNAR LA DEPENDENCIA ESPECÍFICA DE LA ENTIDAD CONTRATANTE DONDE SE DEBE REALIZAR LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO], sito en [CONSIGNAR LA DIRECCIÓN EXACTA].

Importante para la entidad contratante
De acuerdo con el numeral 289.4 del artículo 289 del Reglamento de la Ley N° 32069, en el caso de contrataciones para la atención de emergencias mediante procedimiento de selección no competitivo, la entidad contratante regulariza y publica en el SEACE de la Pladicop el contrato y sus requisitos que, a la fecha de la contratación, no haya sido elaborado, aprobado o suscrito, según corresponda.

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles. En el caso de valorizaciones, se realiza conforme lo señalado en el Reglamento.

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

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

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS DE PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL DE HUAYCÁN

I. DENOMINACIÓN

La alimentación que brindan los Servicios de alimentación de los hospitales representa uno de los pilares fundamentales en la recuperación y/o mantenimiento de la salud de los pacientes hospitalizados. Además, brinda alimentación al personal de guardia; lo cual hace que estos servicios tengan acceso a personas diariamente y esto obliga a brindar un servicio de calidad.

Para brindar dicho servicio el Hospital no cuenta con la infraestructura para la elaboración de los alimentos para su personal de guardia y pacientes hospitalizados (Desayuno, Almuerzo y Cena), por el cual **el contratista deberá contar con una "planta externa de producción de alimentos (zona de control y recepción de materia prima e insumos, zona de abastecimiento de materia prima, zona de conservación, zona de regímenes dietéticos y dieto terapéuticos, zona de residuos y área de higiene)" con la infraestructura y condiciones necesarias para la preparación y/o elaboración de las raciones alimenticias requeridas en el servicio convocado, teniendo una distancia adecuada respecto al hospital "dentro de la Jurisdicción del Hospital de Huaycán" para garantizar la atención óptima, oportuna y de calidad a los usuarios; lo que deberá ser acreditado con una Declaración jurada, sin perjuicio de la potestad de fiscalización posterior que pueda ejercer la Entidad**, y deberá contar con el Manual de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos, Programas de Higiene y Saneamiento elaborado y validado por el área de calidad de la empresa postora con la verificación de la eficacia de los programas.

El contratista debe reunir las condiciones sanitarias establecidas por Ley y no debe tener antecedentes de incumplimiento de siguientes normas sanitarias en el tiempo de experiencia:

- ✓ R.M. N° 749-2012 MINSA.NTS N° 098-MINSA/DIGESA V.0. Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimiento de salud,
- ✓ Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", modificado con el Decreto Supremo N.º 004-2014-SA.
- ✓ R.M N° 461-2007/MINSA Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y bebidas; así como los medios de transporte debidamente adecuados para el traslado de alimentos, con la finalidad de cumplir con el servicio y asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.
- ✓ R.M. N° 591-2008/MINSA, NTS N° 071-MINSA/DIGESA- V.01 "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano,
- ✓ D.S. N° 031-2010-SA. "Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano",

- ✓ R.M. N° 822-2018/MINSA. NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines",
- ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, Norma Técnica N° 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva"; así como los medios de transporte debidamente adecuados para el traslado de alimentos, con la finalidad de cumplir con el servicio y asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos (D.S. 034-2008-AG y el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos) en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, estableciendo las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura que deben cumplir, por lo que la atención del personal y pacientes hospitalizados es con raciones elaboradas en la Planta de Producción, para el personal de guardia y paciente hospitalizado.
- ✓ NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.

II. FINALIDAD

El fin de la adquisición de las raciones servidas a pacientes hospitalizados y personal de guardia ha de estar encaminada a la atención óptima con alimentos inocuos que garanticen la salud del usuario.

III. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

a. Contratar a una empresa que brinde el servicio de elaboración de alimentos
b. Proporcionar alimentos que, bajo un criterio higiénico-sanitario, sean totalmente inocuos y seguros para los enfermos hospitalizados y personal de guardia.

IV. DE LA ATENCION A LOS USUARIOS.

A. El contratista garantizará la operatividad del servicio durante el horario de atención del Establecimiento, según las respectivas áreas de hospitalización que la integran.
B. El servicio relacionado a la alimentación, se brindará a los pacientes hospitalizados, así como al personal del Establecimiento que se encuentra de guardia hospitalaria y /o turnos.

1. ATENCION A PACIENTES.
(NTS de la UPSS de Nutrición y Dietética N°103-MINSA/DGSP-V.01)

a. Todos los pacientes hospitalizados sin distinción de servicio deberán recibir alimentación del hospital.
b. La alimentación se preparará, transportará y distribuirá de modo que se garantice la seguridad y el contenido nutricional de los alimentos. Dicha alimentación deberá estar sujeta a las indicaciones y restricciones del profesional médico tratante y/o nutricionista.
c. La atención se realizará en charolas de acero inoxidable y/o en descartables según indicación del nutricionista de la institución.
d. Las raciones de alimentos que se proporcionen a los pacientes deben estar estandarizadas, según las disposiciones del E.T. Nutrición.

e. Los alimentos preparados por el concesionario para los pacientes hospitalizados, deben caracterizarse por la calidad en términos de valor nutricional, la presentación y el sabor, ajustado solo a las restricciones dispuestos por la terapéutica clínica para cada paciente.

f. El concesionario deberá asegurar que los regímenes o fórmulas especiales proporcionadas, se preparen, almacenen y transporten de modo que garantice la seguridad, integridad y el contenido nutricional de los mismos.

g. La distribución de los alimentos para los pacientes hospitalizados, será de acuerdo al horario previsto por el Hospital de Huaycán, sugiriéndose el siguiente horario:

RACIÓN	Hora de Inicio de Distribución	Hora de entrega máxima al paciente	Hora de recojo de charolas de las áreas de hospitalización
Desayuno	07:00 horas	07:30 horas	08:00 horas
½ mañana	10:00 horas	10:15 horas	10:30 horas
Almuerzo	12:00 horas (Las preparaciones in situ tienen llegar con 30 minutos de anticipación al hospital - comedor para su servido.	12:30 horas	13:30 horas
½ tarde	03:00 horas	03:15 horas	03:30 horas
Comida	17:00 horas (Las preparaciones in situ tienen llegar con 30 minutos de anticipación al hospital - comedor para su servido).	17:30 horas	18:30 horas
Colación Nocturna	19:15 horas	19:30 horas	20:00 horas

h. El horario para la administración de fórmulas poliméricas especializada y/ o licuados artesanales, será de acuerdo a las necesidades de los pacientes, así mismo deben estar rotuladas (nombre del paciente, volumen y horario).

RACIÓN	Hora de Inicio de Distribución	Hora de entrega máxima al paciente	Hora de recojo del menaje de las áreas de hospitalización
1RA TOMA	07:30 horas*	07:45 horas*	08:15 horas*
2DA TOMA	11:00 horas*	11:15 horas*	11:45 horas*
3RA TOMA	15:00 horas*	15:15 horas*	15:45 horas*
4TA TOMA	19:30 horas*	19:45 horas*	20:15 horas*
5TA TOMA	*SUJETA A INDICACIÓN DEL NUTRICIONISTA		

2. **ATENCION A PERSONAL DE GUARDIA.**
(NTS de la UPSS de Nutrición y Dietética N`103-MINSA/DGSP-V.01)

i. **La alimentación que se brinde será al personal asistencial y no asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas.** La atención se realizará en menajes de loza (sujeto a renovación periódica). Así mismo como aún no se cuenta con área física para el comedor institucional, la atención será en descartables transparentes durante el tiempo que demore la habilitación del mismo.

a. El E.T. Nutrición se encargará de elaborar diariamente la relación del personal de guardia para la atención alimentaria (desayuno, almuerzo y cena), debidamente visados, y deben corresponder estrictamente con la programación mensual de guardias efectivas en atención al Rol de turnos enviados por el E.T. Personal quienes son responsables de la programación de guardias del personal a su cargo en forma mensual.

b. El E.T. Nutrición establecerá este horario de atención para el personal de guardia que será respetado estrictamente por los usuarios del Hospital de Huaycán, siendo el siguiente horario:

RACIÓN	Inicio de atención	Termino de la atención
Desayuno	06:00 horas	08:00 horas
Almuerzo	12:30 horas (personal asistencial) (Las preparaciones in situ tienen llegar con 45 minutos de anticipación al hospital - comedor para su servido.	14:30 horas
Cena	19:00 horas (Las preparaciones in situ tienen llegar con 45 minutos de anticipación al hospital - comedor para su servido).	21:00 horas

c. Están exceptuados de este horario, previa coordinación con el nutricionista de la institución el personal de guardia que se encuentre laborando en sala de operaciones y/o en unidades de cuidados críticos.

d. Los usuarios serán atendidos por el sistema de servido en línea, siendo indispensable para la atención en el comedor la identificación previa con la presentación de Fotocheck y/o Documento de Identidad, ***que son de uso personal e intransferible. "La alimentación es intransferible".***

e. El personal que labora en E.T Nutrición de la institución podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo (en condición de supervisión).

V. DE LA BIOSEGURIDAD.

(NTS de la UPSS de Nutrición y Dietética N`103-MINSA/DGSP-V.01)

a. El contratista debe garantizar que el personal del concesionario se realicen evaluaciones médicas y que estas serán remitidas al área usuaria a los 05 días de iniciar el servicio y los siguientes exámenes auxiliares: examen parasitológico, serológico, pruebas de esputo y radiografía de tórax, cuyo costo será asumido por el contratista.

b. No está permitido que personas con problemas de salud mental, laboren en áreas que estén directamente relacionados con la elaboración, manipulación y distribución de alimentos en el establecimiento de salud, bajo responsabilidad.

c. El personal del concesionario que manipule alimentos deberá contar con "**Carné de Sanidad vigente (renovación semestral)**" y será presentado a los 05 días de iniciar el servicio, cuyo costo

6.2. EQUIPOS Y MENAJES MINIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN EL ESTABLECIMIENTO DESIGNADO POR EL CONTRATISTA ("PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS" O CON UNA PLANTA Y/O ESTABLECIMIENTO CON LA INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN Y/O ELABORACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS REQUERIDAS EN EL SERVICIO CONVOCADO.).

A. EQUIPOS DE PRODUCCIÓN.

El contratista debe de contar con el equipamiento necesario para su producción, el que debe ser acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos y será verificado al iniciar el servicio.

CANTIDAD	EQUIPOS PARA LA INSTALACION DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial a gas con plancha, de cuatro hornillas, para producción de Regímenes Completos.
01 unidad	Cocina industrial a gas con plancha, de dos hornillas, para producción de Regímenes dietéticos.
02 unidad	Campana extractora (para cada cocina).
01 unidad	Horno de acero inoxidable industrial.
01 unidad	Conservadora de vegetales con termómetro visible.
01 unidad	Congeladora con termómetro visible exclusiva para carnes
01 unidad	Refrigeradora
02 unidades	Licuadora convencional con vasos de pírex de 2 litros (regímenes completos y dietéticos.
01 unidad	Licuadora industrial acero inoxidable de capacidad de 10 - 15 litros.
04 unidades	Mesa de acero quirúrgico de acuerdo al espacio físico.
01 unidad	Balanza de 50 Kg. Con sensibilidad de 20 g.
02 unidad	Balanza digital gramera. Capacidad máxima 5kg.
01 unidad	Procesador de alimentos
03 unidades	Reposteros de pie y pared de fácil limpieza y desinfección de acero inoxidable.
02 unidades	Termómetro digital para alimentos.

B. EQUIPOS DE LINEA.

El contratista debe de contar con el equipamiento necesario para la atención en línea, el que debe ser acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos.

CANTIDAD	EQUIPOS PARA LA INSTALACION DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial a gas con plancha, de dos hornillas.
01 unidad	Campana extractora.
01 unidad	Refrigeradora
01 unidad	Cafetera eléctrica (capacidad para 12 tazas).
01 unidad	Hervidor eléctrico (capacidad de 20 litros)
01 unidad	Horno Microondas
03 unidades	Licuadora convencional con vasos de pírex de 2 litros.
03 unidades	Mesa de acero quirúrgico de acuerdo al espacio físico.
03 unidad	Balanza digital gramera. Capacidad máxima 5kg.
01 unidad	Esterilizador de charolas
03 unidades	Reposteros de pie y pared de fácil limpieza y desinfección de acero inoxidable.
01 unidad	Repostero de pie y pared con tapa para el área de soporte nutricional.
01 unidad	Coche térmico de Uso Hospitalario para el transporte de raciones a los pacientes
01 unidad	Vitrina con Sistema de Baño María (tábola calda).
02 unidad	Termómetro digital para alimentos
02 unidades	Coche Porta bandejas
01 unidad	Atril Porta Cubierto y bandeja

B. EQUIPOS DE LINEA.

El contratista debe de contar con el equipamiento necesario para la atención en línea, el que debe ser acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos.

CANTIDAD	EQUIPOS PARA LA INSTALACION DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial a gas con plancha, de dos hornillas.
01 unidad	Campana extractora.
01 unidad	Refrigeradora
01 unidad	Cafetera eléctrica (capacidad para 12 tazas).
01 unidad	Hervidor eléctrico (capacidad de 20 litros)
01 unidad	Horno Microondas
03 unidades	Licuadora convencional con vasos de pírex de 2 litros.
03 unidades	Mesa de acero quirúrgico de acuerdo al espacio físico.
03 unidad	Balanza digital gramera. Capacidad máxima 5kg.
01 unidad	Esterilizador de charolas
03 unidades	Reposteros de pie y pared de fácil limpieza y desinfección de acero inoxidable.
01 unidad	Repostero de pie y pared con tapa para el área de soporte nutricional.
01 unidad	Coche térmico de Uso Hospitalario para el transporte de raciones a los pacientes
01 unidad	Vitrina con Sistema de Baño María (tábola calda).
02 unidad	Termómetro digital para alimentos
02 unidades	Coche Porta bandejas
01 unidad	Atril Porta Cubierto y bandeja

02 unidades	Exprimidor de naranjas.
02 unidades	Prensa papas de acero inoxidable.
01 unidad	Recipiente de acero quirúrgico con tapa exclusivo para conservar e agua hervida para la preparación de los refrescos, con capacidad d 20 a 30 litros.
02 unidades	Thermos con sifón capacidad de 05 litros cada uno
04 unidades	Colador de acero para el área de soporte nutricional
04 unidades	Jarras medidoras de pírex
05 unidades	Azucareras de acero quirúrgico.
05 unidades	Saleros de acero inoxidable.
50 unidades	Charolas de acero para atención de pacientes.
150 unidades	Tazas de acero con capacidad de 300 cc, para pacientes.
50 unidades	Bowl de acero con capacidad de 300 cc para pacientes.
50 unidades	Vaso de acero con capacidad de 300 cc para pacientes.
50 unidades	Pírex de acero con capacidad de 200 cc para pacientes
50 unidades	Jarras de acero con capacidad de 1 lt. Con tapa para pacientes
100 unidades	Bandejas de plásticos para atención del personal de guardia
200 unidades	Tazas de loza con capacidad de 300 cc.
100 unidades	Vasos de vidrio de capacidad de 300 cc.
100 unidades	Bowl de loza con capacidad de 300 cc
100 unidades	Platos hondos de loza para sopa con capacidad de 300 cc.
100 unidades	Platos tendidos de loza para fondo.
100 unidades	Platos medianos de loza para entradas y pan.
10 docenas (120 juegos completos d cubiertos)	Juegos completos de cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita) de acero inoxidable.
02 unidad	Recipiente rectangular grande de acero con tapa con capacidad par 100 unidades de pan.

Cantidad suficiente	Film para Alimentos (uso para pacientes).
05 unidades: 3 tachos de 140 litros y 2 tacho de 30 litros.	Tachos con tapas de vaivén (para residuos sólidos). De colores segú tipo de residuo.

VII. SERVIDO DE ALIMENTOS PREPARADOS A PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA.

- Los productos deben ser de marcas reconocidas y de primera calidad e ingresarán para el procesamiento y distribución, previa certificación y aprobación del E.T. de Nutrición del Hospital de Huaycán.
- El producto, alimento o preparaciones que no reúnan las condiciones sanitarias serán rechazadas.
- El contratista contará con stock de víveres en el almacén en caso de emergencia.
- El contratista contará con almacenes adecuados, que reúna las condiciones sanitarias estipuladas para este caso.
- Los alimentos preparados a distribuir deben estar protegidos cubiertos con film para alimentos.
- Las preparaciones para el área de hospitalización, una vez servidas en las bandejas de los pacientes y/o descartables, cada una de estas tendrá protector de alimentos fill o tapa; las mismas que serán retiradas una vez que el paciente haya consumido su alimentación, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El ingreso y entrega de los alimentos procesados para el personal se realizará conforme al horario establecido por el E.T Nutrición, con raciones alimenticias completas y en condiciones óptimas de calidad y cantidad, no admitiéndose el ingreso parcial. Pasada dicha hora se tomarán medidas correctivas previstas en las bases.
- ***La entidad brindará sus instalaciones para realizar sólo el servido y no preparación de las raciones alimenticias preparadas tanto a pacientes como al personal de guardia; para lo cual el contratista se adecuará a la infraestructura del Hospital de Huaycán, para el servido y comedor.***

- El contratista tiene que realizar las modificaciones en la infraestructura con la finalidad de mejorar la atención, el costo correrá por ellos.
- En contratista implementará el área de comedor del Hospital de Huaycán con mobiliarios, mesas y sillas en buen estado y suficientemente según el número de usuarios de acuerdo al espacio físico del comedor.
- El contratista deberá preparar menús especiales (mejoramiento de menús en los días festivos, las cuales serán programadas de acuerdo a la fecha) y ambientación del comedor durante el año.

Nota: la preparación debe incluir como mejora un gramaje superior (350 g) del producto cárnico.

VIII. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada.
Sim embargo, los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, por lo cual se solicita que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

8.1 EXPERIENCIA DEL POSTOR

CARACTERISTICAS DE LA EMPRESA
El contratista deberá contar con una experiencia de 03 veces el valor referencial del monto contractual en los últimos veinte (20) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago en servicios de alimentación en entidades públicas de salud y/o privadas. Así también debe reunir las condiciones sanitarias establecidas por Ley: R.M. N° 822-2018/MINSA. NTS N 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", Decreto Supremo N° 007 98-SA, R.M. N° 1653-2002-SA-DM, Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calida Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA (no debe tener antecedentes de incumplimiento de la norma sanitaria en el tiempo de experiencia). A la vez en caso de consorcio ninguno de sus integrantes deberá contar con sanciones o aplicación de penalidades por falta de la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, en el periodo solicitado de experiencia.

Acreditación:

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

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.

8.2 CAPACIDAD LEGAL

8.2.1 HABILITACIÓN

Requisitos:

Licencia de Funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos para personas, facultada por la autoridad correspondiente. La habilitación de la planta externa para la preparación y expendio de alimentos debe contar con una superficie adecuada que garantice un flujo eficiente de trabajo y cumpla con los requisitos de higiene y seguridad. La planta debe contar con un espacio mínimo de 80 a 100 m² para actividades de procesamiento, con áreas separadas para la preparación, almacenamiento, etc. Además, se debe asegurar la correcta distribución de los espacios para evitar la contaminación cruzada y facilitar la circulación del personal y los insumos.

Acreditación:

Copia de la Licencia de Funcionamiento de una planta externa para la preparación y expendio de alimentos para personas emitida por la autoridad correspondiente, con el giro de Preparación de Alimentos y afines. La vigencia de la Licencia es indeterminada.
En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

8.3 CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE

8.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

El contratista, para la ejecución de la prestación del servicio en la entidad, deberá contar con personal suficiente y permanente que desarrolle sus actividades, para ello contará con:

PERSONAL	LUGAR	PERFIL Y EXPERIENCIA
03 nutricionistas (planta externa/ hospitalización / administrador)	Atención en los 03 turnos: Desayuno, almuerzo y Cena 01 nutricionista en planta externa. 01 nutricionista en área de hospitalización (servido y distribución). 01 nutricionista Administrador encargado de coordinar y organizar el trabajo de sus colegas.	• Título universitario, habilidad profesional vigente. • Copia del Título profesional legible. • Experiencia mínima 2 años en Administración en Servicios de Alimentación hospitalaria, colectiva, concesiones. • Certificado y/o constancia de 120 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM), HACCP, POES y Cursos de Nutrición y Régimen Dietoterapéutico de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
02 Chef	Preparación de las raciones alimenticias del personal de guardia (01 desayuno y almuerzo -turno mañana) (01 turno tarde para la cena)	• Con estudios concluidos de gastronomía (nivel universitario y/o técnico profesional). • Copia de Constancia de Egresado. • Experiencia mínima 2 años en preparación de régimen normal y/o terapéutico sustentado con certificado de trabajo. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
02 Cocineros para Dietas	Preparación de regímenes dieto terapéuticos en el turno mañana encargado de desayuno y almuerzo y el	• Con estudios concluidos de gastronomía (nivel universitario y/o técnico profesional). • Copia de Constancia de Egresado.

	cocinero de turno tarde (encargado de la cena)	• Experiencia mínima 2 años en preparación de régimen dietoterapéutico sustentado con certificado de trabajo. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieto terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
02 técnicos de Nutrición	Atención exclusiva Para pacientes hospitalizados. Hospitalización para los servicios de medicina, observación y UVI y para los servicios de Cirugía, Pediatría, Puerperio y patología.	• Estudios concluidos y certificados de técnico en Nutrición y Dietética. • Copia de constancia de egresado. • Experiencia de 1 año en atención a personal en Servicio de Alimentación. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
03 Auxiliar en Nutrición	Apoyo en la Atención exclusiva Para atención de línea de personal de guardia durante el desayuno, almuerzo y cena.	• Certificado de Estudios de Secundaria completa. • Experiencia mínima 2 años en la atención y distribución de regímenes dietoterapéuticos sustentado con certificado de trabajo. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos básicos de dieto terapia de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
02 Auxiliares para limpieza. (planta y comedor)	Personal exclusivo para limpieza de las áreas	• Certificado de Estudios de Secundaria completa. • Experiencia mínima 1 año en trabajo de limpieza de locales en servicios de alimentación. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y programas de higiene y saneamiento conocimientos de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Auxiliar (Almacenero) (planta)	Responsable de la recepción y distribución de los productos. Atención en los 03 turnos: Desayuno, almuerzo y Cena	• Certificado de Estudios de Secundaria completa. • Experiencia mínima 1 año en trabajos de almacenamiento de alimentos en general en servicios de alimentación. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) y conocimientos de buenas prácticas de abastecimiento de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.
01 Técnico de Reten	Hospitalización	• Estudios concluidos y certificados de gastronomía (nivel universitario y/o técnico profesional). • Copia de constancia de egresado.

		• Experiencia de 1 año en atención a personal en Servicio de Alimentación. • Certificado y/o constancia de 60 horas de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos (BPM) de instituciones educativas garantizadas con especialidad en el rubro.

- La experiencia del personal propuesto, se podrá acreditar con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv.) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- El contratista tiene que considerar personal adicional si en caso existe un aumento de número de raciones: 01 chef por cada 80 raciones alimenticias para personal de guardia almuerzo, 01 cocinero para dietas por cada 50 raciones, 01 auxiliares en nutrición (para la atención de pacientes hospitalizados) por cada 50 raciones, 01 auxiliares en nutrición (para la atención de línea de almuerzo) por cada 50 raciones.

IX. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

El E.T. Nutrición dará la conformidad del servicio a través de un informe mensual en un plazo no mayor a (05 días) en el cual se estará tomando en cuenta las penalidades y sanciones contempladas durante la ejecución del servicio, en caso de incumplimiento.

X. FORMA DE PAGO

Pagos periódicos (mensual), previa conformidad de la prestación del área usuaria (E.T. Nutrición)

XI. ADELANTOS

No habrá adelantos.

XII. SUBCONTRATACIONES

El contratista, no podrá ceder su posición contractual, subcontratar, ni realizar ningún acto que aplique la transferencia total o parcial de la prestación a su cargo, de acuerdo al artículo N° 35 de la ley de contrataciones del estado.

XIII. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor debe guardar confidencialidad sobre los aspectos relaciones a la contratación, no encontrándose autorizado por el OSCE para divulgación de información.

XIV. ESPECIFICACIONES MINIMAS DEL PERSONAL QUE ES ASIGNADO PARA LA ATENCION DE PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DIURNA Y NOCTURNA.

14.1. El personal contará con carné sanitario vigente durante toda la ejecución contractual.

14.2. El contratista deberá presentar los nombres y apellidos, especialidad de su personal profesional y técnico debidamente documentado, desde la ejecución de respectivo contrato.

14.3. Al inicio de cada día de jornada laboral el contratista debe presentar al área usuaria el listado del personal de turno con sus respectivos cargos, que serán verificados en planta y comedor con la finalidad de garantizar que cuenten con el número suficiente de personal según contrato y la falta o ausencia de algún personal será sancionado.

14.4. El personal del Contratista deberá contar con las siguientes características:

- Pulcritud y orden personal.
- Puntualidad y confiabilidad.
- Respeto y cortesía.
- Utilizar uniforme completo, durante la manipulación, preparación y servido de alimentos, deberán usar gorro, mascarilla y guantes descartables.
- Uñas cortas sin esmalte ni adornos.
- En el caso del personal de limpieza la vestimenta deberá ser de color diferente a los de la zona de producción y distribución.

14.5. El cocinero de dietas de pacientes hospitalizados deberá realizar las preparaciones de acuerdo a las edades de los niños, para los adultos las preparaciones se realizarán en atención a la programación y pedido de dietas y coordinar con el nutricionista de la institución cualquier duda o sugerencia previo al envió de las dietas.

14.6. Sólo se aceptarán cambios del personal debidamente sustentado y deberá comunicar el motivo del cambio al E.T. Nutrición, a la vez deberá presentar los documentos del nuevo personal de igual o superior perfil del personal que reemplaza.

14.7. El E.T. Nutrición podrá solicitar la sanción y/o cambio del personal, cuando incurran en faltas a las Normas de Higiene y disciplinarias de la entidad o no reúna la experiencia y capacitación solicitada.

14.8. Se le aplicarán otras penalidades de acuerdo al siguiente detalle:

OTRAS PENALIDADES (ARTÍCULO 132° RLCE) -

N°	DECRIPCIÓN DE LA PENALIDAD	CALIFICACION	MONTO S/.	EJECUCIÓN DE LA PENALIDAD	MEDIO DE VERIFICACIÓN	PLAZO PARA LEVANTAR OBSERVACIONES
1	LA ADQUISIÓN DE INSUMOS SIN REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS DIGESA	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado.	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
2	DEMORA EN LA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS PACIENTES Y/O PERSONAL DE GUARDIA EN EL HORARIO PREVISTO POR LA ENTIDAD (PASADO LOS 15 MINUTOS DE TOLERANCIA EN LA ATENCIÓN).	LEVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado.	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).

3	PRESENCIA DE ELEMENTOS EXTRAÑOS DENTRO DE LA PREPARACIÓN (ALIMENTOS Y/O BEBIDAS) (CONTAMINACION FISICA POR OBJETOS EXTRAÑOS, CONTAMINACION BIOLOGICA (MICROORGANISMOS O INSECTOS, CONTAMINACION QUIMICA (DETERGENTE, PESTICIDAS O PRODUCTOS QUIMICOS)	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado.	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN, SUSTITUIR LA PREPARACIÓN INMEDIATAMENTE (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
4	PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS CON INSUMOS CON FECHA DE VENCIMIENTO EXPIRADO Y/O ADULTERADA Y/O DETERIORADA Y/O CONTAMINADA Y/O CON ENVASE ABOLLADO Y/O SIN RÓTULO Y/O SABOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO.	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN, SUSTITUIR LA PREPARACIÓN INMEDIATAMENTE (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
5	EXHIBIR O ALMACENAR ALIMENTOS JUNTO A PRODUCTOS TÓXICOS COMO DETERGENTES, DESINFECTANTES U OTROS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HÁBILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
6	LA FALTA DE REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS COMO CARNES FRESCAS DE TODO TIPO, PESCADOS, MARISCOS, LACTEO Y PRODUCTOS ENVASADOS QUE ESTEN ABIERTOS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
7	INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LA PROGRAMACIÓN MENSUAL DE RACIONES ALIMENTICIAS DE MENÚS, LA QUE DEBERÁ EFECTUAR CON UNA ANTICIPACIÓN DE 10 (DIEZ) DÍAS HÁBILES.	LEVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
8	BRINDAR RACIONES ALIMENTICIAS NO PROGRAMADOS E INCOMPLETAS QUE CONSTE EN LA PROGRAMACION MENSUAL APROBADA SIN AUTORIZACIÓN PREVIA DEL NUTRICIONISTA RESPONSABLE POR PARTE DE LA ENTIDAD.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
9	INCUMPLIMIENTO EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS Y LAS RACIONES ALIMENTICIAS PLASMADOS EN EL TDR DEL CONTRATO, RESPECTO AL GRAMAJE, VALOR CALORICO, CALIDAD U OTRA UNIDAD DE MEDIDA DE LOS ALIMENTOS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
10	INCUMPLIMIENTO EN LAS ESPECIFICACIONES DE DIETA (FORMATO), CONSIDERADAS POR EL NUTRICIONISTA DE LA INSTITUCION (SIN LACTOSA SIN AZUCAR Y SIN ALERGENOS, ETC) Y EL HORARIO ESTABLECIDO EN DICHAS ESPECIFICACIONES PARA LA ATENCION DE PACIENTES HOSPITALIZADOS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
11	INCUMPLIMIENTO EN LAS ESPECIFICACIONES DE FORMULAS, CONSIDERADAS POR EL NUTRICIONISTA DE LA INSTITUCION (SIN LACTOSA SIN AZUCAR Y SIN ALERGENOS, ETC) Y EL HORARIO ESTABLECIDO EN DICHAS	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).

	ESPECIFICACIONES PARA LA ATENCION DE PACIENTES HOSPITALIZADOS.					
12	INCUMPLIMIENTO EN UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA ADECUADA.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
13	AMBIENTES INADECUADOS Ó CONTAMINADOS DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
14	INCUMPLIMIENTO DEL NUMERO DE PERSONAL ESTABLECIDO EN EL TDR PARA EL TRABAJO DE LA PLANTA EXTERNA DE PRODUCCION Y DEL PERSONAL DE ATENCION DEL COMEDOR Y HOSPITALIZACION.	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
15	INCUMPLIMIENTO EN LAS INSTALACIONES DE SERVICIOS BASICOS (AGUA, AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SOLIDOS Y SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS).	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
16	INCUMPLIMIENTO EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACION • NO CUENTA CON MANUAL O PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS OPERATIVOS. • NO LLEVA UN REGISTRO DE PROVEEDORES ACTUALIZADO CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LAS NORMAS SANITARIAS. • NO CUENTA CON ESPECIFICACIONES O FICHAS TÉCNICAS DE CALIDAD NI CERTIFICADOS DE CALIDAD PARA CADA UNO DE LOS PRODUCTOS O GRUPO DE PRODUCTOS.	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
17	INCUMPLIMIENTO EN LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
18	NO CUENTA CON PROGRAMADAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS). PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS CONTROL DE MONITOREO DE LA CALIDAD DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS.	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
19	INCUMPLIMIENTO EN LOS CONTROLES PARA VERIFICACION DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHS) - CONTROL DE ACEITE - PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES - PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DEBIDAMENTE CODIFICADOS. - PROGRAMA ANUAL DE CAPACITACION Y DESEMPEÑO DEL PERSONAL	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).

20	INCUMPLIMIENTO EN EL USO DEL UNIFORME REGLAMENTARIO DEL PERSONAL; HIGIENE DEL PERSONAL (BARBA, DESASEADOS, CON OLOR A TABACO Y LICOR, CON ALHAJAS Y/O UÑAS PINTADAS) Y SALUD DEL PERSONAL (GRIPE, HERIDAS, QUEMADURAS Y OTRAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES), EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVIDO.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
21	CAMBIAR PERSONAL PROFESIONAL O TÉCNICO DECLARADOS EN LA PROPUESTA TÉCNICA SIN PREVIA COMUNICACIÓN AL ÁREA DE NUTRICIÓN Y AL AREA LOGÍSTICA DE LA ENTIDAD, LA QUE DEBERÁ EFECTUAR CON UNA ANTICIPACIÓN DE 02 (DOS) DÍAS HÁBILES.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
22	NO CONTAR CON CARNÉ DE SANIDAD VIGENTE (PERSONAL PROFESIONAL Y TÉCNICO DEL SERVICIO) EN TODO EL PERÍODO DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
23	PERSONAL PROFESIONAL O TÉCNICO NO CUENTA CON IDENTIFICACIÓN VISIBLE (FOTOSHECK).	LEVE	20% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	1 DÍA HÁBIL (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
24	EVACUAR DESHECHOS Y/O RESIDUOS SÓLIDOS BIOCONTAMINADOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
25	INCUMPLIMIENTO EN LA ELIMINACION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS. (LOS DESHECHOS DE ALIMENTOS BIOCONTAMINADOS EN TACHOS Y BOLSAS NO ADECUADAS) EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVIDO.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
26	INCUMPLIMIENTO EN EL CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y DESINFECCIÓN EN EL PERIODO ESTABLECIDO.	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
27	INCUMPLIMIENTO DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y CONTROL BROMATOLÓGICO DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN FRECUENCIA ESTABLECIDAD (SEMESTRAL).	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
28	INCUMPLIMIENTO DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO A SUPERFICIES VIVAS, SUPERFICIES INERTES Y AMBIENTES SEGÚN FRECUENCIA ESTABLECIDAD (SEMESTRAL).	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	2 DÍAS HABILES (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
29	INADECUADA CONSERVACIÓN, HIGIENE Y/O DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y/O MENAJE.	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
30	INADECUADO TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACIÓN DE LAS RACIONES	GRAVE	40% del monto facturado (monto diario)	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la	INMEDIATO (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN

	ALIMENTICIAS AL ÁREA DE SERVIDO DE LA ENTIDAD.		por cada evento detectado		incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
31	CUAL EVIDENCIA DE INCUMPLIMIENTO A LA R.M. N° 591 2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO Y/O DECRETO SUPREMO N° 007 98 SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación Al PRIMER Informe del resultado positivo de análisis microbiológico emitido por DIGESA y/o otra entidad autorizada.	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN HASTA RESULTADO NEGATIVO DE NUEVO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO, EL COSTO DEL ANALISIS CORRERA POR LA EMPRESA. (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
32	POR BROTE EPIDEMIOLOGICO O INTOXICACION PROVOCADA POR PRODUCTO DEL CONSUMO DE LA PREPARACION DE ALIMENTOS (ETA).	MUY GRAVE	60% del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	SUSPENSIÓN DE LA PREPARACIÓN HASTA RESULTADO NEGATIVO BROTE EPIDEMIOLOGICO O INTOXICACION, EL COSTO DEL ANALISIS CORRERÁ POR COSTO POR LA EMPRESA. (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
33	CUAL EVIDENCIA DE INCUMPLIMIENTO A LA R.M. N° 591 2008/MINSA "NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CONSUMO HUMANO Y/O DECRETO SUPREMO N° 007 98 SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".	MUY GRAVE	60 % del monto facturado (monto diario) por cada evento detectado	Al detectar la situación Al SEGUNDO Informe del resultado positivo de análisis microbiológico emitido por DIGESA y/o otra entidad autorizada	INFORME DEL ÁREA USUARIA (Adjuntando checklist de la incidencia o acta de la incidencia o notificación de la incidencia al proveedor o evidencias fotográficas o físicas, según amerite el caso).	TERMINO DEL CONTRATO DEL SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS. (LA PENALIDAD SERA APLICADA SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES).
***	LAS PENALIDADES SERÁN APLICADAS A SÓLO INFORME DEL E.T NUTRICIÓN DEL HOSPITAL EN CONSIDERACIÓN A LA EVALUACIÓN SANITARIA RESPECTIVA ESTABLECIDA SEGÚN REGLAMENTO DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA; LAS PENALIDADES SON ACUMULATIVAS, SIN PERJUICIO DEL PLAZO PARA LEVANTAR LAS OBSERVACIONES O DE ACCIONES ADMINISTRATIVAS O PENALES QUE PUEDA TOMAR LA ENTIDAD; EL MONTO MÁXIMO DE LA PENALIDAD ES DEL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO VIGENTE. ESTAS PENALIDADES SE DEDUCEN DE LOS PAGOS A CUENTA, DE LAS VALORIZACIONES, DEL PAGO FINAL O EN LA LIQUIDACIÓN FINAL, SEGÚN CORRESPONDA, O SI FUERA NECESARIO, SE COBRA DEL MONTO RESULTANTE DE LA EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO. ESTAS PENALIDADES SE CALCULAN DE FORMA INDEPENDIENTE A LA PENALIDAD POR MORA.					

*** ESTAS OTRAS PENALIDADES, DEBERÁN SER INCLUIDAS EN LA PROFORMA DE CONTRATO DE LAS BASES ADMINISTRATIVAS ESTANDARIZADAS DE LA REFERIDA CONTRATACIÓN.

XV. CONDICIONES DE LA PRESTACION DEL SERVICIO, DEL EQUIPAMIENTO DEL CONTRATISTA.

15.1. FORMAS DE MEDICION DE LOS RESULTADOS.

a. El E.T. Nutrición del Hospital de Huaycán, será responsable de verificar la calidad de los alimentos y de las preparaciones.
b. El E.T Nutrición del Hospital de Huaycán, evaluará y corregirá, acorde a los Términos de Referencia del Contrato, la programación de los menús que el concesionario remite cada mes anticipadamente previa reunión con la Nutricionista representante del concesionario.
c. La supervisión y evaluación se efectuará de acuerdo a la programación de los menús, por el E.T Nutrición del Hospital de Huaycán.
d. La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por la entidad.
e. Se deben mantener limpios los ambientes y el piso de la cocina y comedor, utilizando desinfectantes apropiados.
f. La conformidad de la prestación no invalida el reclamo posterior por parte de la entidad, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables posteriormente.
g. El control del gramaje y la calidad de los alimentos se efectuará diariamente y mediante un muestreo aleatorio por la Nutricionista responsable del E.T. Nutrición del Hospital de Huaycán.

15.2. RESULTADOS ESPERADOS.

Los resultados esperados del Servicio de Alimentación para los pacientes hospitalizados y personal de guardia son:

a. Proporcionar una alimentación preparada que cumpla con las normas dietéticas y de higiene, a los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital de Huaycán.
b. El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustado a las Normas Sanitarias vigentes; los alimentos serán transportados en contenedores de alimentos que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad de estos, evitando la contaminación cruzada.
c. El transporte de los alimentos preparados se realiza en vehículo exclusivamente acondicionado para este fin. (no taxis, no motos).
d. El sistema de alimentación de pacientes y personal de guardia se sirven a una temperatura no inferior a 70 °C, medidos con termómetros digitales.
e. El Contratista mantiene al día el de proveedores los cuales serán presentados al E.T. Nutrición. (Lista vigente de proveedores).
f. El Contratista deberá trasladar los alimentos en contenedores tipo cambros y depósitos de acero inoxidable con tapa.

XVI. CONTROL DE CALIDAD NUTRICIONAL.

a. La evaluación se efectuará de acuerdo a la programación de regímenes, los mismos que serán aprobados por el E.T. Nutrición del Hospital de Huaycán (no se permitirán cambios), siendo publicados en el periódico mural del comedor.
b. La calidad de los regímenes alimenticios corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas: Contenido de macronutrientes (Proteínas, carbohidratos, grasas y dosificación de alimentos, las condiciones sanitarias de la preparación, usos de insumos, transporte adecuado, la oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por la entidad.
c. Se realizará la evaluación sensorial de los alimentos: aroma, temperatura, apariencia, sabor, textura y presentación del plato o ración.
d. Se realizará la evolución de gramaje de raciones según términos de referencia del contrato.
e. Se evaluará, la proporcionalidad de la ración en base a la cantidad de los diferentes ingredientes conforme a las prácticas culinarias de cada potaje; degustación para evaluar la sazón y punto en la combinación de las diferentes especias y condimentos de las carnes, hortalizas y otros ingredientes, de modo que corresponda al requerimiento gastronómico del usuario.
f. La evaluación de la composición de nutrientes por fracción de la ración a fin de asegurar que cubran las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal.
g. Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes y personal inmediatamente después de elaborados y por ningún motivo se les distribuirá alimentos retenidos.
h. La comida para pacientes y cena para el personal de guardia, deberán ser preparados en el horario correspondiente, por ningún motivo se les servirá alimentos retenidos.
i. No se aceptará ni la comida y cena preparadas a la misma hora del almuerzo y retenidas hasta la hora de la comida y cena).

16.1. CONTROL DE SALUBRIDAD.

a. La supervisión de las condiciones higiénicas y sanitarias de los alimentos e infraestructura, etc., lo realizará el E.T. Nutrición como área usuaria, así mismo el E.T. Epidemiología y Salud Ambiental podrá realizar sus supervisiones siempre en presencia de la nutricionista de turno del E.T. Nutrición; para tal fin la empresa presentará un PLAN DE TRABAJO.
b. La Entidad junto con el área usuaria está facultada de realizar la Inspección sanitaria al azar de manera inopinada, mediante un control microbiológico (superficies inertes, hisopado de manos, de un menú cocinado), bromatológico y análisis físico-químico y de acuerdo a las normas vigentes, realizado por empresa acreditada por INDECOPI cuyos gastos en su totalidad serán asumidos por el contratista. Los resultados de la evaluación serán remitidos al Contratista a través de la Dirección del Hospital de Huaycán.
c. Los alimentos preparados devueltos por el E.T. Nutrición, por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes y/o personal, serán repuestos inmediatamente por el contratista dentro de un plazo de 30 minutos, mediante una nueva preparación ciñéndose a las especificaciones técnicas proporcionadas por la entidad.
d. La conformidad de la recepción no invalida el reclamo posterior por parte de la entidad, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables posteriormente.
e. En la adquisición de los insumos las normas mínimas de funcionamiento:
   - El contratista en caso adquiera los productos cárnicos en un camal, deberá solicitar la autorización sanitaria emitida por SENASA al camal y el certificado del médico veterinario del camal por la faena correspondiente a la carne adquirida. El hospital podrá solicitar dichas autorizaciones cuando los considere pertinente.

- En caso el contratista adquiera los productos cárnicos en puestos de mercado y/o supermercados deberá acreditarse presentando el comprobante de pago correspondiente si el hospital se lo solicitara.
- El contratista deberá asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria; adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, pre elaboración, preparación y servido.
- Los insumos alimentarios que adquiera el contratista deberán de contar con su registro de autorización sanitaria de DIGESA, con fecha de producción y expiración.
- El contratista ingresará los insumos (verduras, frutas, carnes, etc.) previamente seleccionado, directamente a las cámaras frigoríficas y/o almacén.

16.2. RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA.

a. El Contratista está obligado a cumplir con el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (C.S. Nº 007-98-SA), la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, Ley General de Salud Nº 26842 y las demás disposiciones conexas y relacionadas con la prestación de suministros de alimentos.
b. El contratista contará con 5 días calendario máximo antes del inicio de prestación del servicio para realizar mejoras en el ambiente que ocupará en el hospital como pintado, fumigación, acondicionamiento de sus equipos de trabajo, verificación adecuada de la iluminación, ventilación y si fuese necesario realizar arreglos que correspondan.
c. El contratista se compromete a que el personal presentado en su propuesta será el que efectivamente ejecute las labores objeto del contrato. Cualquier cambio en el personal propuesto deberá ser aprobado previamente por el área usuaria, debiendo el contratista justificar adecuadamente las razones de la sustitución, y presentar a las nuevas personas con la misma documentación exigida en el contrato.
d. El Contratista deberá presentar dentro de los 05 días calendario de iniciada la prestación al jefe de Servicio de Apoyo al Tratamiento con Atención al E.T. Nutrición del Hospital de Huaycán, un **PLAN DE TRABAJO** que incluya:

- El Manual de Procesos que seguirán para brindar el servicio.
- El procedimiento de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), los procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES, de acuerdo a la realidad del Hospital).
- El cronograma con las capacitaciones que recibirá su personal durante la prestación de servicio. Dichas capacitaciones deberán ser de carácter continuo, por lo menos una cada seis (06) meses, y cada una como mínimo de tres (03) horas de duración. Los temas que deberán incluirse en las capacitaciones serán: principios generales de higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos, proceso de saneamiento y control de plagas, entre otros. Lo cual se debe acreditar por medio de certificado o constancia de capacitación otorgada al personal que labora en el Hospital y entregado al Director del Hospital. Las capacitaciones se darán cuenta se manera semestral en la conformidad del servicio.
- Cronograma de limpieza y mantenimiento preventivo de sus equipos y utensilios.
- Los formatos que se utilizaran para la recolección de información, registro de datos, antecedentes y prestación de resultados.
- Los Programas de Aseguramiento de La Calidad, en que se establezcas los sistemas de autocontrol sanitario, periodicidad y medidas de saneamiento los cuales deben contemplar:
  - Programa de buenas prácticas de manufactura: en el que se establezcan los proceso y procedimiento y registro para las operaciones de compra, seguimiento a proveedores, recepción de materias primas, almacenamiento, preparación de alimento y servido, el cual se sustentará en las bases del sistema HACCP y plasmado en su manual de BPM.

- Programa de higiene y saneamiento: en el cual se deben establecer los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades de servicio, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud.
- Programa de control de plagas: el programa debe establecer los procesos y procedimientos y registros preventivos y correctivos que deben ejecutarse dentro del servicio de alimentación con el fin de prevenir la infestación de plagas. El control de plagas será realizado por terceros los cuales deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud sujetándose a la normativa vigente.

  Es de obligatorio cumplimiento, ejecutar un control correctivo (desratización y desinsectación) hasta 7 días calendario antes del inicio de la prestación del servicio. Como soporte de ello, el contratista debe presentar al Hospital una copia del certificado emitido por la empresa prestadora del servicio, al igual que los planos de ubicación de trampas en caso de ser necesarios, dicha empresa debe estar debidamente acreditada.

- Programa de gestión integral de residuos: en este programa el contratista debe presentar los procesos, procedimientos y registros que se deben implementar para minimizar los riesgos de contaminación por almacenamiento inadecuado de residuos.
- Programa de calidad del agua: en este programa el contratista debe establecer todos los procesos, procedimientos y registros que permitan hacer seguimiento a la calidad del agua, ya que como materia prima para la elaboración de alimentos y para la ejecución del programa de limpieza y desinfección, debe garantizar la calidad de la misma.
- Cronograma de mantenimiento de equipos de cocina: con el fin de evitar riesgos en la operación por el estado de equipos, el contratista debe presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo, en el que se establezca el procedimiento a seguir para garantizar un estado óptimo de los mismos. De igual manera, se debe presentar un cronograma preventivo de mantenimiento.
- Cronograma de calibración de equipos (termómetros y balanzas): con el fin de asegurar los controles durante los puntos críticos de control del proceso, el operador debe mantener sus equipos calibrados, para ello, se debe establecer los procesos y procedimientos a seguir. Se debe presentar para ello, certificado de calibración, expedido por un laboratorio de medición acreditado.
- Plan de muestreo: como garantía de la ejecución de los controles microbiológicos establecidos en las presentes bases, el contratista debe presentar un plan de muestreo en el que se establezca los procesos y procedimientos a tener en cuenta en el momento de la toma de muestreo microbiológico. Adicionalmente, se debe presentar el cronograma de toma de muestras y la documentación del laboratorio externo a contratar, el cual debe estar certificado por Digesa.

e. El personal profesional y técnico podrá ser reemplazado por personal que cumplan con el mismo perfil y experiencia. La rotación o reemplazo de personal deberá de ser previamente comunicado al área de nutrición, a fin que verifique que el personal cumple con el perfil y experiencia requerida.

Nota importante 1.

Para las inspecciones sanitarias y/o supervisiones inopinadas que realice la autoridad sanitaria (E. Nutrición, Epidemiologia y Salud Ambiental) del Hospital de Huaycán, se tendrá en cuenta el procedimiento de las Disposiciones Específicas de la organización y funcionamiento de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética, (NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 aprobado con RM N° 665-2013/MINSA), el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (C.S. Nº 007-98-SA), la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano, aprobada por Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA y las demás disposiciones conexas y relacionadas con la prestación de suministros de alimentos.

Nota importante 2.

- El Contratista es responsable de la limpieza y mantenimiento de la infraestructura del ambiente que se le brinda para el servido y distribución de las raciones alimenticias.
- El Contratista es responsable de la eliminación de los residuos que generan antes, durante y después de la atención.

✓ . Ver cuadro N° 01

CUADRO N° 01

SECTOR	ZONA	SUB ZONA	AREA
	Zona de control y recepción de		Muelle de carga y descarga de suministros.
	teria prima e mos (*)		Control de suministros
	Zona de abastecimiento de las materias primas		Almacén de productos no perecibles
	materias primas e insumos (*)		Almacén de productos perecibles
	Zona de Conservación (*)		1. Área de conservación de productos lácteos. 2. Área de conservación de productos cárnicos. 3. Área de conservación de pescados. 4. Área de conservación de verduras y frutas. 5. Ares de conservación de productos congelados.
		Sub Zona de	1. Área de preparación de carnes 2. Área de preparación de verduras y frutas

		preparación de alimentos	3. Área de preparación de pescados 4. Área de preparación de platos fríos 5. Área de preparación de Regímenes dietéticos especiales
1) SECTOR TECNICO	Zona de producción de regímenes dietéticos y dieto terapéuticas	Sub Zona de servicio y distribución de alimentos preparados	Área central de distribución de alimentos Áreas periféricas de distribución de alimentos
		Sub Zona de lavado de vajillas	
		Sub Zona de Lavado y almace-namiento de Coches térmicos transportadores de alimentos.	
2) SECTOR DE SOPORTE OPERATIVO			Cuarto de limpieza Depósito de residuos
3)SECTOR ADMINISTRATIVO	Oficina de Jefatura de la UPSS		

			Vestuario
4) SECTOR DE PERSONAL			Servicios Higiénicos
			Comedor Central del Personal
			Área de comedor del personal del concesionario

XVII. ESQUEMAS DIETETICOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA.

17.1 DEL SUMINISTRO DE RACIONES.

17.1.1 DIETA PARA PERSONAL DE GUARDIA

DIETA COMPLETA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio (5 veces por semana) o 300 cc de yogurt descremado (2 veces por semana).
- 300 cc de avena o quinua o kiwicha, etc.
- 300 cc de jugo de fruta con 240 gr de pulpa / 4 veces por semana y fruta natural o picada de 240 gr / 03 veces a la semana.
- 1 pan mejorado con 40 a 70 gr de relleno (huevo, pollo, queso, lomo, asado, hamburguesa casera, chicharrón de lechón, etc.)
- 1 pan simple con 40 a 70 gr de relleno (con aceituna, mermelada, mantequilla, camote frito, manjar blanco, palta, etc.).
- 1 huevo duro diario

Nota: Cada 15 días se preparará sopas o caldos de 1000 cc con presa entera (220gr de peso neto bruto de alimento origen animal) de volumen según la programación.
Nota: Se proporcionará café y/o infusiones a libre demanda para el personal de guardia, en el área de recojo de alimentos.

ALMUERZO

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (4 veces por semana) o entrada con 70gr de alimento de origen animal cocido (3 veces por semana).
- Ensalada fresca, cocida o encurtidos (90 gramos fresca y 70 gramos en cocida – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal), (peso cocido se evaluará según factor de conversión).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200 – 240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta.

Nota: Para la presa, el peso cocido se evaluará según factor de conversión para todas las dietas de personal y de pacientes.

CENA

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (5 veces por semana) o entrada con 70gr de alimento de origen animal cocido (2 veces por semana).
- Ensalada fresca, cocida o encurtidos (90 gramos fresca y 70 gramos en cocida -7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal), (peso cocido se evaluará según factor de conversión), (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta fresca o infusión.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	*FRECUENCIA*
60 g. de huevo sancochado y/o frito	*1 vez por semana*
50 g. de queso fresco	*1 vez por semana*
70 g. de pollo deshilachado.	*1 vez por semana.*
70 g de filete de atún	*1 vez por semana*
70 g de filete de pavita	*1 vez por semana*
70 g de lomito de res	*1 vez por semana*
70 g de lomito de atún	*1 vez por semana*
01 tamal	*1 vez por semana*
Tortilla de verduras	*1 vez por semana*
70 g de asado de res.	*1 vez por semana*
70 g de hamburguesa de res	*1 vez por semana*
70 g hamburguesa de pollo	*1 vez por semana*
Empanada de res o pollo	*1 vez por semana*
40 g Jamón Inglés	*1 vez por semana*
40 g Jamón del País	*1 vez por semana*
01 Hot dog de pollo	*1 vez por semana*
01 Hot dog de ternera	*1 vez por semana*
70 g Relleno con camote frito	*1 vez por semana*
70 g Chicharrón de cerdo c/salsa criolla	*1 vez por semana*
40 g Queso edam o dambo	*1 vez por semana*
60 gr de mixto (jamón y queso)	*1 vez por semana*

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	*FRECUENCIA*
▪ *40 g. Mantequilla*	▪ *1 vez por semana*
▪ *40 g. Mermelada casera*	▪ *1 vez por semana*
▪ *05 aceitunas*	▪ *2 veces por semana*
▪ *40 g. Palta*	▪ *2 veces por semana*
▪ *60 g de camote frito*	▪ *1 vez por semana*
▪ *40 g. Manjar blanco*	▪ *1 vez por quincena*

NOTA:

- *Pan francés grande: 50g.*
- *Pan de molde: 2 unidades*
- *Pan Ciabatta: 50 gr.*
- *Pan Integral: 50 gr.*
- *Para jugos del desayuno deberá utilizarse las frutas: papaya, piña, naranja, tangelo, durazno, manzana o fruta surtida, frutas de temporada según programación, etc.*

DIETA BLANDA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio o 300 cc de yogurt descremado.
- 300 cc de avena o quinua o kiwicha, etc.
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa/ 5 veces por semana y fruta natural o picada de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana).
- 1 pan de 50 gr mejorado
- 1 pan de 50 gr simple
- 1 huevo duro diario

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) compota o mazamorra (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta

COMIDA

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200 gr a 240 gr / 5 veces por semana) compota o mazamorra (2 veces por semana).
- 300 cc de infusión.

DIETA HIPOGLUCIDA / HIPOCALORICA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio o soya
- 300 cc de avena o quinua o kiwicha, etc. (sin azúcar).
- 1 fruta entera o picada de 200 a 240 gr diario.
- 1 pan de 50 gr mejorado
- 1 pan de 50 gr simple
- 1 huevo duro diario

ALMUERZO

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocida (7 veces por semana) sin grasa, sin cereal.
- Ensalada cruda (120 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 7 veces por semana)
- 300 cc de refresco de fruta sin azúcar.

COMIDA

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocida (7 veces por semana), sin grasa, sin cereal.
- Ensalada cocida (150gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 7 veces por semana)
- 300 cc de infusión sin azúcar.

DIETA HIPOGRASA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio.
- 300 cc de avena o quinua o kiwicha, etc.
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr / 5 veces por semana y fruta natural de 200 a 240 gr /02 veces a la semana.
- 1 pan de 50 gr mejorado
- 1 pan de 50 gr simple
- 1 huevo duro diario

ALMUERZO

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana), sin grasa.
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado (aceite de oliva más sal).
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 7 veces por semana)
- 300 cc de refresco de fruta.

COMIDA

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana), sin grasa.
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado (aceite de oliva más sal).
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) (½ ración de cereal y ½ ración de tubérculo).
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 7 veces por semana).
- 300 cc de infusión.

DIETA LACTO OVO VEGETARIANO

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada al medio o 300 cc de yogurt descremado.
- 300 cc de avena, quinua, kiwicha, maca, o 7 semillas, etc.
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr / 5 veces por semana y fruta natural de 200 a 240 gr /02 veces a la semana.
- 1 pan mejorado (huevo, tortilla, queso, etc.).
- 1 pan simple (con aceituna, mermelada, camote frito, manjar blanco, palta, etc.).
- 1 huevo duro diario.

ALMUERZO

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocido (leche, queso, huevo) (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto) origen proteico: huevos, queso, carne vegetal de soya, gluten, soufflé, tortillas, etc.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta.

CENA

- Sopa con 70 gr de alimento de origen animal cocida (leche, queso, huevo) (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (180 gr de peso neto) origen proteico: huevos, queso, carne vegetal de soya, gluten, soufflé, tortillas, etc.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 400 cc de refresco de fruta.

17.1.2 DIETA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

DIETA COMPLETA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada y/o deslactosada al medio saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, o 7 semillas, etc.)
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr / 5 veces por semana y fruta natural de 200 a 240 gr /02 veces a la semana.
- 1 pan mejorado con estremes proteico.
- 1 pan simple con estremes calórico.
- 1 huevo duro diario.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 litro).

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras o entrada con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras o entrada con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 a 5 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 5 veces por semana) y postres dulces (2 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

DIETA HIPERPROTEICA.

DESAYUNO.

- 300 cc de leche evaporada descremada /o deslactosada saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, o 7 semillas, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc.), canela y clavo de olor.
- 300 cc de jugo de fruta con leche evaporada descremada al medio.
- 1 pan mejorado con estremes proteico.
- 1 pan simple con estremes calórico.
- 1 huevo duro diario.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 litro).

Un adicional a las 10.00 a.m.

- Preparación salada (3 claras de huevo) o dulce a base de leche descremada y/o deslactosada (80ml) (mazamorras, soufflé, etc.)

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) más una clara de huevo o queso, etc. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 2 veces por semana) y postres dulces a base de leche descremada (5 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

Un adicional a las 4.00 p.m.

- Preparación salada (3 claras de huevo) o dulce a base de leche descremada y/o descremada (80 ml) (mazamorras, soufflé, etc.).
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cruda o cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) más una clara de huevo o queso, etc. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 2 veces por semana) y postres dulces a base de leche descremada (5 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

Un adicional a las 07.00 p.m.

- Una mazamorra a base de leche descremada y/o deslactosada: Flan, arroz con leche, etc. O un vaso de leche evaporada descremada (300 cc) al medio o yogurt descremado (300cc).

DIETA BLANDA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada y/o deslactosada saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal (avena o quinua o kiwicha, etc.)
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa/ 5 veces por semana y fruta suave natural o picada o cocida de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana).
- 1 pan de yema 50 gr mejorado con estremes proteico
- 1 pan de yema 50 gr simple con estremes calórico
- 1 huevo duro diario
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: fruta suave o compota o mazamorra (7 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: compota o mazamorra (7veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

DIETA BLANDA HIPOALERGICA

DESAYUNO

- 300 cc de cereal (considerar cereales hipoalergénicos)
- 300 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa/ 5 veces por semana y fruta natural o picada de 200 a 240 gr / 02 veces a la semana) no cítricos.
- 1 pan integral 50 gr mejorado con estremes proteico
- 1 pan integral 50 gr simple con estremes calórico
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal cocido sin aceite / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: fruta suave o compota o mazamorra de fruta con harina de maíz (7 veces por semana).
- 300 cc de infusión.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal). Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: compota o mazamorra de fruta con harina de maíz (7veces por semana).
- 300 cc de infusión.

DIETA BLANDA ATRAUMATICA

DESAYUNO

La misma dieta que la DIETA BLANDA, las opciones de entremeses deben ser picadas, trituradas o de consistencia suave y/o cremosa. Pan suave (pan yema y/o pan molde).

ALMUERZO Y CENA

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras picadas, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) picado o deshilachado. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso PICADO
- Postre: compota o mazamorra de fruta con harina de maíz (7veces por semana).
- 300 cc de infusión.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

DIETA BLANDA HIPERPROTEICA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada y/o deslactosada saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, o 7 semillas, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña, etc.), canela y clavo de olor.
- 300 cc de jugo de fruta con leche evaporada descremada al medio.
- 1 pan mejorado con estremes proteico.
- 1 pan simple con estremes calórico.
- 1 huevo duro diario o dos claras.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 litro).

Un adicional a las 10.00 a.m.

- Preparación salada (3 claras de huevo) o dulce a base de leche descremada (80ml) (mazamorras, soufflé, etc.)

ALMUERZO

- Sopa o crema de verduras (300 cc) con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) más una clara de huevo o queso, etc. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 2 veces por semana) y postres dulces a base de leche descremada (5 veces por semana).
- 300 cc de refresco de fruta o infusión

Un adicional a las 4.00 p.m.

- Preparación salada (3 claras de huevo) o dulce a base de leche descremada (80 ml) (mazamorras, soufflé, etc.).
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- Sopa o crema de verduras con 70 gr de alimento de origen animal (7 veces por semana).
- Ensalada cocida (90 gr – 7 veces por semana), considerar 3 verduras, aliño por separado.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) más una clara de huevo o queso, etc. Guarnición 1: Cereal / Guarnición 2: Tubérculo, menestra y/o guiso.
- Postre: 1 fruta entera o picada al natural (200-240 gr / 2 veces por semana) y postres dulces a base de leche descremada (5 veces por semana).
- 300 cc de infusión.

Un adicional a las 7.00 p.m.

- Una mazamorra a base de leche deslactosada o un vaso de leche evaporada descremada (300 cc) al medio.

DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA.

DESAYUNO

- 200 cc de infusión carminativa (muña, anís, hinojo, hojas de hierbabuena, menta, etc)
- 200 cc de una ración de gelatina
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 litro).

ALMUERZO.

- 200 cc de caldo de pollo colado sin grasa sin fibra.
- 200 cc de una mazamorra de infusión carminativa.
- 150 cc de infusión carminativa.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- 200 cc de caldo de pollo colado sin grasa sin fibra.
- 200 cc de una mazamorra de infusión carminativa.
- 150 cc de infusión carminativa.

DIETA LIQUIDA AMPLIA

DESAYUNO

- 250 cc de infusión carminativa.
- 250 cc Jugo de papaya (200 gr a 240 gr) con edulcorante.
- 250 cc de cereal colado
- 200 cc de Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña o naranja).
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO.

- 300 cc sopa de pollo colado sin grasa con fideos cabello de ángel.
- 300 cc de Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña o naranja).
- 300 c de mazamorra de infusión o membrillo.
- 150 cc de infusiones carminativas.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- 300 cc sopa de pollo colado sin grasa con fideos cabello de ángel.
- 300 cc de Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña o naranja).
- 300 cc de infusión y/o jugo de frutas (3 veces por semana).
- 150 cc de infusiones carminativas.

DIETA LICUADA

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada o deslactosada al medio saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal licuado (avena, quinua, kiwicha, maca) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña) con canela y clavo de olor. Etc.
- 250 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa, mazamorra de fruta o puré de fruta.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO.

- 300 cc sopa licuada con cárnico (70 gr de cárnico o huevo).
- 300 c de guarnición de consistencia puré: tubérculo con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa. (120 gr de cárnico o huevo). (cereal, verduras, cárnico, y aceite de oliva)
- 250 cc fruta cocida consistencia puré.
- 250 cc de infusiones carminativas.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- 300 cc sopa licuada con cárnico (70 gr de cárnico o huevo).
- 300 c de guarnición de consistencia puré: tubérculo con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa. (120 gr de cárnico o huevo). (cereal, verduras, cárnico, y aceite de oliva)
- 250 cc fruta cocida consistencia puré.
- 250 cc de infusiones carminativas.

DIETA LICUADA HIPERPROTEICO

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada o deslactosada al medio saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal licuado (avena, quinua, kiwicha, maca) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña) con canela y clavo de olor. Etc.
- 250 cc de jugo de fruta con 200 a 240 gr pulpa, mazamorra de fruta o puré de fruta.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

Un adicional a las 10.00 a.m.

- 200 cc Preparación licuada a base de leche descremada (80ml).

ALMUERZO.

- 300 cc sopa licuada con cárnico (70 gr de cárnico o huevo).
- 300 c de guarnición de consistencia puré: tubérculo con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa. (120 gr de cárnico o huevo). (cereal, verduras, cárnico, y aceite de oliva)
- 250 cc fruta cocida consistencia puré.
- 250 cc de infusiones carminativas.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 200 cc Preparación licuada a base de leche descremada (80ml).
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

COMIDA

- 300 cc sopa licuada con cárnico (70 gr de cárnico o huevo).
- 300 c de guarnición de consistencia puré: tubérculo con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa. (120 gr de cárnico o huevo). (cereal, verduras, cárnico, y aceite de oliva)
- 250 cc fruta cocida consistencia puré.
- 250 cc de infusiones carminativas.

Un adicional a las 7.00 p.m.

- 200 cc Preparación licuada a base de leche descremada (80ml).

DIETA HIPOGLUCIDA

DESAYUNO

- 300 cc de leche soya sin azúcar o leche descremada y/o deslactosada al medio con edulcorante.
- 300 cc de cereal liquido con canela y clavo de olor sin azúcar.
- 1 pan integral mejorado con estremes proteico.
- 1 unidad de fruta entera o picada con bajo índice glicémico (papaya, melón, durazno, pera, granadilla, lima, etc.).
- 1 huevo duro diario
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

Un adicional a las 10.00 a.m.

- 1 fruta entera al natural (200 – 240 gr) con o sin acompañamiento de yogurt descremado 50 cc con edulcorante.

ALMUERZO

- 250 cc de Sopa de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana) sin cereal.
- Guarnición: Ración ½ (100 gr cocido) de fideo, arroz o quinua o 1 unidad mediana de tubérculo (150 gr cocido).
- 150 gr. De Ensalada fresca o cocida o mixta acompañado con aceite de oliva, con una pizca de sal o salteadas o guisadas. (7 veces por semana).
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal).
- Postre: 1 fruta entera al natural de bajo índice glicémico (200 – 240 gr) (7 veces por semana).
- 300 cc d refresco de fruta sin azúcar.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 1 fruta entera al natural (200 – 240 gr) con o sin acompañamiento de yogurt descremado 50 cc con edulcorante.
- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

CENA

- 250 cc de Sopa de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana) sin cereal.
- Guarnición: Ración ½ (100 gr cocido) de fideo, arroz o quinua o 1 unidad mediana de tubérculo (150 gr cocido).
- 150 gr. De Ensalada fresca o cocida o mixta acompañado con aceite de oliva, con una pizca de sal o salteadas o guisadas. (7 veces por semana).
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal).
- Postre: 1 fruta entera al natural de bajo índice glicémico (200 – 240 gr) (7 veces por semana).
- 300 cc d refresco de fruta sin azúcar.

Un adicional a las 07.00 p.m.

- 250 cc de leche de soya o almendras sin azúcar o cereal liquido sin azúcar.
- 1 pan integral o 2 tostadas integrales.

DIETA HIPOGRASA.

DESAYUNO

- 300 cc de leche evaporada descremada o deslactosada al medio saborizado con edulcorante o miel.
- 300 cc de cereal con fruta cocida con canela y clavo de olor.
- 200 gr a 240 gr. cc de fruta entera o picada o cocida.
- 1 pan mejorado con estremes proteico.
- 1 pan simple con estremes calórico.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

ALMUERZO

- 300cc Sopa de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada fresca o cocida (150 gr) con aliño y sal.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) no frituras.
- Guarnición 1: Cereal cocido sin aceite.
- Guarnición 2: Tubérculo cocido.
- Postre: 1 fruta entera al natural (200-240 gr) cruda o cocida.
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

Un adicional a las 4.00 p.m.

- 01 jarra de agua de anís y/o manzanilla (1 lt).

CENA

- 300cc Sopa de verduras con 70 gr de alimento de origen animal cocido (7 veces por semana).
- Ensalada fresca o cocida (150 gr) con aliño y sal.
- Plato de fondo (220 gr de peso neto bruto de alimento de origen animal) no frituras.
- Guarnición 1: Cereal cocido sin aceite.
- Guarnición 2: Tubérculo cocido.
- Postre: 1 fruta entera al natural (200-240 gr) cruda o cocida.
- 300 cc de refresco de fruta o infusión.

17.1.3 ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 1 y 2.

- TRES COMIDAS AL DIA + LACTANCIA MATERNA FRECUENTE
- CONSISTENCIA: PURES Y/O MAZAMORRAS

DISTRIBUCIÓN DE LA DIETA

- **6 am:** Lactancia Materna y/o Leche Maternizada (en caso excepción de ausencia de la madre).
- **DESAYUNO: 7 am – 8 am (1/2 taza =125 cc)**
  - ✓60 ml de Mazamorra de cereal (maicena, sémola, harina de quinua)
  - ✓Papilla de Fruta (50gr) (frutas no cítricas).
  - ✓1 taza de leche evaporada descremada (300 cc) al ½ (para la madre que da de lactar).
  - o **10 am:** 100 gr de papilla o mazamorra a base de fruta.
- **ALMUERZO: 12 md. ½ plato mediano**
  - o **COMBINAR: TUBERCULOS + VERDURA + PRODUCTO ANIMAL + GRASA + LM.**

✓TUBERCULO O CEREAL MAS VERDURAS (80 a 130 gr).

✓PRODUCTO ANIMAL: sangrecita, hígado de pollo, pollo, pavita, bazo, bofe, yema de huevo. (2 CUCHARADAS = 30 gramos).

✓GRASA: agregar 1 cucharadita de aceite de oliva (5gr.).

✓Papilla de fruta o compota de fruta (50 gr).

- 3 pm: 100 gr de papilla o mazamorra a base de fruta.
- **CENA: 5pm**
  - **COMBINAR: TUBERCULOS + VERDURA + PRODUCTO ANIMAL + GRASA + LM.**

✓TUBERCULO O CEREAL MAS VERDURAS (80 a 130 gr).

✓PRODUCTO ANIMAL: sangrecita, hígado de pollo, pollo, pavita, bazo, bofe, yema de huevo. (2 CUCHARADAS = 30 gramos).

✓GRASA: agregar 1 cucharadita de aceite de oliva (5gr.).

✓Papilla de fruta o compota de fruta (50 gr).

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 3.

- TRES COMIDAS + 2 ADICIONALES + LACTANCIA MATERNA
- CONSISTENCIA: OLLA FAMILAR (PICADO O EN TROZOS)

DISTRIBUCIÓN DE LA DIETA

- **DESAYUNO : 7 am – 8 am 250cc**

✓ 1 taza de fórmula de crecimiento evaporada + 5% azúcar

+

✓ Mazamorra de cereal con fruta: (plátano isla, manzana, durazno, membrillo, pera, etc.).

+

✓ Cereal con fruta: avena, quinua, 7 semillas, sémola, maicena.

+

✓ Un pan de yema mejorado con estremes proteico.

- **10 am:**

✓1 taza de fórmula de crecimiento evaporada al ½ + 5% azúcar ó 1 Huevo duro (según indicación específica).

+

✓1 fruta pequeña cocida ó picada suave (papaya, mango, pepino, etc.) o mazamorra a base de fruta (100gr)

- **ALMUERZO: 12 md. 1 plato mediano**
- Plato de fondo (presa picada: pollo, carne de res, pescado, hígado de pollo, bofe, bazo, res).

- Arroz graneado/Guiso de quinua ó trigo 50gr.
- Presa sin hueso 80 gr.
- Guiso y/o menestra 80 gr.
- 40 gr de verdura triturada

- Postre: Fruta pequeña al natural o cocida 100gr.
- Refresco de fruta 100cc.

- **MEDIA TARDE: 3 pm**

  1 taza formula de crecimiento evaporada al ½ + 5% azúcar ó Mazamorra de cereal con fruta y formula de crecimiento evaporada.

- **CFNA: 5pm.**

  - Plato de fondo (presa picada: pollo, carne de res, pescado, hígado de pollo, bofe, bazo, res).
  - Arroz graneado/Guiso de quinua ó trigo 50gr.
  - Presa sin hueso 80 gr.
  - Guiso y/o menestra 80 gr.
  - 40 gr de verdura triturada

- Postre: Fruta pequeña al natural o cocida 100gr.
- Refresco de fruta 100cc.

- **7 pm:** 1 taza de fórmula de crecimiento evaporada al ½ + 5% azúcar

Las fórmulas maternizadas de la AC 1, AC 2 Y AC 3 son subsidiados por la madre e indicados por el médico de pediatría a cargo.

REQUERIMIENTOS Y EXIGENCIAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

1. La diversificación de los regímenes dietoterapéuticos será establecida por el área de Nutrición del Hospital de Huaycán.

2. El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será de 2800 Kilocalorías por día (excepto los regímenes dieto terapéuticos) como máximo distribuidos de la siguiente forma:

   - *Desayuno 20% 560 Kcal.*
   - *Almuerzo 45% 1,260 Kcal.*
   - *Comida 35% 980 Kcal.*

3. La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes y personal de guardia para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:
   3.1 Distribución calórica:

   - De proteínas no menores de : 15% del VCT.
   - De carbohidratos no menores de : 55% del VCT.
   - De grasas no menor de : 30% del VCT (no más del 10% grasas saturadas)

4. El contenido de fibra del régimen normal de pacientes y personal de guardia debe aportar de 12 hasta 25 gramos.

5. La relación de micro nutrientes para el régimen normal deberá cubrir los requerimientos de acuerdo a normas internacionales FAO/OMS.
6. La Alimentación Complementaria (Ablactancia I, II, III) debe poseer una densidad energética de 1 a 1.5 cal/g de comida. La entrega de este tipo de régimen será distribuida en 5 porciones durante el día.
7. El valor calórico de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción dietética para cada paciente. El nutricionista responsable del Hospital de Huaycán, determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas a las necesidades de su área.
8. En los regímenes Hiperproteicos el valor calórico total de las proteínas será hasta el 20%, distribuidos en las 3 comidas principales y 2 adicionales (leche en volumen de 200 cc c/u).

La Alimentación Complementaria del niño, por tener variaciones conforme el niño (a) va creciendo, será supervisado en cuanto a su consistencia, cantidad, frecuencia y balance nutricional por el nutricionista de la Empresa y del Hospital de Huaycán para la adecuación según las necesidades nutricionales del niño tomando en consideración la edad y la situación de salud.

Así mismo la cantidad del producto de origen animal a considerar en el almuerzo y en la comida en la alimentación complementaria, debe tomar en cuenta lo establecido en los Lineamientos de Alimentación y Nutrición Materno Infantil del Ministerio de Salud y/o los criterios del Nutricionista, en este documento técnico enfatiza también que el niño (a) a partir de los 6 meses debe continuar con la Lactancia Materna hasta los dos años de edad.

Nota importante: Para los niños menores de 6 meses, que por alguna razón no pueden tener lactancia materna se deberá considerar La Leche Maternizada en 10 tomas de 130 cc por cada toma/día.

XVIII. CUADRO DE GRAMAJE Y FRECUENCIAS DE ALIMENTOS

N°	ALIMENTO	PESOS	ESPECIFICACIONES TECNICAS	FRECUENCIA
1	Carne de res	220 gr. peso neto crudo sin hueso, sin grasa, fileteada, cortes para bistec o bola de lomo. (150 a 160 gr. peso neto cocido) F.C. 1.40 103 g. peso neto crudo para sopas sin hueso. 103 g. peso neto crudo para asado sin hueso para pan con entremés mejorado. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Sera pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte. Ficha de registro sanitario.	1 - 2 veces por semana

2	Carne de pollo	220 gr. peso neto crudo para guisos, horno, plancha, parrilla, asado, etc. (145 a 150 gr. peso neto cocido) F.C. 1.487 103 gr. Peso neto crudo para pan con entremés mejorado 103 g. peso neto crudo para sopas sin hueso. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	FRESCO NO CONGELADO, carentes de golpes, nacional, con autorización sanitaria, peso crudo con hueso, tipo de corte ración, peso de pollo 2 kg. No alas ni menudencia Peso neto de la carne de pollo crudo sin hueso, sin grasa, sin piel, con fecha de producción y fecha de vencimiento, ficha de registro sanitario, empaque al vacío con sus respectivos rotulados.	3 - 5 veces por semana
3	Carne de pescado filete sin espina	220 gr. peso neto crudo para guisos, horno, plancha, parrilla, asado, etc. (170 a 180 gr. peso neto cocido) F.C. 1.24 103 g. peso cocido para sopas sin hueso. (80 a 90 gr. peso neto cocido) (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Filete de pescado blanco, pescado azules de primera calidad: cojinova, atún, lenguado, ojo de uva, reineta, trucha deshuesada, tilapia, excepto los pescados como tollo azul. Todos los pescados deben ser filetes sin espinas.	1 - 2 veces por semana
4	Carne de pavita	220 gr. peso neto crudo para guisos, horno, plancha, parrilla, asado, etc. (150 a 160 gr. peso neto cocido) F.C. 1.46 103 gr. peso neto crudo para pan con entremés mejorado 74 g. peso neto crudo para sopas sin hueso. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación). En caso de pacientes considerar SOLO PULPA (pecho o guiso).	Fresco, carentes de golpes, nacional, con autorización sanitaria, peso crudo con hueso, tipo de corte ración, peso de pollo 2 kg. No alas ni menudencia Peso neto de la carne de pollo crudo sin hueso, sin grasa, sin piel, con fecha de producción y fecha de vencimiento, ficha de registro sanitario, empaque al vacío con sus respectivos rotulados.	1 vez semana
5	Carne de Cerdo	220 g. peso neto crudo sin hueso, sin grasa, fileteada, etc. (135 a 140 gr. peso neto cocido) F.C. 1.62 103 g. peso cocido para sopas sin hueso. 103 g. peso cocido para asado sin hueso para pan con entremés mejorado. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de	Sera pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte. Ficha de registro sanitario.	1 vez quincenal

		conversión de crudo a cocido según la preparación).		
6	Menestras	200 g guarnición peso neto cocido (98 gr. crudo) F.C. 0.49 (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	De primera calidad ENVADADAS deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	2-3 vez semana
7	Queso fresco	50 g en estremes proteico. 70 gr en sopas o entradas	Presentación de primera calidad, PASTEURIZADO BAJO EN SAL, envasado, rotulado y etiquetado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, marca reconocida en el mercado, ficha de registro sanitario.	1 vez semana
8	Leche evaporada entera	150 cc leche sin diluir al medio Para personal y /o pacientes según indicación del nutricionista.	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado. NO MEZCLA LACTEA	Diario
9	Leche deslactosada y descremada.	150 cc leche sin diluir al medio Para personal y/o pacientes según indicación del nutricionista.	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado. NO MEZCLA LACTEA	Diario
10	Formula de crecimiento evaporada	150 cc leche sin diluir al medio Para pacientes pediátricos	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado. NO MEZCLA LACTEA	Diario
11	Bebida de soya	300 cc leche sin diluir Para personal y/o pacientes según indicación del nutricionista.	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado. NO MEZCLA LACTEA	Diario
12	Yogurt descremado.	300 cc	Yogurt bebible descremado, envasado por litro, registro sanitario y fecha de vencimiento de marca reconocida.	Diario
13	Huevo de gallina	60 gr	Frescos seleccionados (pack de cartón cubierto con film). Libre de impurezas, cascara entera e integra. Fecha d vencimiento vigente. Código de barras. Embolsados por 1 a 5 kg.	Diario

14	Arroz Extra	200 g guarnición peso neto cocido (102 gr. crudo) 300 g peso neto cocido (150 gr. crudo) (Arroz con pollo, etc.) (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Libre de impurezas, grano entero, registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Código de barras. Embolsados por 1 a 5 kg.	6 a 7 veces por semana
15	Fideos, sémola, trigo, quinua, otros cereales	312 gr. peso neto cocido para plato de fondo (125 gr. peso neto crudo). 75 gr. peso neto cocido (sopas). (30 gr. peso neto crudo). (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Embolsado de fábrica, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, código de barras, embolsados por 1 a 5 kg. De marca reconocida.	Según programación
16	Mantequilla	40 g	Derivado de leche de vaca en empaque con rotulo de fábrica, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, no presentar partículas extrañas. Presentación en pote de plástico. Marca reconocida en el mercado, NO MARGARINA.	Intercambiar
17	Mermelada	40 g	Presentación frascos de 1 kg con tapa rosca, envasado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Código de barras.	Intercambiar
18	Manjar blanco	40 g	Envase original de fabricación, envasado, registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, primera calidad. Código de barras.	Intercambiar
19	Pan francés , ciabatta, de yema, de molde blanco, pan de molde integral	50 g c/u 2 unidades (molde y/o tostada) sino llega al peso se utiliza ciabatta o pan hamburguesa.	Fresco, miga blanda, elástico, tipo esponjoso, olor característico. Sera traslado y guardado en recipientes plastificados con tapa. En el caso de pan de molde será embolsado con registro sanitario, fecha de vencimiento impreso en el envase, no etiqueta.	Diario
20	Papa , blanca,	160 g como guarnición peso neto cocido.	Buen estado de maduración, sin ataque de insectos, sin	Uso exclusivo

	amarilla, huayro, etc.	(Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	parásitos en la parte interna y externa.	para purés y guarnición
21	Camote, yuca	160 g como guarnición peso neto cocido. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	En caso de yuca, no deberá presentar manchas oscuras en su interior. Se usara yuca amarilla	Según programación
22	Verduras, Hortalizas y Legumbres	En ensalada fresca, cocida o encurtidos: Crudas: 150 gr. Cocidas: 90 gr. (Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación).	Buen estado, frescos, sin ataques de insectos ni parásitos	Diario en las diferentes preparaciones
23	Aceite de Oliva	Según indicación de la Nutricionista Para pacientes hospitalizados.	Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, rotulado y etiquetado.	Diario
24	Frutas frescas	Ver detalle	Fruta en su grado de maduración fisiológica típica para su especie, no debe estar dañada por golpes, no haber sufrido picadura por insectos en su pulpa y pericardio, no de tener parásitos, no debe presentar indicios de fermentación o putrefacción, calidad de primera calidad o extra.	Diario en las diferentes preparaciones
25	Durazno	200 g	Presentar maduración optima, no golpeado, sin ataques de insectos, no presentar estado de fermentación.	Intercambiar (una vez por semana
26	Mandarina, naranja	200 g mandarina 200 g naranja	Consistencia firme, sanos y limpios, exentos de magulladuras	Intercambiar
27	Pera	200 g	Debe presentar buen estado de maduración, sanos y limpios	Intercambios con frutas de la estación
28	Plátano de la isla	200 g	Debe ser entero, de consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plaga, maduración satisfactoria. No deberá presentar manchas	1 vez por semana

			oscuras externamente. De primera calidad.	
29	Uva (blanca y negra)	200 g	Deben está bien limpias, de aspecto fresco, sin magulladuras, maduración satisfactoria, exento de plagas	Intercambiar
30	Granadilla	200 g	Sin magulladuras, sin manchas externas, maduración satisfactoria, sin ataques de insectos.	Intercambiar
31	Papaya	Jugo 200- 240 gr. 200 g Ensalada	De aspecto fresco, estado de madurez satisfactorio, sin deterioro, sin manchas pronunciadas, estar exenta de olor y sabor extraño.	Diario
32	Manzana tipo chilena, delicia.	200 g	Presentar estado de maduración uniforme, sin magulladuras, sin ataques de insectos.	Intercambiar

Nota: Para la supervisión diaria se va a considerar el factor de conversión de crudo a cocido según la preparación.

NOTA: OBLIGATORIO

- ✓ Los cereales (fideos, sémola, avena, etc.) SERÁN ENVASADOS, DE PRIMERA CALIDAD, envase de fabricación, rotulado, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- ✓ En la alimentación complementaria I, II, solo se aceptará proteínas de alto valor biológico (carne de pollo y res). Solo cuando sea solicitado por el o la Nutricionista en la alimentación complementaria se solicitará hígado de pollo o sangrecita.
- ✓ Sólo serán considerados: piernas, pechugas, entrepiernas en los diferentes regímenes alimenticios en personal y pacientes (NO ALAS ni menudencia).
- ✓ Para la preparación de sopas no se utilizarán menudencias de pollo. Así también no su utilizará la punta del ala ni el cuello del pollo para sopas.
- ✓ Todos los alimentos deberán ser de primera calidad e inocuos y de MARCAS RECONOCIDAS.
- ✓ Todas las frutas y verduras deberán ser de PRIMERA CALIDAD E INOCUOS.

XIX. FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS SEGÚN TIEMPO DE COMIDA

RACION DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A CONSIDERAR	FRECUENCIA DE CONSUMO
DESAYUNO	LECHE EVAPORADA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.	5 VECES POR SEMANA
	YOGURT DESCREMADO, DESLACTOSADO	2 VEZ POR SEMANA
	AVENA, QUINUA, MACA KIWICHA, SOYA, 7 SEMILLAS y OTROS.	DIARIO
	JUGO DE FRUTA	5 VECES POR SEMANA
	FRUTA AL NATURAL	2 VECES POR SEMANA
PAN MEJORADO Y SIMPLE	PAN FRANCES GRANDE, CIABATTA, PAN HAMBURGUESA / PAN INTEGRAL / PAN DE MOLDE INTEGRAL / TOSTADAS.	DIARIO
PAN SIMPLE	ACEITUNA	1 -2 VECES POR SEMANA
	MANTEQUILLA	1 VEZ POR SEMANA
	MERMELADA	1 VEZ POR SEMANA
	PALTA	1 -2 VECES POR SEMANA
	CAMOTE	1 VEZ POR SEMANA
	TORTILLA DE VERDURAS	1 VEZ POR SEMANA
	MANJAR BLANCO	1 VEZ POR SEMANA
PAN MEJORADO	QUESO	1 VEZ POR SEMANA
	HUEVO	2 VEZ POR SEMANA
	POLLO	1 VEZ POR SEMANA
	FILETE DE ATUN	1 VEZ POR SEMANA
	ASADO DE RES	1 VEZ POR SEMANA
	EMPANADA	1 VEZ POR SEMANA
	JAMON	1 VEZ POR SEMANA
	HAMBURGUESA (CARNE/POLLO)	1 VEZ POR SEMANA
	TAMAL	1 VEZ POR SEMANA
ALMUERZO	**SOPA**	4 VECES POR SEMAMA
	POLLO CON HUESO	ADECUADO AL MENU
	POLLO SIN HUESO	ADECUADO AL MENU
	RES/ CARNERO CON HUESO	ADECUADO AL MENU
	PESCADO SIN HUESO	ADECUADO AL MENU
	ENTRADA	3 VECES POR SEMANA
	PALTA	ADECUADO AL MENU
	VERDURAS (ENSALADA)	ADECUADO AL MENU
	FILETE DE ATUN	ADECUADO AL MENU
	WANTAN	ADECUADO AL MENU
	CORAZON, POLLO (BROCHETAS)	ADECUADO AL MENU
	PLATO DE FONDO	DIARIO
	RES SIN HUESO	1-2 VECES POR SEMANA
	RES CON HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	POLLO CON HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	POLLO FILETE	3-5 VECES POR SEMANA
	CERDO, SIN HUESO	ADECUADO AL MENU

	PAVITA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	PESCADO FILETE	1 -2 VECES POR SEMANA
	TRIGO O QUINUA	ADECUADO AL MENU
	MENESTRAS (GUISOS)	2 -3 VECES POR SEMANA
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU
	PAPA, YUCA, CAMOTE	ADECUADO AL MENU
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU
	ARROZ	DIARIO
	FRUTA	5 VECES POR SEMANA
	POSTRE DULCE	2 VECES POR SEMANA
	REFRESCO DE FRUTA	DIARIO
	ENSALADA DE VERDURAS (CRUDAS, COCIDAS O ENCURTIDOS)	DIARIO
CENA	**SOPA**	5 VECES POR SEMANA
	POLLO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	POLLO SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	RES/ CARNERO CON HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	ENTRADA	2 VECES POR SEMANA
	PLATO DE FONDO	DIARIO
	RES SIN HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	RES CON HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	POLLO CON HUESO	ADECUADO AL MENÚ
	POLLO FILETE	ADECUADO AL MENÚ
	CERDO SIN HUESO	ADECUADO AL MENU
	PAVITA SIN HUESO	1 VEZ POR SEMANA
	PESCADO FILETE	ADECUADO AL MENÚ
	TRIGO O QUINUA	ADECUADO AL MENU
	FIDEOS TALLARIN	ADECUADO AL MENU
	PAPA, YUCA, CAMOTE	ADECUADO AL MENU
	OLLUCO	ADECUADO AL MENU
	ARROZ	DIARIO
	FRUTA	5 VECES POR SEMANA
	POSTRE DULCE	2 VECES POR SEMANA
	REFRESCO DE FRUTA O INFUSION	DIARIO
	ENSALADA DE VERDURAS	DIARIO

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: TRES (03) MESES

PERÚ Ministerio de Salud

"Año de la Recuperación y consolidación de la economía peruana."

ESTIMACIÓN APROXIMADA DEL NÚMERO DE RACIONES CONSUMIDAS EN EL PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO

	TIEMPO	DIETA	MES 1	MES 2	MES 3	SUB TOTAL
PACIENTE	DESAYUNO	COMPLETA	274	367	284	925
		BLANDA	176	175	215	566
		HIPOGLUCIDA	67	92	53	212
		HIPOGRASA	25	24	24	73
		HIPOSODICA	30	13	16	59
		LIQUIDA RESTRINGIDA	2	0	0	2
		LIQUIDA AMPLIA	75	58	67	200
		LICUADO / ENTERAL	62	99	45	206
		HIPOALERGICA	23	6	26	55
		HIPERPROTEICA	43	25	35	103
		COMPLEMENTARIA 1	8	0	3	11
		COMPLEMENTARIA 2	6	7	13	26
		COMPLEMENTARIA 3	1	4	0	5
	ALMUERZO	COMPLETA	312	335	281	928
		BLANDA	196	199	210	605
		HIPOGLUCIDA	57	86	57	200
		HIPOGRASA	30	30	30	90
		HIPOSODICA	22	16	16	54
		LIQUIDA RESTRINGIDA	2	2	0	4
		LIQUIDA AMPLIA	54	46	44	144
		LICUADO / ENTERAL	67	106	44	217
		HIPOALERGICA	22	9	21	52
		HIPERPROTEICA	46	30	46	122
		COMPLEMENTARIA 1	10	0	7	17
		COMPLEMENTARIA 2	4	10	12	26
		COMPLEMENTARIA 3	2	1	0	3
	CENA	COMPLETA	262	256	252	770
		BLANDA	187	188	205	580
		HIPOGLUCIDA	50	68	56	174
		HIPOGRASA	30	34	23	87
		HIPOSODICA	15	16	10	41
		LIQUIDA RESTRINGIDA	2	1	0	3
		LIQUIDA AMPLIA	51	42	50	143
		LICUADO / ENTERAL	66	90	42	198
		HIPOALERGICA	15	8	17	40
		HIPERPROTEICA	47	30	31	108
		COMPLEMENTARIA 1	9	0	3	12

PERÚ Ministerio de Salud

"Año de la Recuperación y consolidación de la economía peruana."

		COMPLEMENTARIA 2	4	10	9	23
		COMPLEMENTARIA 3	3	1	1	5
PERSONAL	DESAYUNO	COMPLETA	2187	2259	2254	6700
		BLANDA	40	119	4	163
		HIPOGLUCIDA	51	45	26	122
		HIPOGRASA	12	19	4	35
		HIPOSODICA	0	0	0	0
	ALMUERZO	COMPLETA	2492	2532	2676	7700
		BLANDA	300	0	1	301
		HIPOGLUCIDA	97	74	55	226
		HIPOGRASA	24	53	13	90
		HIPOSODICA	0	0	0	0
	CENA	COMPLETA	2167	2208	2236	6611
		BLANDA	8	0	3	11
		HIPOGLUCIDA	40	82	28	150
		HIPOGRASA	13	22	7	42
		HIPOSODICA	0	0	0	0
TOTAL DE NUMERO DE RACIONES						**29240**

54 | 54

CAPÍTULO IV
PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de [**CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA]**, que celebra de una parte [**CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE**], en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC Nº [……], con domicilio legal en [……], representada por [……..…], identificado con DNI Nº [……], y de otra parte […….....], con RUC Nº [.....], con domicilio legal en […….....], inscrita en la Ficha N° […….....] Asiento N° […….....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [……], debidamente representado por su Representante Legal, […….....], con DNI N° [……..], según poder inscrito en la Ficha N° [……..], Asiento N° [……] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [……], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [……..], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la **CONCURSO PÚBLICO DE SERVICIOS Nº** [**CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**] para la contratación de [**CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO**], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO[8]

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

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones

Públicas. **Importante para la entidad contratante**

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

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

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

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

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

De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:
“El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [……..…], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN].”

Importante para la entidad contratante

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:
CLÁUSULA […]: PRESTACIONES ACCESORIAS9
"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES

Los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse, entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

ACCESORIAS].
El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de ley.
El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [……..], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].
[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO
El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.
CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS
EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:
Garantía de fiel cumplimiento del contrato: Por la suma de [**CONSIGNAR EL MONTO**], a través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADO: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO]**] N° [**INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE**], la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original

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

• ***Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias:*** *MECANISMO DE GARANTÍA* ***[(SELECCIONAR): CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN]. [CONSIGNAR EL MONTO],*** *a través de la* ***[INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA]*** *N°* ***[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE],*** *monto que es equivalente al 10% del monto contractual de la*

prestación accesoria, y que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas."

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

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

CLÁUSULA […]: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD SEGÚN LAS BASES]*, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

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

CLÁUSULA […]: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD SEGÚN LAS BASES]*, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar, el cual no debe ser mayor al 30% del plazo del entregable[10] correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los

artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [**CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO**] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo con la siguiente fórmula: Penalidad Diaria = F x plazo	0.10 x monto

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante *En caso se haya incluido otras penalidades, se agrega el siguiente párrafo:*

En caso se haya incluido otras penalidades, se agrega el siguiente párrafo:
"Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades: Otras penalidades

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

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

Las penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento
Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

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

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

CLÁUSULA […]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA
Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato cuando el resultado de algún hito impida o haga innecesaria la continuidad del siguiente, sin que resulte atribuible a alguna de las partes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 121 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
Los hitos del contrato son [INCLUIR EL DETALLE DE LOS HITOS DEL CONTRATO]
- Para el caso de contratos de contingencia con modalidad de pago por disponibilidad se incluye la siguiente cláusula:

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES
Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.
Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO
A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.
Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación[11] y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.
Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.
Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.
Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato[12]. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco[13]. En ningun caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar[14].
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS[15]

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**], según el acuerdo de las partes.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CONVENIO ARBITRAL

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince días calendario.

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

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

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

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

"EL CONTRATISTA"

"LA ENTIDAD CONTRATANTE" ELCONTRATISTA

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
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 Nº [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**] Asiento Nº [**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	SÍ ( )	NO ( )	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las actuaciones que se den durante el procedimiento de selección no competitivo hasta el perfeccionamiento del contrato.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
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[8]	SÍ ( )	NO ( )	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE[9]	SÍ ( )	NO ( )	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		

[8] Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/ y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.
[9] Ibídem.

MYPE[10]	SÍ ( ) NO ( )
Correo electrónico:	

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

[10] Ibídem.

ANEXO Nº 2

PACTO DE INTEGRIDAD[11]

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

El que suscribe, [……..], postor y/o representante legal de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**], identificado con [**CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**] N° [**CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**], con poder inscrito en la localidad de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**] en la Ficha Nº [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, **suscribo el presente Pacto de Integridad** bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y de cualquier actividad ilícita.

3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes[12]; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.

4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM[13].

5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento[14].

---

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

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

[13] Reglamento de la Ley N° 31564
Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas
El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. (…)

[14] Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el literal d) del artículo 274 de su Reglamento:
Artículo 68. Resolución del contrato

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

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

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

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.

3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, inconducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (https://denuncias.servicios.gob.pe/).

4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección[15]; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la finalización del proceso de contratación.

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

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los ( ) días del mes ( ) de 20( ), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General[16].

_____
Firma

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:
d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco
Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:
(…)
d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

[15] **Artículo 92. Culminación de la fase de selección,** del Decreto Supremo N°009-2025-EF:
La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.

[16] *1.7 Principio de Presunción de Veracidad. - En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.*

N° de DNI:

ANEXO Nº 3[17]

DECLARACIÓN JURADA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

iii. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.

iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.

v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección no competitivo.

vi. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

ANEXO N° 4

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

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta en el PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO **Nº** [**CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO**].

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio
   1. [**NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1**].
   2. [**NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2**].

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....] y nuestro correo electrónico común: […….], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.

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

1.	OBLIGACIONES DE [**NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1**]	[%] [18]
	[**DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1**]	
2.	OBLIGACIONES DE [**NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2**]	[%] [19]

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

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

[**DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2**]

TOTAL OBLIGACIONES 100%[20]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

Advertencia

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

ANEXO Nº 5[21]
DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

El que suscribe, [……..], postor y/o representante legal de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**], identificado con [**CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**] N° [**CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**], con poder inscrito en la Sede Registral de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**] en la Ficha Nº [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**] Asiento Nº [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**], **declaro que tengo los siguientes parientes[22], los cuales cuentan con impedimento de carácter personal[23] de conformidad con el numeral 1 del párrafo 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, de acuerdo a lo siguiente:**

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

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

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

Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069[24], Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente para la presentación de

[21] Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
[22] Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.
[23] Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

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

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

……..……..

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

Importante para la entidad contratante
En caso de prestaciones de bienes y servicios bajo la modalidad de pago de precios unitarios, suma alzada y esquema mixto incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR UNO DE LOS SIGUIENTES CUADROS EN CASO DE MODALIDAD DE PAGO A PRECIOS UNITARIOS O SUMA ALZADA, RESPECTIVAMENTE:]

OFERTA A PRECIOS UNITARIOS:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
MONTO A PRECIOS UNITARIOS			

OFERTA A SUMA ALZADA:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
MONTO A SUMA ALZADA	

[EN EL SUPUESTO DE ESQUEMA MIXTO COMPUESTO, POR EJEMPLO, DE PRECIOS UNITARIOS Y SUMA ALZADA, SE CONSIGNAN AMBOS CUADROS SEGUIDOS DEL CUADRO QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN:]

MONTO TOTAL DE LA OFERTA		

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la contratación;

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (p.e. IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O

ELIMINAR ESTA LÍNEA]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

Importante para la entidad contratante
*En caso de prestaciones de bienes y servicios bajo la modalidad de pago **en base a honorario fijo y comisión de éxito** incluir el siguiente anexo:*

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

CONCEPTO	MONTO
(A) Honorario Fijo	
(B) Comisión de éxito[25]	
Precio de la Oferta (A) + (B)	

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la contratación.

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (ejm IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]

[EN CASO LA ENTIDAD CONTRATANTE LO HAYA SOLICITADO, EL PROVEEDOR REMITE EL DETALLE DE SU HORARIO FIJO]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

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

Importante para la entidad contratante

En caso de prestaciones de bienes y servicios bajo la modalidad de pago de tarifas incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO	N° DE PERIODOS DE TIEMPO[26]	PERIODO O UNIDAD DE TIEMPO DE LA TARIFA[27]	TARIFA UNITARIA OFERTADA[28]	TOTAL OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros solicitados, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la contratación.

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (ejm IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal: [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]

El postor puede incluir conceptos que, de acuerdo a su propuesta, sean requeridos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

[27] Día, mes, entre otros, según lo establecido en las bases.

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

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

Importante para la entidad contratante

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

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	ESTIMACIÓN DE HORAS DE LA ACTIVIDAD	HORA DE LABOR PROFESIONAL ESPECIALIZADA[29]	PRECIO TOTAL
[CONSIGNAR LA LABOR PROFESIONAL CORRESPONDIENTE]			

La oferta económica [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros solicitados, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar;

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (ejm IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal: [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

- *Pago por consumo es una modalidad de pago que solo aplica en caso de servicios variables, cuando la unidad de medida del pago sea la hora de labor profesional especializada.*
- *En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.*
- *En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.*

[29]Unidad de medida de pago.

Importante para la entidad contratante
En caso de prestaciones de servicios bajo la modalidad de pago por porcentaje incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

CONCEPTO	OFERTA
Porcentaje ofertado[30]	%
Monto Total Ofertado	

La oferta económica [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros solicitados, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar;

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (ejm IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal: [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia
• *Pago por consumo es una modalidad de pago que solo aplica en caso de servicios variables, cuando la unidad de medida del pago sea la hora de labor profesional especializada.* • *En caso de procedimientos según relación de ítems, el postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.* • *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias el postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias.* • *En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.*

[30] Corresponde al porcentaje del monto total a cobrar o recuperar.

Importante para la entidad contratante
En caso de prestaciones de consultoría y consultoría de obra bajo la modalidad de pago de precios unitarios, suma alzada, costos reembolsables y esquema mixto incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

OBLIGACIONES		***COSTO (S/)***
A. CONSULTORIA / FORMULACIÓN / DISEÑO / SUPERVISIÓN (INDICAR CUAL CORRESPONDA) / MANTENIMIENTO VIAL		
	Costo Directo	*[……..……..]*
	Gastos Generales (….%)	*[……..……..]*
	Utilidad (….%)	*[……..……..]*
	Sub Total	*[……..……..]*
	Impuesto I.G.V. (18%)	
	Presupuesto ofertado	*[……..……..]*

B. COMPONENTE (DE CORRESPONDER, SI ES QUE HAY UN COMPONENTE ADICIONAL, SE AÑADE ESTAS FILAS)		
	Costo Directo	*[……..……..]*
	Gastos Generales (….%)	*[……..……..]*
	Utilidad (….%)	*[……..……..]*
	Sub Total	*[……..……..]*
	Impuesto I.G.V. (18%)	
	Presupuesto ofertado	*[……..……..]*

El precio de la oferta corresponde a [INDICAR MODALIDAD DE PAGO EMPLEADA EN CADA COMPONENTE SEGÚN REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD] e incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la contratación;

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (p.e. IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]

En el caso de consultoría de obras y diseño del mantenimiento vial, adjunto a la presente, remito estructura de costos con el desagregado de la oferta económica, que toma como referencia lo proporcionado por la entidad contratante y que puede adicionar conceptos que, de acuerdo a su propuesta, sean requeridos. En caso de modalidad de pago por esquema mixto, la estructura de costos que forma parte de la oferta indica claramente la modalidad de pago de cada concepto.
En el caso de consultoría y mantenimiento vial que cuente con diseño, el detalle de los precios unitarios

de mi oferta son parte de este anexo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante para la entidad contratante

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

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

CONCEPTO	MONTO
(C) Honorario Fijo	
(D) Comisión de éxito[31]	
Precio de la Oferta (A) + (B)	

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; .

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (ejm IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]

[EN CASO LA ENTIDAD CONTRATANTE LO HAYA SOLICITADO, EL PROVEEDOR REMITE EL DETALLE DE SU HORARIO FIJO]

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

Advertencia

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

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

Importante para la entidad contratante

En caso de prestaciones de consultoría y consultoría de obra bajo la modalidad de tarifas incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

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

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO	N° DE PERIODOS DE TIEMPO[32]	PERIODO O UNIDAD DE TIEMPO DE LA TARIFA[33]	TARIFA UNITARIA OFERTADA[34]	TOTAL OFERTA ECONÓMICA

La oferta económica [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros solicitados, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar. Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (ejm IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal: [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]
El postor puede incluir conceptos que de acuerdo a su propuesta, sean requeridos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

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

[33] Día, mes, entre otros, según lo establecido en las bases.

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

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

Importante para la entidad contratante
Este anexo es aplicable para el sistema de entrega de diseño y construcción y el de solo construcción, independientemente de la modalidad de pago a emplear.

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

OBLIGACIONES		***COSTO (S/)***
A. COMPONENTE DISEÑO (DE CORRESPONDER)		
	Costo Directo	*[……..……..]*
	Gastos Generales (….%)	*[……..……..]*
	Utilidad (….%)	*[……..……..]*
	Sub Total	*[……..……..]*
	Impuesto I.G.V. (18%)	
	Presupuesto Base	*[……..……..]*
B. COMPONENTE OBRA		
B.1. EDIFICACIÓN O INFRAESTRUCTURA		
	Costo Directo	*[……..……..]*
	Gastos Generales (….%)	*[……..……..]*
	Utilidad (….%)	*[……..……..]*
	Sub Total	*[……..……..]*
	Impuesto I.G.V. (18%)	*[……..……..]*
	Presupuesto Base	*[……..……..]*
B.2. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO (DE CORRESPONDER)		
	Costo Directo Mobiliario	*[……..……..]*
	Gastos Generales (….%)	*[……..……..]*
	Utilidad (….%)	*[……..……..]*
	Sub Total	*[……..……..]*
	Impuesto I.G.V. (18%)	*[……..……..]*
	Total Mobiliario	*[……..……..]*
	Costo Directo Equipamiento	*[……..……..]*
	Gastos Generales (….%)	*[……..……..]*
	Utilidad (….%)	*[……..……..]*
	Sub Total	*[……..……..]*
	Impuesto I.G.V. (18%)	*[……..……..]*

	Total Equipamiento	*[……..……..]*
	Presupuesto Base Mobiliario y Equipamiento	*[……..……..]*
B.3. PLAN DE CONTINGENCIA (DE CORRESPONDER)		*[……..……..]*
MONTO OFERTADO (TOTAL)		*[……..……..]*

Advertencia

En el sistema de entrega de diseño y construcción, los postores realizan una oferta económica que contiene dos rubros: i) costo de la ejecución de la obra, y ii) el costo del diseño, que son los que se consideran en el cuadro precedente. Según el numeral 166.2 del artículo 166 del Reglamento "La evaluación económica se realiza sobre cien puntos únicamente respecto al rubro correspondiente al costo del diseño, mientras que el monto de la oferta económica del rubro correspondiente a la ejecución de la obra es fijo al 100%, por lo que no es materia de calificación. Los evaluadores descalifican las ofertas económicas que consideren una cuantía diferente al 100% en el rubro correspondiente a la ejecución de la obra"

El precio de la oferta corresponde a [INDICAR MODALIDAD DE PAGO EMPLEADA SEGÚN REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD] e incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la obra a contratar;

Mi oferta no incluye [INDICAR EL TRIBUTO QUE NO INCLUYE (por ejemplo, IGV)] porque goza de la siguiente exoneración legal [CONSIGNAR LA EXONERACIÓN QUE LEGALMENTE LE CORRESPONDE O ELIMINAR ESTA LÍNEA]

En el caso de diseño y construcción, adjunto a la presente, remito estructura de costos con el desagregado de la oferta económica, que toma como referencia lo proporcionado por la entidad contratante y que puede incluir conceptos que, de acuerdo con mi propuesta, son requeridos. (Este párrafo se elimina si no corresponde.)

En el caso de sólo construcción, adjunto a la presente, remito presupuesto de obra con el desagregado de la oferta económica, que toma como referencia lo proporcionado por la entidad contratante y que puede incluir conceptos que, de acuerdo con mi propuesta, son requeridos. (Este párrafo se elimina si no corresponde.)

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

- *El análisis de precios unitarios y el detalle de los gastos generales fijos y variables no se presentan en la oferta, sino para el perfeccionamiento del contrato.*

Importante para la entidad contratante

- *La entidad contratante incluye la estructura de costos y/o presupuesto de obra editables con la finalidad de que el postor las pueda adaptar y remitir. En tal caso, consignar lo siguiente:*

  "Adicionalmente al documento escaneado del presente anexo, el postor adjunta en excel su presupuesto de la obra (que fue publicado juntamente con las bases) y/o su estructura de costos, completando la información que sustenta el precio de su oferta. En caso de divergencia prevalece el documento escaneado del precio de

la oferta".

- *En caso de procedimientos según relación de ítems o tramos, consignar lo siguiente:*

  "El postor debe presentar el precio de su oferta en forma independiente, en los ítems o tramos que se presente".

- *En caso de contratación de obras por paquete, consignar lo siguiente:*

"El postor debe presentar el precio de su oferta con el detalle de cada obra incluida en el paquete".

Si durante la fase de actos preparatorios se ha dado a conocer la cuantía y la entidad contratante advierte que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar lo siguiente:

*"La oferta de los postores que presenten la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 16**), debe encontrarse dentro de los límites de la cuantía sin IGV".*

- ***En** caso se haya incluido en el alcance: **i) el diseño de la operación y/o mantenimiento y/o ii) la puesta en servicio, en el caso de llave en mano. La tabla precedente incluye lo siguiente:***

B.4. PUESTA EN SERVICIO (DE CORRESPONDER)		
	Costo Directo	*[……..……..]*
	Gastos Generales (….%)	*[……..……..]*
	Utilidad (….%)	*[……..……..]*
	Sub Total	*[……..……..]*
	Impuesto I.G.V. (18%)	*[……..……..]*
	Presupuesto Base	*[……..……..]*
B.5. DISEÑO DE LA OPERACIÓN Y/O MANTENIMIENTO (DE CORRESPONDER)		
	Costo Directo	*[……..……..]*
	Gastos Generales (….%)	*[……..……..]*
	Utilidad (….%)	*[……..……..]*
	Sub Total	*[……..……..]*
	Impuesto I.G.V. (18%)	*[……..……..]*
	Presupuesto Base	*[……..……..]*

Incluir las disposiciones, según corresponda, esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de bases.

ANEXO N° 7

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LA CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

El que se suscribe, [……..], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia
La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que: • ***El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*** • ***Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*** • ***La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).***

ANEXO N° 7

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

El que se suscribe, [……..], postor adjudicado y/o representante legal de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**], identificado con [**CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**], autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de [**PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS**], en el marco del numeral 61.8 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley Nº 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia
La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley Nº 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que: • *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.* • *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.* • *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

ANEXO N° 8

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

El que se suscribe, [……..], postor adjudicado y/o representante legal de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**], identificado con [**CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**], declara bajo juramento su compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

ANEXO Nº 9

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE SOLICITUDES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 10

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL[35]

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

El que se suscribe, [……..], postor adjudicado y/o representante legal de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**], identificado con [**CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD**], elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

ANEXO Nº 11

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
(APLICABLE A CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / [CONSIGNAR O/C U O/S, DE SER EL CASO]/ COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP [36]	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO[37]	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE[38]	TIPO DE CAMBIO VENTA[39]	MONTO FACTURADO ACUMULADO [40]
1										
2										
3										
4										
5										

[36] Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden [CONSIGNAR DE COMPRA O DE SERVICIO, DE SER EL CASO] o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

[37] **Únicamente**, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los (CONSIGNAR DIEZ AÑOS EN EL CASO DE BIENES U OCHO AÑOS EN EL CASO DE SERVICIOS] años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

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

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

[40] Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / [CONSIGNAR O/C U O/S, DE SER EL CASO]/ COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP [36]	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO[37]	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE[38]	TIPO DE CAMBIO VENTA[39]	MONTO FACTURADO ACUMULADO [40]
6										
7										
8										
9										
10										
…										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante puede acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante puede acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante puede emplear la experiencia transmitida, como

consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe.

ANEXO Nº 11

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
(APLICABLE A CONTRATOS DE OBRA)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla lo siguiente como EXPERIENCIA EN OBRAS DE LA ESPECIALIDAD*:*

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO	FECHA DEL CONTRATO[41]	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA OBRA	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE[42]	TIPO DE CAMBIO VENTA[43]	MONTO FACTURADO ACUMULADO[44]
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
TOTAL										

[41] Se refiere a la fecha de suscripción del contrato.
[42] Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.
[43] El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato.
[44] Consignar en la moneda establecida para el valor referencial.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia
Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe.

ANEXO Nº 12

DECLARACIÓN JURADA

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA**], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [**CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA**] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Advertencia
A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones Públicas con sanción vigente en http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados. *También le asiste dicha facultad a la dependencia encargada de las contrataciones o al órgano de la entidad contratante al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

ANEXO Nº 13
DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

El que suscribe, [……..], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la Sede Registral de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **declaro que tengo los siguientes parientes[45], los cuales cuentan con impedimento de carácter personal[46] de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, de acuerdo a lo siguiente:**

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

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

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

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER SUSCRITO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069[47], Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

…….....
Firma, nombres y apellidos del postor o

[45] Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.
[46] Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
[47] Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

representante legal, según corresponda ´

ANEXO Nº 14[48]

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

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

Señores
EVALUADORES
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

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

[EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO DE UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO]:

- Que, se ha remitido el/la **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** con fecha de recepción **[CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN]** dirigido/a al **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA],** mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]**, la cual tiene carácter de declaración jurada, para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.

- Que, sí me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuente del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** ante el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE]**, para lo cual adjunto:

  a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

…….....

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

ANEXO N° 15

ELECCIÓN DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE LA JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS (JPRD)

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

El que se suscribe, [……..], postor adjudicado y/o representante legal de [**CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA],** identificado con [**CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, elijo el centro de administración de la Junta de Prevención y Resolución de Disputas (JPRD) del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE LA JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS (JPRD), DE ACUERDO AL LISTADO DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 16

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

Señores
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO]
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA],** declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

1.- Que el domicilio fiscal de la empresa[49] se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);

2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);

3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y

4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.[50]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

[50] En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.