

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • XYZ	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

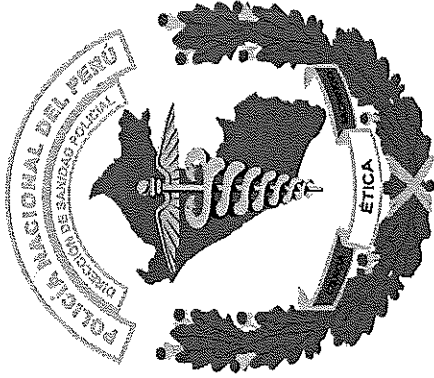
- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrar.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección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

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

Elaboradas en enero de 2019

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP



BASES ADMINISTRATIVAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL

PRIMERA CONVOCATORIA

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE
RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE
HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO.
JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD
POLICIAL AREQUIPA"

2023.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

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

Importante

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

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

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

Importante

En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), a solicitud del postor se asigna una bonificación equivalente al diez por ciento (10%) sobre el puntaje total obtenido por los postores con domicilio en la provincia donde prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP². Lo mismo aplica en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando algún ítem no supere el monto señalado anteriormente.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

² La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: www.rnp.gob.pe

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

CAPITULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

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

Importante

Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes; (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.

El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas descentralizadas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaración de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de servicios, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de servicios. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de servicios no debe incluir la prohibición del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 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>).
- 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 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B₁ incluye las clasificaciones B+ y B.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIDAD EJECUTORA 020: SANIDAD DE LA PNP
RUC N° : 20504380077
Domicilio legal : Av. Arequipa 4898 – Miraflores – Lima
Teléfono: : 01-4456756
Correo electrónico: : julivicente.dirsapol@gmail.com / dirsapolprogramaen12@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 el cual se aprueba con fecha 19 de mayo de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS – R.O.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de Trescientos

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Sesenta y Cinco (365) días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Gratuito a través de la Plataforma del SEACE.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento y sus modificaciones.
- Decreto Legislativo N°1440. Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF. TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante La Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo 377-2019-EF. Que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS. TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS. TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 295. Código Civil.
- Ley N° 26842. Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-2014-SA. Aprueban Reglamento del Decreto Legislativo N° 1156.
- Demás normas complementarias y conexas con el objeto del presente procedimiento de selección.

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2)

- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/interoperabilidad/>

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. (Anexo N° 11)

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸. (Anexo N° 12).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Estructura de costos¹⁰.
- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete¹¹.

Importante

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

⁷ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁸ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y referendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el Área de Abastecimiento de la Entidad, Av. Arequipa N°4898 - Miraflores - Lima, en el horario de 08:30 a 16:30 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS CONTINUOS, según las atenciones realizadas con su respectiva orden de compra.

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

- ✓ Acta de conformidad del servicio, emitido por el jefe del Departamento de Nutrición del Hospital Regional Policial Arequipa JPM. Que incluya actas de incumplimiento en caso exista.
- ✓ Informes sustentatorios, emitido por el jefe del Departamento de Nutrición.
- ✓ Código de Cuenta Interbancario (CCI).
- ✓ Comprobante de Pago.

Para el cálculo de las raciones de, dietas completas (pacientes) o dietas sólidas, serán de conformidad a lo señalados en las condiciones y TDR del requerimiento.

Dicha documentación se debe presentar en el Área de Abastecimiento de la Entidad, Av. Arequipa N°4898 - Miraflores - Lima, en el horario de 08:30 a 16:30 horas.

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DIN.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

2.6. REAJUSTE DE PAGOS

Para el presente procedimiento de selección y de conformidad al marco de la Normativa de Contrataciones del Estado, y de acuerdo a lo previsto en el Numeral 38.1 del Artículo 38 del Reglamento.

38.1. En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

AREA USUARIA	DEPARTAMENTO DE NUTRICION
ACTIVIDAD	ATENCION DE PACIENTES COVID - 19 Y NO COVID-19
META PROPUESTA	05 ATENCION ESPECIALIZADA EN SALUD
DENOMINACION DE LA CONTRATACION	"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCION DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA POR UN PERIODO DE 365 DIAS"
INDICAR SI ESTA DENTRO DEL PETITORIO DE LA PNP Y DEL CAN	SI (X) NO ()

I. DENOMINACION DE LA CONTRATACION
"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCION DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA POR UN PERIODO DE 365 DIAS".

II. FINALIDAD PUBLICA

El Hospital Regional Policial Arequipa- HOSREPOL AQP, brinda servicios de salud integral altamente especializada a la población policial y sus derechohabientes.

Por lo que, para viabilizar la atención de la demanda alimenticia de pacientes críticos del HOSREPOL AQP, es importante brindar una alimentación oportuna, variada, balanceada y ofrecer un servicio de calidad acorde a las condiciones alimenticias de la DIRECTIVA Nro.001-2021-COMGEN-PNP/SECEJE-DINADIM-PNP-SEC. aprobado mediante RD. Nro.051-2021-CO-PNP/EMG del 20MAR2021, y Resolución Ministerial N°749-2012 MINSA que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, tal como estipula las bases para el otorgamiento de la concesión del comedor para la ración alimenticia para pacientes hospitalizados.

Según Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprobó la NTS N° 098 – MINSA/DIGESA –V.01 "Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en Establecimientos de Salud", la que es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los establecimientos de salud, para consumo de sus pacientes y su personal, sea que pertenezcan al propio establecimiento o sean servicios de terceros.

En ese sentido, es de carácter MUY URGENTE la contratación de UN (01) servicio de raciones alimenticias (dietas hospitalarias) y personal de guardia del Hospital Regional Policial Arequipa MAY ODO. JULIO PINTO MANRIQUE de la Dirección de Sanidad Policial Arequipa por un periodo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DIAS, a fin de garantizar la óptima atención de los pacientes hospitalizados.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

3.1 Objetivo General

Contratar el servicio de preparación de raciones alimenticias que aseguren una atención de calidad para pacientes hospitalizados por un periodo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DIAS calendario.

3.2 Objetivos Específicos

- Brindar alimentación a través de raciones dietoterapéuticas a pacientes hospitalizados.

IV. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

4.1 Lugar:

Hospital Regional PNP Arequipa, sito en la avenida Bolognesi N° 602. Distrito de Cayma, Puno y Departamento de Arequipa.

4.2 Plazo:

Sera de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DIAS calendario, el que se iniciará a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

V. ALCANCES Y DESCRIPCION DEL SERVICIO.

5.1 CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Las prestaciones del Servicio de alimentación serán realizadas por una empresa Contratada, cuyos servicios abarcarán como mínimo los aspectos listados a continuación:

1. El valor calórico total (VCT) de las raciones alimenticias y dietas terapéuticas debe ser cumplido por el Servicio, en un rango de 2400 - 2600 calorías por día.

2. Las dietas específicas, como la hipoglúcida fraccionada o hipocalórica, deben mantener un margen de aporte del VCT de 1250 a 1800 kcal por día. Y de acuerdo a lo solicitado por el Nutricionista del Área de Hospitalización, en la dieta hipoglúcida se fraccionarán hasta en 6 (seis) tomas: 3 (tres) comidas principales y 3 (tres) adicionales.

3. La distribución calórica de acuerdo a los tiempos de comida para pacientes hospitalizados y personal de guardia serán los siguientes:

- Desayuno 20% (440 - 500Kcal)
- Almuerzo 45% (880 - 1125Kcal)
- Comida 35% (750 a 875kcal).

4. La distribución calórica de acuerdo a los tiempos de comida para pacientes hospitalizados para los esquemas fraccionados serán los siguientes:

- Desayuno 20%
- Primera colación o Media mañana 10%
- Almuerzo 30 a 35%.
- Segunda colación o Media tarde 10%
- Comida 25%
- Colación nocturna 5%

5. Sobre la distribución calórica de los regímenes alimentarios y dietas terapéuticas, se deberá considerar la siguiente manera:

- De proteínas. De 10% a 15% del VCT (75% Alto Valor Biológico).



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

- De carbohidratos: Del 55% al 60% del VCT.
- De grasas: Del 25% al 30% del VCT (no más de 7% de grasas saturadas).

Micro nutrientes: vitaminas y minerales, de acuerdo RDI vigente.

5.2 DESCRIPCIÓN DE CANTIDADES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

Las cantidades de raciones alimenticias pueden variar por encima o debajo del 30% de las cantidades mensuales estimadas en base al consumo histórico y/o incremento de raciones.

Lo citado en el párrafo precedente se dará en casos excepcionales, donde sea incremento o disminuya el número de pacientes, se dará a conocer al concesionario con 24 horas de anticipación, a efectos que tome conocimiento y pueda atender al hecho del requerimiento diario.

Cuadro N° 01: Cantidad estimada de raciones sólidas y líquidas para pacientes por 30 días y 360 días

RACIONES SÓLIDAS					
TIEMPO DE COMIDA	N° DE RACIÓN "30 DÍAS"		N° DE RACIÓN "360 DÍAS"		SÓLIDA
	30 DÍAS	UTRA	360 DÍAS	UTRA	
DESAYUNO	500	0.15	75	6000	0.15
ALMUERZO	425	0.30	212.5	5100	0.30
CENA	310	0.35	109	3720	0.35
LÍQUIDAS	90	0.35	24	960	0.35
TOTAL			420		5040

RACIONES LÍQUIDAS					
TIEMPO DE COMIDA	N° DE RACIÓN "30 DÍAS"		N° DE RACIÓN "360 DÍAS"		LÍQUIDA
	30 DÍAS	UTRA	360 DÍAS	UTRA	
DESAYUNO	50	0.35	17	600	0.35
ALMUERZO	50	0.35	17	600	0.35
CENA	50	0.35	17	600	0.35
TOTAL			56		600

TOTAL DE RACIONES POR PACIENTES			
TIPO DE RACIÓN	30 DÍAS	360 DÍAS	
N° DE SÓLIDAS	420	5040	
N° DE LÍQUIDAS	50	600	
TOTAL	470	5640	

CUADRO RESUMEN DE CANTIDADES A SOLICITAR

En cuanto al número de raciones estimadas para pacientes hospitalizados, es según el número de camas y raciones que viene siendo atendidas según el histórico, no obstante, se anticipa la probabilidad del incremento de número de camas hospitalarias entre 25 a 40 camas y por ende el incremento del número de raciones, por lo que el contratista deberá prever dicho incremento, en caso de concretarse durante el período de ejecución contractual.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

5.3 CALCULO DE LAS RACIONES SERVIDAS:

Para el cálculo de las raciones servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) del Ministerio de Salud, con factor de ponderación correspondiente a:

TIPO DE RACIÓN	RACIÓN SÓLIDA		RACIÓN LÍQUIDA	
	UTRA		UTRA	
Desayuno	0.15 de ración		0.33 de ración	
Almuerzo	0.30 de ración		0.34 de ración	
Cena	0.35 de ración		0.33 de ración	
Líquidos (Sondajes artesanales)	0.35 de ración			

- Para el pago efectivo, solo se contabilizará las raciones de consumo efectivo por el paciente con derecho a alimentación.
- La ración alimentaria está compuesta y/o distribuida en DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA, sin embargo, para efectos de costo por ración, será conveniente tener conocimiento de las UTRAS, de Ministerio de Salud, en razón de que las altas hospitalarias, se dan en el transcurso de la mañana y los pacientes podrían recibir parte de su ración alimentaria.
- Las cantidades totales de dietas pueden estar sujetadas a variación debido a que esto es un promedio de dietas mensuales de acuerdo a la situación de dietas hospitalarias.

5.4 DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS COVID-19 Y NO COVID-19

- El valor calórico total de las raciones alimentarias (SÓLIDAS) de pacientes será de 2400 hasta 2600 calorías por día, con un margen de $\pm 5\%$, y está compuesto y distribuido de la siguiente forma:
 - Desayuno 20% con un máximo de $\pm 3\%$ (480KCAL)
 - Almuerzo 45% con un máximo de $\pm 3\%$ (1080 KCAL)
 - Comida o cena 35% con un máximo de $\pm 3\%$ (840KCAL)
- El valor calórico de macronutrientes de las dietas sólidas normales para pacientes será:
 - Energía proveniente de proteínas del 10-15% del valor calórico total (80% AVS, 20% BVB)
 - Energía proveniente de carbohidratos del 55-60% del valor calórico total, no más del 10% de carbohidratos simples.
 - Energía proveniente de grasas del 25-30% del valor calórico total, no más del 8% de grasas saturadas.
- El contenido de fibra del régimen normal de pacientes debe aportar de 20 a 25 gramos.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

- La relación de micronutrientes para el régimen normal deberá además cubrir los requerimientos de acuerdo a normas internacionales FAO/OMS.
- Líquido Resingido y Líquido Ampio debe brindar de 800 a 1000 calorías aproximadamente.
- La variación de las dietas será establecida por el Área de Nutrición del Hospital Regional Policial Arequipa.
- El valor calórico total de las dietas dependerá de la prescripción médica - dietética para cada paciente.
- La composición de nutrientes en los regímenes dietoterapéuticos será:



Cuadro No 02: Requerimiento energético de las Raciones alimentarias para pacientes hospitalizados

REGIMEN DIETETICO	VALOR CALORICO TOTAL	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (no más de 8% de grasas saturadas)
Normal.				
Blanda.	2400 Kcal.	10%-15%	55%-60%	25%-30%
Hiposódico.				
Hipoenergico.	1500 - 1800 Kcal.	15%	55% - 60% (25-30gr de fibra)	30% - 35%
Hipoglucido				
Hiperprotico	2600 Kcal.	20%	55%- 60%	20% - 25%
Hipograso	2400 Kcal.	10% - 15%	60% - 65%	20% - 25%

En tanto el área usuaria determinará las especificaciones mínimas, según las especificaciones técnicas mínimas de las raciones alimenticias, en tanto para el caso de nuevos regímenes alimentarios que se requieren durante la ejecución contractual, estas serán registradas de acuerdo con las necesidades del servicio SIN VARIAR EL COSTO DE LA RACION, el pago se determinará previa estructura de costos del área usuaria y la aplicación de UTRA correspondiente.

A. DEL TIPO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS.

1. DIETAS HABITUALES:

1. DIETA COMPLETA:

Su objetivo es aportar diariamente la cantidad de energía necesaria para el óptimo funcionamiento del organismo.
Su Valor nutricional y distribución de macronutrientes es el siguiente:

Kcal	PROTEINA %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
2000	10 - 12	30	60

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Alimentos permitidos: Productos lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes (pollo, res, pescado, pavo, etc), verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas vegetales y azúcares moderados.
Planificación del Régimen:

DESAYUNO	Cereales con leche o licua 02 copes con entremés
ALMUERZO	Sopa de carne o pollo con verduras Segundo con guarnición y ración de aporte proteico Fruta de estación Infusión
CENA	Segundo con guarnición y ración de aporte proteico Mazamorra o compota de fruta Infusión

2. DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA (Tolerancia oral)

Su objetivo es la Tolerancia del tracto gastrointestinal del paciente o iniciar alimentación vía oral posterior a algún procedimiento quirúrgico.

Su valor nutricional y distribución de macronutrientes es el siguiente:

Kcal	PROTEINA %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
400	ESCASO	ESCASO	80



Alimentos Permitidos: Té, mate de aris, agua de gelatina, caldo colado desgrasado.
Planificación del Régimen:

DESAYUNO	Infusión
MEDIA MAÑANA	Agua de gelatina azucar
ALMUERZO	Caldo colado desgrasado
MEDIATARDE	Infusión
CENA	Caldo colado desgrasado

3. DIETA LIQUIDA AMPLIA:

Su objetivo es limitar la masticación, deglución y/o digestión en los pacientes impedidos de consumir alimentos sólidos.

Su valor nutricional y distribución de macronutrientes es el siguiente:

Kcal	PROTEINA %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
800	10-12	30	60

Alimentos Permitidos: Caldos desgrasados colados, sopas cremas coladas, gelatina, jugos de frutas colados, mazamoras simples, infusiones, mates, té.
Planificación del Régimen:

DESAYUNO	Infusión, mazamorra simple
ALMUERZO	Caldo colado desgrasado, infusión, gelatina baja en azúcar.
CENA	Infusión, mazamorra simple

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

4. **DIETA SEMI-LÍQUIDA O BLANDA SEVERA:**

Su objetivo es proveer alimentos de fácil digestión y escaso residuo, se indica en pacientes con trastorno de motilidad intestinal o con enfermedad inflamatoria intestinal. Su valor nutricional y distribución de macronutrientes es el siguiente:

Kcal	PROTEÍNA %	GRASA %	CARBOHIDRATO %
1500	10 - 12	30	60

Alimentos Permitidos:

Proteínas: Carnes magras (pechuga de pollo o de pavo)
Cereales: Arroz y pastas refinadas
Vegetales: Verduras cocidas en preparaciones simples sin condimentos e irritantes
Frutas: en mazamorra
Planificación del Régimen:

DESAYUNO	Infusión, mazamorra simple tostada
ALMUERZO	Sopa colada o simple Pollo a la plancha o sazonada Arroz o puré sin leche Mazamorra simple
CENA	Infusión Pechuga de pollo o pavo a la plancha Arroz o puré sin leche Mazamorra Infusión

5. **DIETA BLANDA:**

Su objetivo es proveer alimentos de fácil digestión escaso residuo y mantener el estado nutricional del paciente.

Su Valor nutricional y distribución de macronutrientes es:

Kcal	PROTEÍNAS %	GRASAS %	CARBOHIDRATOS %
1800	10 - 12	30	60

Alimentos permitidos:

Proteínas: Productos lácteos y derivados, huevo, carnes magras y pescado
Cereales: Refinados y Vegetales todos cocidos
Frutas: sazonadas, en mazamorra o en compotas.
Planificación de Régimen:

DESAYUNO	Cereal con leche o fruta Oz paries con endrinas Sopa de fideos o arroz
ALMUERZO	Segundo bajo en condimentos o sust. Irritantes Arroz o papa como guarnición Mazamorra de fruta o compota de fruta
CENA	Segundo bajo en condimentos o sust. Irritantes Arroz u otra guarnición Mazamorra o compota de fruta

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

6. **DIETA LÍQUIDA O Sonda ARTESANAL:**

Su objetivo es proveer alimentos de fácil digestión y escaso residuo. Conserve el estado nutricional del paciente incapaz de recibir alimentación por vía oral, con problemas de deglución.

Su valor nutricional y distribución de macronutrientes es:

Kcal	PROTEÍNA %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
1200	12 - 15	25	60

Los alimentos permitidos son:

El régimen está conformado por alimentos líquidos y laminados en el caso de las sondas, a temperatura ambiente, en los cuales se puede incluir principalmente: proteínas de alta calidad como la carne, leche y huevo, contienen valor de residuo de moderado a alto, cereales de fácil digestión como el arroz, pastas refinadas y vegetales cocidos, como zapallo, zanahoria, papa, etc. Deben homogenizarse finamente, colarse y diluirse hasta una consistencia que asegure su paso a través de las sondas.

Los líquidos son dietas blandas que han sido procesados, son alimentos naturales cocinados, indicados para su administración por boca de fácil deglución.

Planificación del régimen:

DESAYUNO	Líquido a SNG 200cc a 400 cc por toma
ALMUERZO	Líquido a SNG 200cc a 400 cc por toma
CENA	Líquido a SNG 200cc a 400 cc por toma
COLACIÓN	Líquido a SNG 200cc a 400 cc por toma

CALCULO DE LA SONDA NASOGÁSTRICA ENTERAL:

Densidad 1:1 y Volumen total de 1000 ml.

- Arroz o Cereal 50gr.
- Leche sin lactosa 150ml.
- Acidote vegetal 20ml.
- Clara de Huevo 3 un.
- Yema de Huevo 250 gr.
- Verduras 35 gr.
- Azúcar 80 gr.
- Pollo 80 gr.

7. **DIETA HIPERPROTEICA:**

Su objetivo es proveer de aminoácidos al organismo para la síntesis más efectiva de sus propias proteínas. Preservar y recuperar la masa muscular del paciente. Se indica para pacientes hospitalizados en estado de Desnutrición proteica en cualquiera de sus grados, pacientes post - operados de cirugía mayor, politraumatizados, neoplásicos o hipermetabólicos como los quemados.

Su Valor Nutricional y Distribución de macronutrientes es:

Kcal	PROTEÍNAS %	GRASAS %	CARBOHIDRATOS %
2000	12 - 15	30	55

Los alimentos permitidos son:

- Productos lácteos y derivados
- Huevo



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

39

- Carnes como pollo, res, pescados

Planificación del Régimen:

DESAYUNO	Cereal con leche 2 panes con entremés proteico Mero sancochado
ALMUERZO	Sopa con presa de carne Segundo con aporte de proteína más huevo Guarnición de arroz o tubérculo Fruta de estación Infusión
CENA	Segundo con aporte de proteína más huevo Guarnición de arroz, quinua o tubérculos Mazamorra o compota de fruta Infusión
COLACIÓN	Un vaso de yogurt descremado Pan con aporte proteico (queso, pollo, huevo)

II. DIETAS ESPECIALES:

1. DIETA HIPOSODICA:

Su objetivo es prevenir y controlar la elevación de la presión sanguínea en pacientes hipertensos, así como prevenir y controlar los edemas asociados a diferentes patologías: pacientes cardiopatas, pacientes con afecciones renales, con enfermedades hepáticas con ascitis o edema, etc.

Su Valor nutricional y distribución de macronutrientes

Kcal	PROTEÍNAS %	GRASAS %	CARBOHIDRATOS %
1800	10 - 12	30	50

Los alimentos permitidos son:

Proteínas: Leche, yogurt, huevo, carnes magras blancas y pescado
Cereales: Bajos en sal o sin agregado de sal
Azúcares: Cantidad moderada
Vegetales: Crudos y cocidos en ensaladas o guisos sin sal
Frutas: Frescas y de estación
Evitar alimentos como carnes curadas, embutidos, productos enlatados
Enchufados, productos de pastelería, margarina y mantequillas.

Planificación del Régimen:

DESAYUNO	Cereal con leche o agregado de fruta Tostadas o pan sin sal Entremés sin sal
ALMUERZO	Sopa de verduras sin sal Guiso con aporte proteico sin sal Guarnición sin sal Fruta Infusión
CENA	Guiso con aporte de proteínas sin sal Guarnición sin sal Mazamorra de fruta o compota Infusión

2. DIETA HIPOGRASA:

Su objetivo es evitar las contracciones de la vesícula y el dolor a veces de gran intensidad y la duración del cólico biliar, evitar la dispepsia biliar y normalizar el estado nutricional

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

40

del paciente. Se evita en litiasis vesicular, coledocolitiasis, colestasis aguda, colecistitis crónica, pancreatitis en remisión, cirrosis hepática descompensada, malabsorción de grasas, estomatitis, dislipemias

Su Valor Nutricional y distribución de Macronutrientes es:

Kcal	PROTEÍNAS %	GRASAS %	CARBOHIDRATOS %
1800	12 - 15	25	60

Los alimentos permitidos son todos los descremados, carnes magras, pescados, aves sin piel, queso fresco sin grasa, todas las verduras sean crudas o cocidas, frutas variadas, cereales simples sin grasas, fideos, arroz, pan, tubérculos, bebidas de cereales, jugos, postres simples, gelatina

Los alimentos no permitidos son todos los productos ricos en grasas, carnes grasosas como el cordero, cerdo, escudidos, carnes enlatadas, vísceras, huevos enteros, productos de panadería, fritos, alimentos altos en sodio, frutas secas, embutidos, margarina o mantequilla de cerdo.

Planificación de Régimen:

DESAYUNO	Cereal con fruta o leche descremada 02 panes integrales con entremés o tostadas
ALMUERZO	Sopa de verduras Guiso con aporte proteico sin grasa Guarnición Fruta de estación Refresco o infusión
CENA	Guiso con aporte proteico sin grasa Guarnición Mazamorra o compota de fruta Infusión

3. DIETA PARA DIABÉTICO:

Su objetivo es suministrar el aporte adecuado de nutrientes orientado al logro y/o mantenimiento de los objetivos nutricionales, así como prevenir casos de hipoglucemia e hiperglucemia, reducir el riesgo de ateroesclerosis y sus complicaciones. Se indica en casos de Diabetes Mellitus no Insulinodependientes, Diabetes Mellitus Insulinodependientes.

Valor Nutricional y Distribución de macronutrientes:

Kcal	PROTEÍNAS %	GRASAS %	CARBOHIDRATOS %	FIBRA COMPLEJOS %	Gr
1800	12 - 15	30	55	25	

Alimentos Permitidos:

Carbohidratos (menos del 40% de absorción lenta): vegetales, leguminosas y cereales.
Proteínas: Leche descremada, yogurt descremado, queso fresco, pollo sin piel, carnes magras, pescado y huevo (claro)
Grasas: molidas y de preferencia tipo Omega 3
Está restringido todos los alimentos que contengan muchos azúcares simples, productos de pastelería, frituras, alimentos altos en sodio, frutas secas, embutidos, alcohol, etc

Planificación del Régimen:

DESAYUNO	Cereal con leche sin azúcar, leche descremada sin azúcar 2 Tostadas integrales o pan integral Guarnición sin azúcar
ALMUERZO	Sopa de verduras con guarnición de carne magra

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

	Ensalada de verduras Guiso con aporte proteico Guarnición a media porción Fruta permitida Infusión sin azúcar
CENA	Guiso con aporte proteico Ensalada de verduras Guarnición a media porción Compota de fruta sin azúcar Infusión sin azúcar
COLACIÓN NOCHE	Leche con avena sin azúcar Tostadas

4. **DIETA RENAL:**
Su objetivo es proveer un aporte de calorías y un adecuado balance de micronutrientes para lograr los objetivos nutricionales del paciente renal, controlar la ingesta de sodio, para evitar posibles edemas y elevación de la presión arterial y controlar la ingesta de proteínas y niveles de fósforo, calcio y potasio sérico. Se indica en pacientes con insuficiencia Renal sin Hemodiálisis.
Valor Nutricional y Distribución de macronutrientes:

Kcal	PROTEÍNAS %	GRASAS %	CARBOHIDRATOS %
1000	10-12	30	60

Alimentos permitidos:
Proteínas: carnes blancas
Cereales: refinados y granos
Vegetales y Frutas: con bajo contenido de potasio
Grasas: poliinsaturadas
Debe limitarse el consumo de carnes rojas, menestras y frutas secas, así también todos los alimentos que sea etiquetado, elaborado, envasado o con preservantes.
Planificación del régimen:

DESAYUNO	Cereal con leche o fruta Tostadas sin sal Guarnición para el pan sin sal
ALMUERZO	Sopa de verduras sin sal Guiso con aporte de proteínas sin sal Guarnición sin sal Fruta permitida
CENA	Infusión Guiso con aporte de proteínas sin sal Guarnición sin sal Mazamorra o compota de fruta Infusión

6. **DIETA HIPOALÉRGICA:**
Su objetivo es eliminar los alimentos que podría provocar reacciones alérgicas, reducir el riesgo de interacciones fármaco-nutrientes. Se indica en Tratamientos de la Úlcera, trastornos alérgicos (asma, rinitis alérgica, etc), Inhibo de tratamiento antitrombótico.
Valor Nutricional y Distribución de Macronutrientes:

Kcal	PROTEÍNAS %	GRASAS %	CARBOHIDRATOS %
1500	10-12	25	63

Alimentos permitidos:
Proteínas: pollo, pavo
Cereales y Tubérculos: Arroz, Ideos, papa, camote
Vegetales / Frutas: Todas a excepción de cítricos

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Los alimentos prohibidos son las proteínas como pescado, mariscos, cerdo, carnes enlatadas, embutidos, leche entera, queso, huevo y productos y/o preparaciones que lo contengan. Grasas como las nueces, pecanas, maci y manteca de mani. Las frutas cítricas como la naranja, mandarina, aguaymanto, piña, fresas, etc y Productos alimentarios procesados con colorantes y conservantes.

Planificación del Régimen:

DESAYUNO	Cereal con fruta 2 unidades de pan
ALMUERZO	Sopa de pollo Guiso a base de alimentos permitidos Guarnición Mazamorra simple Infusión
CENA	Guiso a base de alimentos permitidos Guarnición Mazamorra simple Infusión

B. DE LAS DOSIFICACIÓN O GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS (MANEJO INSTITUCIONAL)

Para la dosificación o gramaje de los alimentos que se utilizarán en las preparaciones, se tendrán en cuenta los gramajes reportados en la siguiente Tabla de dosificación de alimentos de manejo institucional.

TABLA N°1: DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE MANEJO INSTITUCIONAL

Alimento	Características	Peso Bruto	Peso Neto
Aceite vegetal	En aderezo de arroz	5	5
	Para tallarines en aderezo y fideos	10	10
	En ensaladas	3	3
	En frituras	50	50
	En aderezo de guisos CAUSA	3	3
	En mayonesa	5	5
Aceite de algodón	En papa a la huancaina, coopa, crema	5	5
	En sopas	2	2
	En salsa criolla y viragüela	3	3
	En embotellado	20	20
	Para chula	0.05	0.05
Aceite de oliva	En ensaladas	5	5
	En sopa	10	10
	En pan	20	20
Aceituna de botija	En arroz al olivo	15	15
	En escabeche	15	15
	En papa a la huancaina u coopa	5	5
	En guisos, en puré	3	3
Aji panca	En guiso, en puré	1.5	1.5
	En aderezo de guisos	12	12
	En salsa criolla	10	10
Aji amarillo	En aderezo de escabeche	2	2
	En sopas	2	2
	En papa rellena, seco y en guiso, tumal	10	10

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

78

En papa a la huancaína	15	211
En aderezo de arroz, guiso, papa	15	15
En tallarines al pastel y ají de pollo	5	5
En sopa menestron, en tallarín verde	20	214
En sopas	10	27
En soya, para choco sancochado	80	80
En guarnición	0.5	0.5
En sopa de verduras, picado con tallo y	25	215
En ensalada mixta, picado con tallo y	30	218
En sopa de verduras (hojas) SONDIA	25	215
Camu camu (jugo)	100	2100
Arándanos (ensalada)	100	2100
Aguaymanto (ensalada)	120	2120
En sopas	20	20
En aguadillo	25	25
En postre (complemento)	100	100
En postre (zamballo, arroz con leche)	30	30
En arroz con pollo, chorizo o pato	120	120
En guiso o en arroz	30	15
En cau cau o aguadillo	30	25
En ensalada rusa	30	25
En guiso	130	130
En asado para desayuno	80	80
En desayuno	20	20
En desayuno con matcha, soya, quinua	15	15
En sopas	15	15
En postres	25	25
En desayuno	15	15
En refresco	15	15
En postre como arroz con leche y	18	18
En dulce de leche, dulce de higos	17	17
En dulce de leche	17	17
En ensalada rusa	50	240
En ensalada	50	240
En guiso	200	2160
En puras	200	2160
En ensalada	80	280
En desayuno	4	4
En desayuno	0.3	0.3
En desayuno	0.3	0.3
En postres	200	2160
En guiso	150	2145
En sopa	50	240
En ensalada	120	270
En postres	150	2130
En guiso con arroz	180	2150
En puras sin arroz, pachamanca	150	2130
En dulce de camote	130	2105
En refresco	35	230
Adobo	200	2200
En pan	80	280
En pan	250	2250
En sopa	40	240
En ensalada, molido	100	2100
En pan	80	280
En bistec, asado	150	2150



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

79

En refresco	10	10
En sopas	13	21
En tallarín salado, arroz chufía	25	22
En aderezo de sopa	35	225
En ensaladas, tallarín y ají de gallina	50	235
En aderezo, guiso, hamburguesas	40	228
En aderezo, guiso, escabeché	100	270
En salado	70	250
En papa rellena, arroz con pollo	40	228
En salsa cholla	50	235
En purón	2	2
En desayuno	0.3	0.3
En postres	0.3	0.3
En arroz con leche	1.5	1.5
En desayuno	1	1
En aderezo de guiso, frijoles	0.2	0.2
En refresco	35	230
En sopas	25	220
En ensalada	60	250
En salado	100	280
En sopas	40	225
En infusión	2	2
En queso	25	220
En ensalada	60	260
En salado o arebolado	200	2160
En puré	150	2100
En arroz con carne o pollo	22	211
En seco de carne	17	23
En aguadillo	5	23
En sopas	2	21
En guiso	7	24
En aderezo de guiso	0.1	0.1
En ensaladas, en sopa o chupe	250	250
En guiso y papán	250	2100
En guiso	25	25
En arroz zamballo	3	3
En mazamorra con harina de trigo	3	3
En mazamorra para picantes	5	5
En refresco	240	2400
En cau cau	180	2150
En guiso	3	3
En sopa	10	10
Con quinua con manzana, papa	8	8
En mazamorra	15	15
Como postre	180	2150
En mazamorra	50	245
En compote	120	2100
En sopas	30	230
En arroz con pollo, tallarín verde	80	280
Pure	200	2160
En ensalada	50	230
En guiso, sopa	12	12
En mazamorra	15	15
En arroz árabe	10	10
En sopas	20	20
En arroz	20	20
En fideos tallarín	120	120



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

POLICIAL AREQUIPA

File de alun	En pan	85	85
	En sopas	40	40
	En salpicon o calusa	60	60
	En guisos o saltados	80	80
Fian	En postres	25	25
	En guarnición	80	80
Fijol canario	En ensalada	40	40
	En guiso	130	130
Fijol verde	En ensalada	80	80
	En jugo	120	120
Fresa	En refresco	200	2130
	Postre	200	200
Galilla	En huacarina, ocopa, crema de rocoto	10	10
Galina	En sopas	250	150
	En refresco	20	20
Gelatina	En postre	35	35
Chilamato	En sopas	0.2	0.2
monosódico	En aderezos para guisos	0.3	0.3
Guindones	En mazamorra morada	10	8
	En mazamorra de guindones	30	24
Guarnidos	En sopas o ensaladas	25	25
Guarnidos	En guarnición	80	80
Grandadilla	Como postre	200	2130
	En sopas	40	220
Habas verdes	En ensalada	70	235
	En pachamanca sin arroz	100	230
Harina de maíz para adobar	En frituras	15	15
Harina de trigo sin preparar	En postre	20	20
Harina buena	En zarza crolla	4	3
Harina tusa	En emulsion	2	2
	En aderezo para guisos	1	1
Hongos secos	En tallarin ryo	1.2	1.2
	En salita de ocopa	10	25
Huacaley	En guisos o guirpe	5	25
	En sopas	15	15
	En mermosa, arrozado	10	8
	En tortilla con pan	65	55
Huevo	En frito o sazonado	55	55
	En arroz chaula	30	25
	En papas, soufflé	30	25
	Para adobo	130	110
	En sopas	0.5	0.4
Klon	En aderezo para guisos	0.5	0.4
Ketchup	En salsas a la rusa	5	5
Laureles	En tallarin ryo	0.1	0.1
	En aderezo para guisos	150	150
	En desayunos	30	30
	En sopas o ají de gallina, soufflé	40	40
Leche	En puré o postres	3	3
evaporada	En pescados y/o macho	25	25
Leche fresca	En preparación como papa a la	25	25
disgranado	En jugo de fruta	80	80
Leche	En postre	5 gr.	5 gr.
	En leche	5 gr.	5 gr.
	En desayunos	150	150

138

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

POLICIAL AREQUIPA"

En sopas o aji de gallina, souflis	30	30
En purós o postres	40	40
En ensalada	50	50
En desayunos	0,7	0,7
En refresco	1,5	1,5
En ensalada (1/2 unidad de limón)	20	25
En refresco limonado (1 unidad de limón)	40	210
En chicha morada	10	53
En ceviche	80	220
En desayunos	15	15
En refresco	40	40
En postre	30	30
En sopas	35	35
En guarnición con otra guarnición	40	40
En guarnición	60	60
En pollo al marí	13	13
En sopa	5	5
En desayunos	5	5
En guiso Pure	2	5
En desayunos	15	15
En guisos	5	5
En desayunos	30	272
En postre/compostela	40	230
En postre/compostela	250	2200
En infusión	3	3
En refresco	40	215
En guisos	40	215
En postre	95	250
En guisos o arroz	65	365
En ensaladas	30	330
En desayunos, refrescos	35	235
En postre de mazamorra	50	240
Como postre	200	≥ 150
Como postre	220	≥ 170
En jugo	450	≥ 225
Como postre	330	≥ 175
En sopa	50	50
En rombiguito a la italiana / cau cau	150	150
En sopas	20	20
En sopas	20	14
En sopas	50	235
En guiso o ensaladas	250	≥ 180
Como postre	100	240
En mazamorra, refresco	250	≥ 200
Como postre	150	285
Para pollo a la sureña	70	38
Para chicha morada	600	≥ 250
En jugo	250	≥ 200
Como postre	250	
En sopas	50	50
En guiso puré	200	200
En sopas	0,1	0,1
En aderezos para guisos	0,1	0,1
En desayunos	40	40
En aji de gallina	30	30
En budín	20	20
En desayunos	40	40
En budín	20	20
En desayunos	15	15
En desayuno 01 unidad	75	250
En desayuno 01 unidad	75	250

En budin
En desayuno 01 unidad
En desayunos. En ensalada mixta

36

55

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

98

Papa fuente	En papita rellena	140	≥125
Pallito molido	En aderezos para guisos	0.1	10
Pallar	En sopas	30	30
	En ensalada	40	40
	En guarnición	80	80
	En sopas	50	50
Papa amarilla	En guarnición	150	≥130
	En causa o papa rellena	250	≥220
	En pures	180	≥165
	En ensalada mixta	80	85
	En causa o papa rellena	300	≥260
	En salado con carne o menudencia	220	≥185
	Pure de		
	Con ajíaco, cau cau o loro	180	≥150
	En cazuela, ajíaco o sarcochado	80	≥70
	En pure solo o mixta	250	≥220
Papa seca	En carapapa con arroz	50	50
amanilla	En carapapa con arroz	70	70
Papaya	En jugo	210	≥180
	Como postre	330	≥200
Papas secas	En guisos	3	3
Pasta de	En papa rellena	10	10
tomate	En postre, mazamorra	10	10
	En desayuno con avena, en chocoabada	15	15
	En aderezos para guisos	3	3
	En sopa a la minuta	25	25
	En tallarin rojo	3	3
Pisco	En sopa verde	3	3
Pavita	En ración - chuleta	250	≥200
Pavo	En ración	250	≥200
Peperillo	En ensalada	70	70
Pera de agua	Como postre	200	≥150
	Como postre/compota	80	270
Perejil	En aderezo para guisos, sopas	2	1
Pescado	En sopas (sin hueso)	50	50
Pimiento	En filete, sudado, frito (sin hueso)	200	200
Pimiento	En aderezo para guisos	0.1	0.1
Pimiento	En aderezo para guisos	0.1	0.1
Pimiento	En ensalada	40	230
Pimiento	En pures, chaula	30	222
Pimiento	En guisos, sopas	20	≥14
Pimiento	En desayuno, refresco	80	≥40
Pinto	En desayuno con durazno	40	220
Pinto	En jugo	350	≥180
Pinto	Papa chicha morada	35	≥17
Pinto	En mazamorra	150	≥75
Pinto	Como postre/compota	300	≥200
Pinto	Con arroz	130	≥88
Pinto	Sin arroz	280	≥177
Pinto	En mazamorra, en sopas	34	≥23
Pinto	Postre	200	≥150
Pinto	En desayuno	40	≥10
Pinto	Como postre	200	≥150
Pinto	En sopas	30	≥20
Pinto	En pures	15	15
Pinto	En guisos	25	25
Pinto	En guisos	30	30



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

99

Pollo fresco	En guiso o arroz con pollo con hueso	250	≥180
sin menudencia	Pulpa (pecheros) para pollo a la plancha	180	180
	como dieta alimenticia salado	150	150
	En causa (sin hueso)	40	40
	En pan (sin hueso)	50	50
	Pulpa pecheros para desayuno (sin hueso)	80	80
	En ají de gallina (sin hueso)	100	100
	En ensalada	50	≥40
Rabanito	En ajíes	3.5	3.5
	En crema de recole	5	5
Rocoto	En sopa verde	5	5
Ruda	En sopas	20	20
Queso fresco	En guisos	35	35
	En salsa para papa huancaina, coxpa	15	15
	En desayuno	25	25
Queso light	En desayuno	50	50
Queso tipo	En desayuno	20	20
	En desayuno con avena	13	13
Quinoa	En sopas, ensalada	40	40
perla	En guisos con arroz con papa picada en	30	30
	En guisos con arroz con papa picada en	45	45
	En guisos con arroz con papa picada en	80	80
Sal yodada de	En aderezo para guisos, sopas	1.5	1.5
cocina	En aderezo para guiso	7	7
Salsa de	En arroz chaula	50	50
Salsa tipo	Como postre	350	≥200
Sandía	En pures	30	30
Sémola	En desayuno, sopas	25	25
Silabo	En aderezo para guiso	5	5
Soya	En desayuno	25	25
Te	En infusión	0.2	0.2
	En sopas o postres	30	30
Trigo	En guisos con arroz	80	80
	En guisos con arroz	90	90
	En ensalada y tallarin rojo, como	50	≥40
Tomate	En guisos	5	5
	En guisos	40	≥34
Tocho	En papas	10	10
Tuna	En arroz con aceituna, mediano	180	≥130
Uva lila	Postre	150	≥140
Vainilla	En desayuno	0.3	0.2
	En ensalada	50	≥40
	En sopas	20	≥10
	En guisos	65	≥50
	En aderezo para guiso	1.5	1.5
Vinagre	En guarnición	180	≥150
	En sopas	40	≥28
Yuca amarilla	En ensalada	150	≥130
	En pure	60	≥50
	En pure	100	≥80



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Zapallo	En guiso, sopas	30	222
Zapallo	En sopa	30	218
Zapallo	En crema	150	590
Zapallo	En puré	200	8120
Zapallo	En guiso	200	8120
Zapallo	En ensalada	80	845
Zapallo	En guiso	210	2150

5.5 INSUMOS DE ALIMENTOS Y SU FRECUENCIA DE CONSUMO

El contratista deberá de asegurar las condiciones sanitarias adecuadas desde transporte de insumos, recepción, abastecimiento, elaboración y servicio de preparaciones. Aplicando de manera obligatoria las normativas sanitarias siguientes:

- DS N° 007-98-SA Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- RM N° 0081-2008 MINSA/ Norma Sanitaria que establece Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- RS N° 499-2008/ MINSA (Norma sanitaria para la aplicación del sistema HAAPOC en la fabricación de Alimentos y Bebidas).
- RS N° 749-2012/ MINSA (Norma Sanitaria para los Establecimientos de Salud)
- RS N° 0071-H-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo humano.
- RS N° 822-2018/DIGESA (Norma Sanitaria para restaurantes y servicios Afines).
- Protocolo de Medidas Preventivas de Bioseguridad frente al COVID-19 para Restaurantes y Servicios Afines en la Modalidad de Entrega a Destino y Recibo.

Los insumos de los alimentos, frecuencia de consumo y abastecimiento en almacenes mínimo serán de acuerdo a programación semanal. Deberán tener las siguientes características reportadas en el siguiente CUADRO:

Cuadro N° 03: Frecuencia de alimentos en las preparaciones

PRODUCTO	PACIENTES: COMPLETAS	PACIENTES: DIETAS
Carnes de cerdo magra	2 veces	
Carnes de resmagra	2x sem	2x sem
Carnes de gallina fresca	2x sem	2x sem
Pescado	3x sem	4x sem
Carnes de pollo	3x sem	4x sem
Purés de papa	3x sem	4x sem
Viandas	2 x día	2 veces
Nuevas de gallina	día	día
Lecita evaporada	día	día
Queso fresco, pasteurizado o estéril	2x sem	2x sem
Embutidos (bol-dog, jamón de pata)		
Entrenchos: asados, negros, asollados, verde, manitas, etc.	3x sem	3x sem
Pastelería	1x sem	
Arroz		
Quinua		
Nueces		
Alfalfa		

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Este arroz	5-6x sem	5-6x sem
Arroz	1-2x sem	1-2x sem
Fideos	Tuques	Tuques
Mazorcas	día	2x sem
Tubérculos y raíces	Tuques	2x sem
Trigo y quinua	Tuques	2x sem
Chiclo	día	día
Verduras	día	día
Frutas	día	día

6. CONDICIONES DEL SERVICIO QUE DEBEN SER BRINDADOS POR LA EMPRESA CONTRATISTA:

6.1 CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA:

- La empresa contratista, deberá registrarse a lo dispuesto en la RM N° 749-2012/MINSA que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en Establecimientos de Salud", adaptarla según el presente término de referencia.
- El postor deberá adherirse a los Términos de Referencia establecidos de acuerdo a las normas dietéticas y de salud (deficiencias a la solicitud del HOSREPOL-AREQUIPA). La elaboración y suministro de alimentos para pacientes debe ser de manera ininterrumpida, independiente a cualquier suceso o imprevisto que se dé, cumpliendo con las normas de calidad previstas. El servicio incluye la selección, elaboración, entrega y distribución de raciones alimenticias y en condiciones adecuadas de temperatura e higiene, bajo la supervisión del profesional nutricionista para los pacientes hospitalizados en el Hospital Regional PNP de Arequipa.
- La empresa contratista implementará los Principios Generales de Higiene (PGH) y deberá solicitar la certificación a la autoridad sanitaria nacional Dirección General de Salud - DIGESA), informando mensualmente sus avances.
- La empresa contratista deberá asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, aplicando los PGH a través de los manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de higiene y Saneamiento (PHS), la cual adoptará y entregará en físico a la Jefatura del área usuaria y virtual al correo institucional del área usuaria, con un plazo máximo de 15 días calendario después del inicio de sus actividades.
- La empresa contratista, deberá presentar la Programación Mensual de Menú (PMH) antes de iniciar sus actividades, el cual deberá incluir su cronograma de internamiento a la Jefatura del Departamento de Nutrición del área usuaria, este documento deberá estar previamente visado por el o la nutricionista del Servicio y aprobada por la Jefatura de nutrición del hospital y deberán realizar la producción de raciones, respetando estrictamente lo que se planteó inicialmente en el PMH.
- El primer programa se presentará desde el día de inicio de las actividades hasta el último día del mismo mes de inicio de actividades. De manera diaria deberán imprimir la clasificación de los alimentos para la producción, número de raciones a producir y composición de Alimentos y de acuerdo a las especificaciones del hospital, y deberá ser revisada por el personal del departamento de Nutrición del hospital.
- Para los siguientes meses deberán presentar la Programación Mensual de Menú, el cual deberá incluir la propuesta de adicionales indicados para pacientes, 15 días antes del mes de ejecución para su revisión correspondiente. Así mismo se deberá adjuntar el cronograma de internamiento de víveres secos, frescos, el cual deberá guardar relación con los horarios establecidos por el área usuaria. Considerar que, en fechas especiales

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

14 MAY

la programación de menús será de acuerdo con la ocasión (fiestas patrias, navidad, semana santa, etc). Los servicios solicitados para la contratación de las raciones alimenticias deberán cumplir estrictamente la programación mensual del menú de pacientes hospitalizados en estrecha coordinación y supervisión por el nutricionista del Departamento de Nutrición del HOSREPOL-AREQUIPA.

En caso de incumplimiento en la preparación de los menús programados y que no hayan sido informados a la Jefatura. El encargado del área de producción, levantará inmediatamente un Acta de Incumplimiento, firmando los representantes de la empresa contratista, el encargado de la Supervisión de producción de la institución y se informará como parte de la conformidad mensual del servicio para que se aplique la penalidad correspondiente.

Asimismo, la entrega del agua al paciente, se realizará en horarios de desayuno, almuerzo y cena en envases de 1 litro y de manera individual o cuantas veces lo disponga el Departamento de Nutrición, dichos envases serán proporcionados por la empresa contratista.

La empresa contratista atenderá los requerimientos de preparaciones como sopas especiales de acuerdo a la necesidad del paciente hospitalizado y a solicitud del Nutricionista del área usuaria, las raciones que por su cuantificación no representen costo adicional a la dieta planteada, ya que solamente modifica su presentación.

El Hospital proporcionará los ambientes destinados para el servicio de preparación de alimentos, siendo el Póster encargado de su óptima adecuación y mantenimiento, que cumpla con las normas sanitarias establecidas. Los cuales serán devueltos en perfectas condiciones de funcionamiento y conservación. Así mismo, mantendrá buenas condiciones de higiene y salubridad reduciendo riesgos de contaminación para asegurar la inocuidad de los alimentos.

El postor deberá contar con su propio equipamiento, mobiliario y personal especializado para atender el servicio de selección, elaboración, entrega y distribución de raciones alimenticias para los pacientes hospitalizados en el Hospital Regional PNP de Arequipa.

El postor se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente, durante su permanencia en las instalaciones del HOSREPOL-AREQUIPA.

El postor prestará el Servicio de Alimentación, sujetándose a lo establecido en las Condiciones de Referencia y Oferta Técnico-Económica aceptada; así mismo deberá registrarse por lo dispuesto en la RM n° 749-2012-MINSA que aprueba la Norma Técnica Sanitaria n° 068-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", en relación a los procesos operacionales en la elaboración de alimentos, buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y conservación de alimentos y todo aquello que ésta dentro de sus obligaciones contractuales.

6.2 PROCESOS OPERACIONALES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

6.2.1 DE LA ENTREGA

a) El Contratista deberá tomar las providencias del caso que aseguren el suministro permanente de Servicio de Alimentación según requerimiento del Hospital Regional Policial Arequipa.



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

08 MAY

b) El servicio de Alimentación deberá ser aptos para el consumo humano y no deben ser de menor calidad que las exigidas en los términos de referencia detalladas en las bases.

c) El Contratista y/o las personas que asigne para brindar el servicio materia del proceso de selección, brindarán el apoyo para la supervisión y/o control que se realicen a citas mismas, a las Raciones Alimenticias y a sus vehículos que salen e ingresen de las instalaciones del Hospital Regional Policial Arequipa.

d) El Contratista y/o las personas que asigne para brindar el servicio de dotación de las raciones alimenticias para pacientes hospitalizados esto será brindado a pie de cama y para personal de guardia este será distribuido en las instalaciones del comedor del Hospital Regional Policial Arequipa proporcionado para ese fin.

e) El contratista deberá registrarse por lo dispuesto en la RM N° 749-2012-MINSA que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 068-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", en relación a los procesos operacionales en la elaboración de alimentos, buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y conservación de alimentos, y todo aquello que éste dentro de sus obligaciones contractuales.

f) Deberá implementar los Principios Generales de Higiene (PSH) y deberá solicitar la certificación a la autoridad sanitaria nacional (Dirección General de Salud - DIGESA) en base a sus alcances contractuales, teniendo un plazo máximo de 60 días calendarios al inicio de sus actividades, y deberá informar mensualmente de sus avances a las autoridades portantes del hospital.

6.2.2 DE LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA

a) El Servicio de alimentación, al inicio de sus actividades, entregará el listado de proveedores de alimentos o materias primas, con la finalidad de poder realizar la rastreabilidad (trazabilidad) de los productos que se adquieran. Si la empresa considera necesario hacer cambio de proveedor, deberá informar a la Jefatura de nutrición del hospital con 02 días de anticipación.

b) También será responsable de la adquisición de materias primas o alimentos de primera calidad de acuerdo a las especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento, con características físicas y organolépticas óptimas y certificado de calidad (sobre todo en productos cárnicos y derivados), según las normas vigentes.

c) Todo alimento procesado deberá contar con registro sanitario, marca comercialmente conocida, con fecha de vencimiento vigente. Bajo ninguna circunstancia se considera la adquisición de productos a granel o de dudosa procedencia.

d) El servicio de alimentación deberá tener un flujo de abastecimiento suficiente y oportuno de alimentos y materias primas que sean requeridas en la programación mensual de menús.

e) Para los productos cárnicos se deberá considerar:

- Carne de res. - Pulpas de carne vacuna fresca tema procesada en ambiente adecuado de frío.
- Cortes de bistec: lomo, cadera y tapa, no se deberán usar cortes congelados.
- Carne de cerdo. - Pulpas de carne de cerdo fresca tema, procesada en ambiente adecuado de frío, sin grasa, chuleta.
- Carne de pollo. - Pulo fresco procesado en ambiente adecuado de frío.



[Handwritten signature]

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

- Pavo: promedio de unidad de pollo debe ser estrictamente entre 2.0 a 2.2 Kg, de la cual se deberá dosificar para 3 presas de pollo desmenuzado, sin espinazo y sin ala no se deberán usar cortes congelados.
- Carne de pavo: Pecho de pavo fresco, enfriado o congelado. Pecho de pavo en filete o trozado, no se deberán usar cortes congelados.
- Pescado fresco: envuelto en piel, sin cabeza y sin cola. Cortado en filetes o trozos, no se deberán usar cortes congelados. Deberá ser de calidad extra y fresco, conservando inalterables sus características organolépticas.
- Pulpa de papa, cojitova, trucha, pez espada, pez luna, reineta, bonito, y otro tipo de pescado que se apruebe, previo acuerdo con la Jefatura de Nutrición del Hospital. Evitando repetir el tipo de pescado en las preparaciones semanales.
- Para los huevos, deben ser frescos, íntegros y limpios, con fecha de vencimiento y peso de 65 gr. a 70 gr.
- Para los lácteos y derivados:
 - Leche: evaporada: entera, semidescremada, sin lactosa, y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Su reconstrucción será con agua hervida al 1/2.
 - Queso: fresco pasteurizado con sal o sin sal, y queso light. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.
- Para las frutas, hortalizas, tubérculos y raíces, serán de calidad extra.
 - Fruta cítrica: 3 veces por semana.
 - Fruta de estación y variada: 4 veces por semana.
- Verduras: Diario.
- Tubérculos y raíces: Diario.
- Para los víveres secos embolsados o envasados, serán de calidad extra o primera, según sea el caso, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.
 - Menestrías: 2 veces por semana.
 - Cereales: Diario.
 - Harinas: Diversas, según preparaciones.
 - Azúcar: Diversas según preparaciones.
- Para las aceites de origen vegetal, serán envasados (maíz, algodón, oliva, soya, girasol, etc., con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario y con presentación de 1 a 5 litros.
- Para las salsas de mayonesa y similares deberán ser envasadas y contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Las preparaciones en base a estos insumos se consumirán en su totalidad, quedando prohibida su conservación. Se deberá considerar empaque individual en caso que la preparación lo considere.
- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, con el fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. La empresa contratista diseccionará los productos cuyos envases presenten deterioro, presionados o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.
- Para condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales, se considerarán según preparación y deberán ser envasados (condimentos), con fecha de vencimiento y con registro sanitario.



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

6.2.3 TRANSPORTE

- a) Los alimentos que necesiten refrigeración deben ser transportados en vehículos frigoríficos y la movilización dentro del hospital será en coolers.
- b) Los productos cámbicos deben ser transportados en coolers exclusivos con base de hielo, manteniendo la cadena de frío en todo momento a una temperatura no mayor a 5 °C.
- c) Los embutidos, quesos y yogur, serán transportados en coolers exclusivos con base de hielo, manteniendo la cadena de frío en todo momento a una temperatura de no mayor a 5 °C.
- d) Las frutas, verduras y tubérculos frescos y de primera calidad deberán ser transportados en jaulas plásticas limpias (no sacos, cajas o similares) y no deberán estar en contacto con la superficie de transporte. Las frutas y verduras deben ser frescas y de calidad; evitando el uso de frutas encañadas, pintadas, así mismo no se recibirán frutas congeladas o refrigeradas.
- e) Los productos secos serán transportados en su envase original, con fecha de vencimiento y registro sanitario.
- f) Los proveedores de materia prima del Servicio deberán tener uniforme limpio y conservado (cotita, chaqueta, pantalón, mascarilla y guantes). El vehículo de transporte deberá ser exclusivo y acondicionado para el transporte de alimentos.

6.2.4 RECEPCIÓN:

El servicio de alimentación deberá contar con un cronograma de recepción de insumos, en el que se detalle la frecuencia y los horarios de ingreso, este cronograma deberá ser de conocimiento de la Jefatura de Nutrición del Hospital. Se deberá verificar las características organolépticas de los insumos ingresados. A continuación, se detalla un listado referencial de productos no limitativos para el Servicio, asegurándose que se cumpla las siguientes condiciones organolépticas SEGUN anexo.



6.2.5 DEL CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO

La evaluación de la calidad la efectuará el Departamento de Nutrición del Hospital Regional Policial Arequipa aplicando los criterios que se dan a continuación:

- a) La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las normas técnicas sanitarias peruanas (contando de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, dosificación y frecuencia consumo de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.)
- b) La cantidad de los menús corresponde al requerimiento remitido por el Departamento de Nutrición encargado de las raciones alimenticias de los pacientes hospitalizados del Hospital Regional Policial Arequipa.
- c) El Departamento de Nutrición del Hospital Regional Policial Arequipa verificará las cantidades de productos y/o insumos a utilizarse en los menús Propuestos.

6.2.6 DEL ALMACENAMIENTO

- a) La fase de almacenamiento de los insumos y productos estará a cargo, custodia y responsabilidad de la empresa Contratista, debiendo adoptar las acciones y procedimientos necesarios para garantizar la preservación y conservación de los distintos productos, manteniendo su frescura, propiedad y bondades requeridas para el consumo humano, de acuerdo con cada dieta nutricional. La empresa contratista llevará el registro correspondiente de las temperaturas, registro de mantenimiento etc. Documentación que estará actualizada y disponible a supervisión del área usuaria.

[Handwritten signature]

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE
HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD
POLICIAL AREQUIPA"

Ar

- b) La empresa contratista, deberá garantizar que los insumos sean almacenados según sus características en el área respectiva. Así, los almacenes (campos, techos y superficies), jabs y anaqueles deberán mantenerse limpios y desinfectados en todo momento, lo que debe evidenciarse a través de un registro diario de limpieza, llevado por el personal asignado al almacén y disponible para efectos de control y supervisión por parte del área usuaria.
- c) La empresa contratista, deberá tener en cuenta que los insumos deberán almacenarse en sus envases originales; en algunos casos, un producto luego de abierto podrá reenvasarse a un recipiente de uso exclusivo, el cual deberá contar con rotulo, marca, nombre del producto, fechas de trasvase y de vencimiento. Todo insumo almacenado debe mantener un orden y su movimiento debe estar registrado en tarjeta visual (Kardex) y formado de registro, en que se indique fecha de ingreso, cantidad que ingresa y sale, saldo y fecha de vencimiento. Se debe considerar el principio "El primero en entrar y el primero en salir" (PEPS).
- d) La empresa contratista, es responsable de mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, de 1 a 5°C, en el caso de los refrigerados, así como la temperatura de congelación, de -18°C para los alimentos congelados, productos que deberán permanecer en esta área por un periodo máximo de 3 días. Para ello, debe llevar un registro de temperaturas de las cámaras de conservación / refrigeración; en caso de que las temperaturas no se encuentren en los rangos adecuados, esto debe ser reportado inmediatamente al Servicio de Mantenimiento de la Edificación, Instalaciones, Equipamiento electromecánico y asociado a la Infraestructura, y, se deben tomar las medidas y responsabilidades de solución oportuna.
- e) La empresa contratista, es responsable directa del adecuado uso y funcionamiento de las cámaras frigoríficas, almacenes y su contenido en tanto dure el periodo contractual.
- f) Los contenidos deberán estar en recipientes de vidrio, cerrados de modo hermético, limpio y rotulado.
- g) Los insumos frescos (verduras, frutas y tubérculos) deben mantenerse almacenados en jabs plásticos limpios, los cuales estarán colocados sobre los anaqueles. Por ningún motivo deberá egresar cajas de cartón dentro de los almacenes.
- h) El área usuaria, podrá realizar visitas sorpresa al centro de almacenamiento de productos para determinar el cumplimiento de las disposiciones citadas. En caso se encuentra insumos sin registro sanitario, en envases no adecuados, productos vencidos o en descomposición, se procederá a levantar el acta de incumplimiento correspondiente, el cual estará sujeto a las penalidades mencionadas en el presente documento.

6.2.7 SOLICITUD DE DIETAS

- a) La solicitud de dietas se realizará desde las unidades periféricas del hospital a través del sistema coordinado entre el área usuaria y la empresa contratista. La solicitud de dietas solamente puede ser solicitada por el profesional nutricionista del área usuaria.
- b) El personal nutricionista asistencial del hospital podrá solicitar dietas temporales de acuerdo al CUADRO N° 04 del presente documento las cuales deberán ser entregadas dentro de los horarios establecidos.

6.2.8 DE LA CONFORMIDAD DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS Y SERVIDOS

- c) La empresa contratista, es responsable de implementar todos los portadores necesarios en el proceso de producción (para área de cocina central), así también es responsable del personal designado para esta labor, el cual debe contar con los implementos de bioseguridad (cofia, guantes y mascarilla, que debe cubrir nariz y boca), además de botas, en todo el proceso (Ver anexo N°2). Asimismo, también es responsable de mantener limpias y desinfectadas de manera permanente todas las áreas destinadas a la producción de alimentos, así como tacho con pedal, valvén, etc., con bolsa de residuos adecuados y de acuerdo a la normatividad vigente aplicadas para este fin.
- d) La recepción y conformidad de las Raciones Alimenticias entregadas son de responsabilidad del Nutricionista asistencial encargado del pedido de las raciones alimenticias de los pacientes hospitalizados del Hospital Regional Policial Arequipa, quien verificará la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, previendo a dar la conformidad respectiva.
- e) El uniforme del personal de la Unidad Central de producción debe ser de color blanco y se mantendrá limpio durante toda la jornada laboral, la empresa contratista deberá proveer los cambios de ropa necesarios, para mantener la higiene del personal, además de proveer de mascarillas, guantes descartables, cofia, pediculis, botas de jete y mandiles, de uso exclusivo y personal, cambiándose las veces que sea necesario. También deberán contar con EPP resistente al calor, manoplas, guante de corte, mandiles, entre otros.
- f) La empresa contratista, es responsable del uso adecuado de tablas de pizar acrílicas y exclusivas para cada tipo de alimento, con colores diferenciados (pollos, carnes, pescados, frutas, verduras y productos terminados), así como del cambio correspondiente de acuerdo al periodo de uso.
- g) La empresa contratista, deberá implementar los utensilios necesarios para ser usados en las diferentes áreas, los cuales deberán ser de acero quirúrgico o de teflón de una sola pieza y tendrán que estar en perfectas condiciones, los cuales deberán ser repuestos en la cantidad y periodo correspondiente.
- h) Del mismo modo, la empresa contratista, deberá implementar los utensilios necesarios como ollas y sartenes, los cuales deberán ser de acero quirúrgico y con tapa, bajo ningún motivo de alimento, por lo que no se permitirá cubiertas con bolsas, bandejas, plásticos u similares.
- i) Las ollas no deberán presentar acumulación de grasa ni de hollín, pues deben pasar proceso de blanqueamiento semanal, además, serán renovadas de acuerdo con su estado operativo.
- j) Las grasas y aceites utilizados en el proceso de producción no deben calentarse a más de 180°C. Está prohibido volver a utilizar el producto, por ello, una vez usadas, deben ser recolectadas y desechadas de acuerdo lo descrito las normas vigentes. Previamente que debe ser verificado por el Nutricionista designado por el área usuaria y registrado en los formatos correspondientes.
- k) Las frutas y verduras frescas deben ser lavadas y desinfectadas de acuerdo con los manuales de BPA y PHSS. Información que deberá quedar registrada en los formatos correspondientes.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE
HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD
POLICIAL AREQUIPA"



[Handwritten signature]

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

- l) Las raciones alimenticias y dinto terapéuticas preparados para el personal y pacientes, deberán ser verificados por el nutricionista designado del área usuaria, y aquellos que no cumplan con las características organolépticas propias de esta preparación, serán reemplazadas inmediatamente por una nueva preparación. Por lo tanto, la empresa contratista deberá brindar diariamente, una ración alimentaria designada para el personal de guardia, una ración dieto terapéutica completa y una dieta terapéutica, las cuales serán evaluadas por su peso, presentación y características organolépticas.
- m) En caso que exista observaciones se levantará un acta en la que se indicará claramente en qué consisten estas, dando al Contratista un plazo prudente para su subsanación.
- n) La recepción conforme no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

6.2.9 DE LAS DISTRIBUCIONES DE RACIONES

- a) La empresa contratista, es responsable de implementar todos los pormenores necesarios en el proceso de distribución, así también es responsable del personal designado a esta labor, el cual debe contar de manera obligatoria con los implementos de bioseguridad en todo el proceso: uniforme limpio y de color correspondiente al área, gorro, guantes y mascarilla. Del mismo modo, también es responsable de mantener diariamente limpias y desinfectadas las unidades periféricas asignadas a la distribución de alimentos. La empresa contratista deberá de dotar a su personal del equipamiento necesario para la atención adecuada en las áreas con riesgo de enfermedades infecciosas.
- b) Los nutricionistas encargados de las áreas de hospitalización, formularán oportunamente el pedido de raciones dieto terapéuticas de los pacientes. De acuerdo a ello el nutricionista de la Empresa contratista actualizará sus turnos y reportará los pedidos para atender dentro del plazo establecido y en los horarios de atención mencionados en el presente documento.
- c) Los turnos de actualización por parte del hospital para la formulación de dietas será el siguiente:

Cuadro N°04 : Horario de actualización de formato de visita y monitoreo nutricional

Turno de revisión diario	Horario de actualización de Formato de Visita y Monitoreo Nutricional
Desayuno	Actualización del formato será hasta 7:30 horas
Almuerzo	Actualización de formato hasta 12:30 horas
Cena	Actualización de formato hasta 15:30 horas

- g) Para la manipulación directa previo al consumo del producto terminado que lo requiere, se deberá utilizar guantes de primer uso, los cuales deben encontrarse a disposición del personal Técnico en Nutrición.
- h) La empresa contratista tiene responsabilidad en el control diario del Nro de raciones atendidas, las cuales deberán ser cobijadas diariamente por el personal designado para esta fin tanto del área usuaria como de la empresa contratista.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

- i) Para la limpieza de la vajilla o útiles de cocina, la empresa contratista, debe contar con un colador de acero para tamizar los residuos sólidos de los líquidos, así mismo se hará responsable de los residuos generados, cuya disposición se efectuará en las áreas correspondientes, de acuerdo NTS N° 144-MINSA/2018/01616363. Actividad que será supervisada por el personal designado para este fin por parte del área usuaria y por el encargado de calidad de la empresa contratista. Reportando en los formatos correspondientes y disponibles para su verificación.

- j) El personal Técnico de Nutrición de la empresa contratista, es el único responsable del servicio de las dietas, de acuerdo a la solicitud realizada previamente por el Nutricionista del área de Hospitalización, así mismo es el responsable como representante de la empresa del servicio en la calidad, cantidad y temperatura correspondiente.

- k) El personal Técnico de Nutrición de la empresa contratista, será responsable de que el manejo se encuentre siempre en buenas condiciones, limpio y desinfectado después de cada tiempo de comida. No deberá encontrarse restos de sacadores de tela en el menaje, por lo que no deberá usarse por el riesgo de contaminación cruzada.



- l) El personal Técnico de Nutrición de la empresa contratista, deberá cuidar de la infraestructura de la unidad periférica a su cargo, por ello, debe mantener el ambiente limpio, seco, ordenado, haciendo el buen uso de las masas y de todo el mobiliario, garantizando de esta forma la higiene y salubridad de los alimentos designados para los pacientes de las áreas de hospitalización. Bajo responsabilidad y/o penalidad para la empresa contratista.

6.2.10 DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Servicio elaborará e implementará los procedimientos de su Programa de higiene y saneamiento (PHS) para la limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica y post operacional de cada ambiente, equipo, utensilio, superficie y otro que considere de importancia, los cuales contemplarán las pautas de la RM N° 305-2012/MINSA.

En el procedimiento de limpieza y desinfección de superficies, deberá considerarse como mínimo lo siguiente:

- La empresa contratista es responsable de la recolección, la limpieza y la desinfección de las bandejas, la vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados.
- Limpieza de rutina, antes, durante y después de cada preparación diaria en cada tiempo de atención.
- La recolección, el transporte, la limpieza, el lavado y la desinfección de los coches en cada tiempo de comida, de las bandejas y de la vajilla usada las efectuara el personal que designe el Servicio.
- Los equipos de refrigeración y congeladores se deberán descongelar y desinfectar una vez a la semana, e higienizar de manera diaria.
- Rotación de los trapeadores con socialización por medidas de bioseguridad, así como clasificación por colores, los trapos de limpieza de acuerdo con las áreas y actividades.
- Desinfección de los desinfectantes de manera visible en las áreas pertinentes, y habilitación de ficha de registro de dilución de desinfectantes, entre otros.
- Limpieza general, que incluye limpieza y desinfección de techos, paredes y piso, incluyendo ventanillas, la cual se realizará una vez a la semana en cocina, comedor y reposteros.

[Handwritten signature]

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

94

- b) En relación con las limpiezas programadas la empresa contratista, coordinará con el Servicio de Limpieza y/o Desinfección en el hospital o la que haga sus veces.
- a) Proveer materiales de limpieza e higiene (papel higiénico, jabón líquido, papel toalla, etc.) de los servicios higiénicos, y en casos excepcionales realizará la limpieza.

6.2.11 SEGURIDAD Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

- a) El manejo de los residuos se realizará en cumplimiento de lo establecido en el NTS N° 086-MINSA/DIGESA-V.01. Gestión y Manejo de Residuos sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de apoyo, así como en la Ley General de Residuos Sólidos.
- b) La recolección primaria de residuos generada en los espacios de cocina y comedor, así como los residuos generados en los recojo de la vajilla será responsabilidad del personal de la empresa contratista, siguiendo los procedimientos y rutinas establecidos en el Plan Operativo.
- c) La recolección exterior será realizada en base a un plan de disposición y recojo de residuos conforme a la Normatividad vigente, así como en la Ley General de Residuos Sólidos, este será elaborado por el Servicio de Limpieza, desinfección y gestión de residuos hospitalarios y aprobado por las áreas responsables del hospital. Este Plan será de fácil cumplimiento por parte de la empresa Contratista, de acuerdo a sus responsabilidades y estará a disposición cuando lo requiera la Jefatura del departamento de nutrición del hospital o el responsable que el hospital designe.
- d) La empresa contratista, cumplirá y/o implementará, en los ambientes designados, recipientes en cantidad suficiente con tapa y bolsa de diferentes colores para la segregación de residuos sólidos comunes, orgánicos y biocontaminados.
- e) El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas deberán tener las medidas según uso.
- f) Los residuos sólidos no deben contener líquidos, para lo cual deberán implementar su limpiador en el área de lavado de vajilla.
- g) La segregación se realizará en el punto de generación.
- h) La segregación implicará dividir los residuos en depósitos de diversos colores según su contenido, de la siguiente manera: BOLSA NEGRA: Residuos sólidos comunes inorgánicos como papel, plástico, lata, entre otros generados en cocina y comedor; BOLSA MARRÓN: Residuos sólidos comunes orgánicos, tales como residuos de alimentos generados en la cocina y comedor; BOLSA ROJA: Residuos sólidos biocontaminados, constituidos por restos de alimentos y bebidas de la atención a pacientes.
- i) La limpieza de los recipientes de desperdicios se efectuará según el protocolo correspondiente para lavado y enjuague con detergente disuelto en agua, mediante fricción con escobilla al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa, enjuagarse con agua y desinfectado posteriormente con producto desinfectante al 1% por cada litro de agua y aplicar al interior y exterior del recipiente.

7. RECURSOS PROVISTOS POR LA CONTRATISTA:

El contratista deberá contar con los equipos, mobiliarios e insumos suficientes sin costo adicional para la entidad, que le permitan cumplir con el servicio de selección, elaboración, entrega y distribución de raciones alimenticias en forma diaria, en las cantinas señaladas presentando el mobiliario y equipamiento con que cuenta para la prestación del servicio. Requerimiento de mobiliario mínimo con lo que debe contar el comedor - HOSREPOL PNP - JPM, según la NTS N° 086-MINSA/DIGESA-V.01 "Normas Sanitarias para los Servicios de Alimentación en establecimiento de salud".

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

95

a. RECURSOS MATERIALES

- a) El Hospital Regional Policial Arequipa proporcionará los ambientes de atención, cocina, comedor y servicios higiénicos al Contratista, siendo este el encargado de su adecuación, habilitación y mantenimiento para un funcionamiento óptimo, que cumpla con las Normas Sanitarias establecidas. Estos serán devueltos en buenas condiciones de funcionamiento y conservación.
- b) La empresa contratista deberá proporcionar y mantener en buen estado, de conservación, los equipos y mobiliario de cocina, maquinarias, instrumentos, menaje y vajilla desechable y no desechable caídos durante el periodo de ejecución del contrato, por lo que deberán devolver en el mismo estado en el cual se entregaron al inicio de la ejecución del contrato.
- c) La empresa contratista se hará responsable de acondicionar las áreas correspondientes para que su personal desempeñe de manera correcta sus funciones, brindando las facilidades para la custodia de su vestimenta, por lo que deberá instalar casilleros de metal en cantidad suficiente para su personal.
- d) El equipamiento mínimo que debe contar el posterior es:
- 02 balones de gas (40 kg)
 - 01 hornos microondas.
 - 01 refrigeradora para productos lácteos
 - 02 licuadora (01 semi-industrial)
 - 04 tablas de picar de colores.
 - 06 ollas de acero inoxidable de diferentes dimensiones (16,22,35 aprox.)
 - 04 sartenes de acero inoxidable de diferentes dimensiones
 - 04 bandejas o charcos de acero inoxidable
 - 06 azoques y bowls de acero inoxidable diferentes tamaños
 - 06 cucharones, cuchillos, peladores, pizas, trinchas, cucharas anoceras todas de acero inoxidable.
 - Piles y envases para aliños y cremas
 - 02 escumadores grandes con tapa
 - 03 tachos con tapa para basura (60 lt)

e) SE DEBERÁ TENER Estricto CUMPLIMIENTO DE LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LOS PROTOCOLOS SANITARIOS DE OPERACIÓN ANTE EL COVID-19 PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN

- f) El contratista solo podrá usar el área otorgada, para uso único y exclusivo de lo estipulado en el contrato. Todo cambio o mejora a realizar a la hora otorgada por el contratista, desde el primer día del plazo de la contratación, deberá previamente ser solicitada formal y escrita a la dirección del HOSREPOL AREQUIPA, en caso de ser aceptada, cualquier mejoramiento de la infraestructura quedará en beneficio del HOSREPOL PNP - JPM.
- g) El contratista se compromete a mantener el local limpio, seguro y bien cuidado, con iluminación adecuada, mobiliario y equipos en buenas condiciones que garanticen un servicio de calidad.
- h) El Contratista deberá disponer de un dispensador con jabón líquido, alcohol gel y papel toalla en las diferentes áreas de la cocina, comedor y servicios higiénicos para uso de su personal.
- i) El contratista implementará el almacén con equipos mínimos indispensables como parafusos, tornillos, tornillos, organizadores de verduras y realizará la limpieza, desinfección de acuerdo a su cronograma.
- j) En caso de presentarse algún contratista o imprevisto o situación especial (atención de pacientes con enfermedad altamente contagiosa, comiaciones, y otros) que afecte la distribución de las preparaciones tanto para pacientes como personal de guardia: la

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

prestadora del servicio dispondrá de vajilla descartable completa (papel de entrada, plato de fondo, postre, vaso) para continuar con la atención de los mencionados.

Cuadro N° 06: **Materiales Descartables a dotar por La empresa contratista**

EQUIPO	Cantidad a dotar	
	A demanda	A demanda
Platos, envases y cubiertos descartables biodegradables		
Papel toalla y servilletas		

b. RECURSOS DOCUMENTARIOS

La empresa contratista, tendrá que presentar y acreditar los siguientes documentos en la etapa de suscripción de contrato:

- Plan Operativo del servicio, en el que se precise también las normas, manuales, guías, formatos que serán utilizados y aplicados en todos los procesos de producción, hasta la entrega del servicio, para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.
- Plan de Vigilancia, prevención y control del COVID -19 de acuerdo a la Resolución Ministerial 443-2020-MINSA - Plazo de entrega del Manual COVID 19 a los cinco días de empezar el servicio. (debidamente aprobado).
- Conocimiento de fumigación y desinfección de los ambientes (óptimo cada tres meses) y cuando la necesidad lo amerite, el costo de este será por cuenta de la empresa contratista.
- Plan de Anual de Capacitación, propuesto por La empresa contratista, y dirigido a sus trabajadores.

8. DEL REQUERIMIENTO DEL CONTRATISTA Y DE SU PERSONAL

- Requerimiento para la empresa prestadora de servicios
El Servicio de alimentación, proveerá y mantendrá el número de personal necesario para cumplir las alcances y obligaciones en el presente documento e indicadores de calidad, así como para cubrir descansos, vacaciones, descensos médicos y ausencias imprevistas. El servicio cumplirá con los parámetros establecidos en la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01.

La cantidad de personal con el que cuente el Servicio de alimentación (El contratista), ira acorde con la cantidad de personal programado en base al cronograma de inicio de operaciones del HOSREPOL AREQUIPA. Guardando relación con:

La Empresa Prestadora de Servicios, deberá considerar las normas de higiene, bioseguridad y las considerativas en el presente término de referencia.

Requerimiento del proveedor:

- Contar con registro nacional de proveedores (RNP) VIGENTE.
- Contar con registro de actividad económica en la SUNAT acorde al presente objeto de contratación.

Requerimiento del Personal:

De acuerdo al cuadro N° 6 (Cuadro de Perfil y Funciones del Personal)

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

El Contratista deberá contar con el siguiente personal como mínimo:

- Dos (02) maestros de cocina con una experiencia de UN (01) año.
- Dos (01) ayudante de cocina con una experiencia de SEIS (06) meses.
- Un (01) auxiliar de nutrición que se encarguen de la distribución de las Dietas en plato con una experiencia de Un (01) año.

El contratista deberá tener en cuenta las siguientes normas básicas de bioseguridad para el personal que ejecutará el servicio de raciones alimenticias preparadas para los pacientes hospitalizados:

- Equipo de protección personal obligatorio para todo el personal.
- Uniforme blanco (pantalón y chaqueta, botas de jeba color blancas, guantes y gorros) uso en forma impecable y decoroso.
- Guantes de látex para la elaboración de raciones alimenticias.
- Mascarrillas especiales de bioseguridad.
- Cabello corto (caso varones) y cabello cubierto con gorro protector (caso mujeres).
- Uñas limpias y cortas, sin esmalte ni uso de maquillaje mientras se manipula alimentos.
- No usar joya ni accesorios.
- Puntualidad y confiabilidad, amplio conocimiento de las actividades y tareas que les compete.
- Amplio conocimiento de las actividades y tareas que le competen.
- Puntualidad y confiabilidad.
- Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice una acción de maltrato verbal al usuario).

Todo el personal que participe en la cocina para la atención del servicio y administración deberá contar con su respectivo CARNET DE SANIDAD VIGENTE Y LEGIBLES otorgados por la municipalidad. Así mismo deberán portar sus documentos personales.

El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en la ejecución de la prestación, debiendo en su caso repararlo o reemplazar los daños en las instalaciones del Hospital Regional Policial Arequipa y conforme a lo que esta disponga en cada caso. Si en el término de diez (10) días calendario no realizan la reparación o reemplazo la institución tomará las acciones legales pertinentes.

El Hospital Regional Policial Arequipa podrá solicitar el cambio del personal, cuando este incurra en faltas a las normas de higiene establecidas y/o en las normas disciplinarias de la institución. El Contratista remitirá al Área de Nutrición. El cambio del personal indicado se debe realizar en el plazo de 48 horas.

SE DEBERÁ TENER Estricto CUMPLIMIENTO DE LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LOS "PROTOCOLOS SANITARIOS DE OPERACIÓN ANTE EL COVID- 19 PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN LA MODALIDAD DE ATENCION EN SALON".

Asimismo, deberá contar con la siguiente documentación:

- Certificados de antecedentes policiales en los formatos autorizados por la PNP.
- Carnet de sanidad.
- Evaluación médica (al ingreso de las actividades contractuales), la cual incluirá: rayos X de tórax, examen serológico y examen parasitológico seriado, de acuerdo a lo establecido en la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 y son 02

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

82

evaluaciones anuales en el caso del personal tenga más de 6 meses trabajando en el servicio.

- Descarte de COVID-19.

Dicha documentación será entregada al Departamento de Nutrición para su respectivo control y renovación según periodicidad.

Cuadro N° 6: Perfil profesional y funciones generales del personal que laborara en el Hospital Regional Policial Arequipa.

#	Puesto	Perfil Profesional	Funciones generales
1	Cocinero General	<ul style="list-style-type: none"> - Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional, con experiencia mínima de 3 años en la producción de alimentos en servicios. - Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional, con experiencia mínima de 3 años en la producción de alimentos en servicios de alimentación hospitalaria. - Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de alimentos y/o HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinar la elaboración de los menús en cumplimiento con las solicitudes realizadas. - Verificar que el producto final cumpla con los parámetros de temperatura y pruebas sensoriales. - Supervisar que los alimentos estén completos para el Servicio en el comedor. - Controlar la producción para asegurar que las dietas se preparen en las - Coordinar la elaboración de las preparaciones de dietas especiales en cumplimiento con las solicitudes realizadas. - Verificar que el producto final cumpla con los parámetros de temperatura y pruebas sensoriales. - Supervisar que los alimentos estén completos para el Servicio en el comedor. - Controlar la producción para asegurar que las dietas se preparen en las cantidades programadas.
2	Cocinero de dietas	<ul style="list-style-type: none"> - Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional, con experiencia mínima de 3 años en la producción de alimentos en servicios de alimentación hospitalaria. - Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de alimentos y/o HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> - Colaborar en la preparación de materia prima para la posterior preparación de los alimentos. - Asistir al cocinero en la preparación de los alimentos de acuerdo con las indicaciones de este. - Ejecutar la limpieza de equipo, mobiliario y utensilios correspondientes. - Ejecutar las actividades operativas que se le asignen.
3	Ayudantes de cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Secundaria completa, con experiencia de 1 año en servicios de alimentación. - Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación de alimentos y/o HACCP. 	



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

83

4	Auxiliar para el servicio en línea	<ul style="list-style-type: none"> - Secundaria completa, experiencia laboral no menor a 6 meses. - Conocimiento de Buenas Prácticas y Manipulación 	<ul style="list-style-type: none"> - Servir los alimentos del personal de Guardia, conforme a las indicaciones de calidad en la atención del personal de guardia.
---	------------------------------------	---	--

b. DE LOS UNIFORMES DEL PERSONAL

Cuadro N° 07: Color de uniformes por puestos.

#	Puesto	Color
1	Cocinero General	Blanco
2	Cocinero de dietas	Blanco
3	Ayudantes de cocina	Blanco
4	Auxiliar para el servicio en línea	Blanco

c. NÚMERO, TURNOS, HORARIOS



Cuadro N° 08: Turnos y Horarios del personal de la Contratista

PERSONAL	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD POR TURNO	HORARIOS
COCINEROS	2	Mañana (02)	De acuerdo a la necesidad del Servicio
AYUDANTE DE COCINA	2	Mañana (01) Tarde (01)	De acuerdo a la necesidad del Servicio

d. CAMBIOS REEMPLAZOS DE PERSONAL

- La empresa contratista, proveerá y mantendrá el número de personal necesario para cumplir los alcances y obligaciones en el presente documento e indicadores de calidad, así como para cubrir descansos, vacaciones, ausencias, descensos, médicos y ausencias imprevistas. El servicio cumplirá con los parámetros establecidos en la a NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01.
- Al inicio de sus actividades la empresa contratista entregará la lista total de personal con el que contará durante la ejecución del contrato. Así mismo podrá presentarlo de manera mensual con quince días de anticipación, juntamente con la programación del menú del mes siguiente.
- En casos de cambio de personal, dicho personal deberá cumplir con las mismas experiencias o superar el perfil del personal reemplazado y deberá comunicarse al Jefe del Departamento de Nutrición del Hospital, quien autorizará dicho reemplazo (se adjuntará la documentación que acredite el perfil conforme a lo solicitado en el presente término de referencias).

e. HORARIOS

El Servicio de Alimentación deberá contar con cobertura reactiva y correctiva las 24 horas los 365/7 días del año, estableciéndose a manera de referencia los siguientes horarios para prestación a pacientes hospitalizados:

Cuadro N° 09: Horario de distribución de dietas terapéuticas de pacientes

[Handwritten signature]

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

1700

154

hospitalizados.

Tiempo de Raciones Dietas terapéuticas	Horario de entrega al paciente	Acepto de vajillas o bandejas
Desayuno	07:30 horas – 08:30 horas	08:30 – 09:00 horas
Almuerzo	12:30 horas – 13:30 horas	13:30 – 14:00 horas
Cena	17:00 hora – 18:30 horas	18:30 – 19:00 horas

El servicio de alimentación, deberá considerar la entrega de preparaciones a temperatura adecuada para los usuarios, la misma que estará disponible de supervisión inopinada.

Al término de las atenciones, el Servicio de alimentación, deberá recoger la vajilla utilizada y se encargará de la disposición de residuos, según normatividad vigente.

El espacio físico del comedor únicamente ocurrirá cuando se lleven a cabo las actividades de limpieza y desinfección de éste.

Significando por lo tanto que el Servicio de alimentación es el responsable de la limpieza y desinfección de los pisos, paredes y enseres que se encuentren ubicados dentro de todos los ambientes cedidos a concesión. Para lo cual tendrá el personal de limpieza necesario y designado para la función de cada turno.

10. NORMAS TÉCNICAS, METEOROLÓGICAS, DE IMPACTO AMBIENTAL, SANITARIAS Y OTRAS QUE CORRESPONDAN

A continuación, se citan las referencias normativas que deberán cumplirse durante la prestación del Servicio, considerando cualquier actualización según se aplique:

- Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud. NTS N° 098- MINSA/DIGESA-V0.1, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.
- Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas – Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA/D.M.
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA.
- Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos.
- Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- Norma sanitaria para la adición del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
- Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobado por Resolución Ministerial N° 951-2006-MINSA.
- Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas, según Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias.
- Reglamento en el Decreto Supremo N° 009-97-SA que aprueba el Reglamento de Alimentación Infantil.
- Resolución Ministerial N° 055-1999-SA/D.M. Norma Técnica de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución Ministerial N° 585-1999-SA/D.M. Norma Técnica de Buenas Prácticas de Almacenamiento.
- R.M. N° 685-2013/MINSA que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSPV-01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

1700

154

- Reglamento de Salud y de Servicio Médico y de Apoyo. Q.S. N° 013- 2006-SA
- Decreto Supremo N° 007-98 SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034 - 2003 - AG. Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA/D.M. que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y bebidas.
- Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V0.1, Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
- Resolución Ministerial N° 622-2018/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para los Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueban el Documento Técnico "Lineamientos para la Vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19".
- Resolución Ministerial N° 248-2020/MINSA, que aprueban el Documento Técnico: Recomendaciones para el uso apropiado de mascarillas y respiradores por el personal de salud en el contexto del COVID-19.
- Resolución Ministerial N° 250-2020/MINSA, que aprueban la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio.



11. CATERING

- El servicio de catering, proveerá de comida y/o bebida para eventos y presentaciones en general. Deberá proveer desde un desayuno sencillo o bocadillos que incluya una ronda de dulces y una ronda de salados, además de una ronda de bebidas a base de fruta, hasta un servicio completo tipo restaurante con meseros, cocina, y decoración incluida.
- Este Servicio podrá ser solicitado por el Departamento de Nutrición con una anticipación mínima de 48 horas, y como máximo CINCO (05) eventos o reunión al año, para un promedio de CUEN (100) personas. Requerimiento que deberá estar incluido como parte de la propuesta económica, realizada por la empresa.
- La empresa contratista, deberá integrarse en su Plan Operativo una propuesta de bocadillos que entrarán en esta categoría.
- Dentro de los eventos considerados estarán: 1. Día del Hospital Regional Policial Arequipa, Día de la PNP, Día de la alimentación, día del nutricionista y Evento fin de año navidad.

12. RESULTADOS ESPERADOS

1. Garantizar el sistema de alimentación sano-higiénico y nutritivo de los pacientes hospitalizados COVID-19 y NO COVID-19 del HOSREPOL AREQUIPA.
2. Atención del total de las raciones establecidas para pacientes hospitalizados
3. El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustándose a las Normas Sanitarias vigentes (D. S N° 007-99-SA, Ley General de Salud N° 26842). Siendo el Departamento de Nutrición encargado de realizar la supervisión en higiene y manipulación de alimentos en las áreas correspondientes.

13. SUBCONTRATACIÓN

La empresa contratista, es el único responsable de la ejecución total de la prestación por lo que no podrá subcontratarse de modo parcial o total el servicio.

[Handwritten signature]

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY, ODO, JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

1402

14. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El contratista se encargará de seleccionar, preparar y distribuir los alimentos para pacientes hospitalizados bajo la supervisión del profesional nutricionista.
- Debe contar personal capacitado en temas de manipulación de alimentos y/o HACCP y carnet sanitario para garantizar la preparación y la entrega adecuada de raciones.
- Dicho personal deberá estar correctamente uniformados, tanto el personal encargado de la preparación como el personal que distribuye los alimentos (paneli, o chaqueta blanca, pantalón blanco, gorro, toallas de jefe blanco, uñas recortadas, sin esmalte ni joyas que puedan contaminar u originar accidentes en la manipulación de alimentos). Adicionalmente, en cumplimiento a los lineamientos según los protocolos de bioseguridad por COVID-19, el personal del CONTRATISTA deberá usar mascarilla guantes descartables y protector facial al distribuir las dietas. Deberán contar con dos mudas de uniforme: batas, guantes de jelo y delantal impermeable para los que se encargan del lavado (según Normas Sanitarias del Manipulador de Alimentos del MINSA).
- Queda totalmente prohibido el uso de equipos electrodomésticos de alto consumo eléctrico como: HERBIDORES ELECTRICOS, OLLAS ARROZERAS ELECTRICAS, HORNOS ELECTRICOS, COCINA ELECTRICA.
- La empresa contratista queda totalmente prohibida de preparar alimentos o preparaciones que fueran sacadas fuera de las instalaciones de la cocina y del hospital Regional Policial Arequipa.

15. OTRAS CONDICIONES

- En el marco del cumplimiento del Decreto Supremo N° 103-2020-EF, el contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones:
- El personal del contratista deberá contar con los implementos de protección necesarios para prevenir el contagio del COVID-19 (EPP completo, mascarilla, alcohol, otros de acuerdo a las disposiciones del sector salud), bajo costo y responsabilidad del contratista, implementos que deberán ser continuamente reemplazados, garantizándose el uso adecuado de los mismos (en forma y estado), con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución del servicio.
 - Dada la propagación del COVID-19, el personal propuesto por el contratista, para la realización del servicio, no deberá pertenecer al grupo de personas vulnerables (adultos mayores y los grupos de cualquier edad con afecciones subyacentes graves).
 - El Contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a SARS-CoV-2", así como, con los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten las autoridades y autoridades competentes, que resulte aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución del servicio, servidores del Hospital Regional Policial Arequipa y público en general que asiste a nuestra Entidad.
 - Para la suscripción del Contrato, la empresa deberá presentar la constancia de las pruebas serológicas realizadas a todo el personal destacado al Hospital Regional Policial Arequipa, con resultado negativo.
 - La frecuencia de presentación de la prueba serológica con resultado negativo para COVID-19 deberá ser cada 03 meses, durante el tiempo de vigencia del contrato.
 - Previo al inicio de la prestación del servicio del personal reemplazante, la empresa deberá presentar la constancia de las pruebas serológicas.

16. SISTEMA DE CONTRATACION

El sistema de contratación será a precios unitarios.

57

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY, ODO, JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

1402

17. PENALIDAD POR MORA

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

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0,10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: $F = 0,40$.
 - b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0,25$.
- De conformidad con lo establecido en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

18. OTRAS PENALIDADES

En concordancia con el art. 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se consideraran las penalidades que a continuación se indican:
A fin de facilitar el cálculo de penalidades, este se realice basado en el valor de una Unidad Impositiva Tributaria (UIT) y por cada ocasión presentada:
EL VALOR DE 1 UIT CORRESPONDE AL VALOR VIGENTE O AL VALOR ESTABLECIDO PARA EL AÑO FISCAL CORRESPONDIENTE.



OTRAS PENALIDADES	CAUSAS DE APLICACIÓN DE EMPENALIDAD	LLAMADA DE ATENCIÓN	PENALIDAD APLICABLE
	Faltas en la presentación de Programación de Menús con la dosificación (masco y micronutrientes), por tipo de dieta y vistas antes de iniciar el siguiente mes, la insatisfacción lo aplicará una penalidad por cada día de retraso.	No aplica	5% de 1 UIT por cada día de retraso.
	Retraso injustificado u omisión en la atención de las raciones a pacientes hospitalizados según el horario establecido en los términos de referencia.	APLICA llamado de atención por escrito por primera vez durante todo el contrato.	5% de 1 UIT
	Cambio o modificación del menú programado sin causa justificada y sin previa coordinación con el responsable del área usuaria.	No aplica	3% de 1 UIT por cada preparación.
	Personal de la empresa contratista, que incumpla con el uso de uniforme y accesorios, o el uso inadecuado del mismo (sucio, desgastado, rojo y otros) de acuerdo a los términos de referencia y función que realice.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez durante todo el contrato.	5% de 1 UIT por cada persona
	Personal sin carnet de Sanidad o no se encuentra vigente.	No aplica	5% de 1 UIT por cada persona.

58

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

F) Incumplimiento en la presentación de la lista de personal (Auxiliar de Nutrición, Técnicos de Cocina, cocineros, etc.) a la Jefatura del Departamento.	No aplica	3% de 1 UIT Por cada día de retraso.
G) Cambio de personal de la empresa contratista sin previa coordinación con la Jefatura del área. Usuario o ingreso de personal no autorizado.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	3% de 1 UIT Por cada persona.
H) Por detectarse la presencia de insumos sin registro sanitario o fecha de vencimiento, insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o vencidos, no aptos para consumo humano	No aplica	10% de 1 UIT Por cada producto detectado
I) Ausencia de Personal clave y No clave en el área que la corresponde según su puesto, establecido en el presente TDR.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	2% de 1 UIT Por cada persona que no se encuentre en su puesto.
J) Incumplimiento en los grandes establecimientos en los términos de referencia para cada ración alimenticia de personal de guardia y/o del paciente hospitalizado	No aplica	5% de 1 UIT Por cada ración verificada
K) Incumplimiento en la presentación de los Principios Generales de Higiene (PGH) que incluye los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Buenas Prácticas de Almacenamiento BPA. O tramites realizados para la obtención ante la entidad correspondiente.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	5% de 1 UIT Por cada día de retraso.
L) Por el incumplimiento en la limpieza de los equipos, ambientes de la Unidad Central de Producción, comedores, áreas periféricas y/o cumplimiento en el cronograma de limpieza para y profunda.	No aplica	5% de 1 UIT Por cada ambiente o equipo verificado.
M) Cuando se detecte presencia de vectores y/o excrementos dentro de la UCP, insectos y/o cualquier objeto en el plato de comida del personal o paciente, debiendo reportar de inmediato la ración completa.	No aplica	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada
N) Incumplimiento en la eliminación de los residuos sólidos de la UCP, comedor y Unidades Periféricas según normatividad vigente y horario establecido.	No aplica	3% de 1 UIT Por ocasión presentada
O) Incumplimiento en la presentación del Plan de Anual de Capacitación, propuesto por la empresa contratista, y dirigido a sus trabajadores.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	3% de 1 UIT Por cada día de retraso.
P) Incumplimiento con el horario de ingreso de insumos alimenticios a las almacenes establecido en los TDR.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	3% de 1 UIT Por ocasión presentada
Q) Incumplimiento en la calidad de alimentos y preparaciones, lista de higiene y defectos de	No aplica	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

manipulación.		
Q) Auxiliar de Nutrición o de cocina sin título correspondiente al solicitado el presente TDR	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	5% de 1 UIT Por cada persona
R) Retraso en la reparación o reposición de los ambientes, equipos, utensilios, cedidos en concesión.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada
S) Incumplimiento en el mantenimiento de la cadena de frío, inadecuado almacenamiento.	No aplica	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada
T) Presentación de bandejas sucias, menaje sucio o con malos olores, roto, quiliado en mal estado, antes o durante la atención.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada
U) Incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad de acuerdo a los TDR, asimismo si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparaciones en mal estado.	APLICA llamada de atención por escrito por primera vez (durante todo el contrato)	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada
V) Incumplimiento en la realización de control de plagas y desratización al inicio de la ejecución de la prestación, evidenciado por presentación de certificado de fumigación y desratización emitido por una empresa especializada y autorizada.	No aplica	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada
W) Incumplimiento en el uso de electrodomésticos prohibidos por su alta consumo eléctrico como son: Hervidores Eléctricos, Ollas amoceras, Cocinas eléctricas, Hornos eléctricos.	No aplica	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada
X) Incumplimiento en llevar o sacar alimentos preparados y cocidos en el área de cocina del dato de nutrición fuera de las instalaciones del Hospital	No aplica	5% de 1 UIT Por cada ocasión presentada



PROCEDIMIENTO PARA APLICACIÓN DE PENALIDADES:

- Las penalidades serán suscritas en el ACTA DE INCUMPLIMIENTO al momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades como SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD y serán registradas por el área Usuaria en el Acta (ANEXO N° 05) donde se detallará el supuesto encontrado y la penalidad correspondiente. El Acta se suscribe en presencia obligatoria de El nutricionista designado por el área usuaria, el representante de la Empresa contratista, con el visto Bueno de la Jefatura del Departamento de nutrición o el oficial de permanencia.
- La aplicación de las penalidades será de acuerdo a la tabla detallada anteriormente. En caso de que el representante de la Empresa contratista se niegue a firmar el acta, se dejará constancia de lo ocurrido. Situación, que no invalida el Acta ni la aplicación de dicha penalidad.

[Handwritten signature]

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

17/04/23
151

- Las penalidades que no apliquen llamada de atención por parte del área usuaria, serán de aplicación inmediata de acuerdo a la PENALIDAD APLICABLE y serán totalizadas mensualmente para efectos de Conformidad del Servicio.
- Para las penalidades que apliquen LLAMADA DE ATENCIÓN, estas se realizarán por única vez durante todo el contrato y la empresa Contratista, podrá hacer su descargo dentro de las 48 horas con un documento dirigido a la Jefatura del área usuaria. Y pasará a ser de aplicación inmediata de acuerdo a la PENALIDAD APLICABLE en caso se detecte de manera reiterativa.
- Se procede que la imposición de la penalidad es independiente de la existencia de la falta observada, porque la penalidad procede ante la simple verificación de una falta que cause perjuicio a la Entidad.
- Para efectos de pago, la forma de cálculo del SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD se realizará de la siguiente manera: Se multiplicará las veces que se reportó el SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD durante el mes por el porcentaje de la penalidad aplicable correspondiente. Esto multiplicado por la UIT correspondiente será el total a penalizar de acuerdo al Número de penalidad.

19. MEDIDAS DE CONTROL

19.1 Áreas que Supervisan

El HR PNP Arequipa se reserva el derecho de supervisar y verificar el proceso de elaboración, servicio y distribución de las raciones alimenticias que se efectúe estrictamente conforme a lo establecido en los términos de referencia.

Las medidas de control (Supervisión o Inspección) serán de forma continua e inopinada pudiendo ser durante cualquier etapa del proceso de la prestación del Servicio. Los mismo que podrán ser realizados por:

- El Departamento de Nutrición supervisa el cumplimiento de la calidad y oportunidad del servicio, de elaboración de raciones alimenticias o dietas hospitalarias para pacientes hospitalizados realizado por la empresa contratista.
- El Departamento de nutrición supervisa que el personal de la empresa este correctamente uniformado e identificado y haga uso de los equipos de protección personal.
- Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento Ambiental, supervisará en cuanto a determinar la calidad de los servicios de agua y desague, el mantenimiento de los ambientes y control periódico de las condiciones sanitarias del personal que labora en el servicio de nutrición



19.2 Áreas que Coordinan con el Proveedor:

El departamento de nutrición del HOSREPOL AREQUIPA

Aspectos del Servicio que van a ser Objetos de Coordinación y Supervisión:

- La calidad de la prestación del servicio
- La calidad y cantidad de los insumos empleados: alimentos utilizados
- El número de personal.
- Que el personal de la empresa este correctamente uniformado e identificado y que cuenten con los equipos de protección personal.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

17/04/23
151

El Nutricionista del Área Usuaria, verificará la calidad y cantidad de los viveres frescos, secos y carnicos de acuerdo a ESPECIFICACIONES TÉCNICAS descritas en el presente documento. Realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los ambientes planta física y el control de calidad de las preparaciones de acuerdo a lo dispuesto en la NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, RM 749-2012-MINSA, permitiendo su aceptación o rechazo. Así mismo verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución, mediante la evaluación sensorial organoléptica.

Respecto al personal que ejecuta el servicio asignado por La empresa contratista, del servicio, deberá contar con su respectivo carnet de sanidad, emitido por el órgano competente, para ser entregados en el momento de la supervisión. Como constancia de la supervisión y control empleará los documentos referidos en los Términos de Referencia.

Para la supervisión se tomará como referencia las siguientes fichas de Supervisión que a continuación se detallan:

FICHA DE SUPERVISION REALIZADO POR EL AREA USUARIA (NUTRICION)

I. INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

DIRECCION _____
DISTRITO _____ PROVINCIA _____ DEPARTAMENTO _____
NUTRICIONISTA EMPRESA _____

DATOS: CORREO _____
NUT. RESPONSABLE DEL CONTROL DE CALIDAD _____ TELF. _____

N° de Manipuladores: mujeres ☐ hombres ☐ total ☐



Certificado de Sanidad vigente SI ☐ NO ☐

Fecha de vencimiento _____

Observaciones: _____

I. SUPERVISION

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACION
		SI	NO	
1	LUBRICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (oscura, humedad, polvo).			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos.			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

	Tienen barreras que impiden el ingreso de vectores. No existen oídos en clausura que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada. AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS.	SI	NO	OBSERVACION
2	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal. Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene. Ventilación natural o artificial adecuada a volumen de producción con: ventanas, extractores, etc., operativos y limpios. Iluminación suficiente para la actividad.	SI	NO	OBSERVACION
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS	SI	NO	OBSERVACION
3.1	AGUA Abastecimiento de agua de la red pública. Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y sistemas.	SI	NO	OBSERVACION
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS Con sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública. Puntos de evacuación de aguas residuales protegidos y permiten alirio sin producir anegajo o reboso. Contenedores para la disposición de residuos sólidos con tapa y en buen estado de mantenimiento y limpieza. Contenedor principal para el acopio de residuos sólidos con mantenimiento e higiene, ubicado lejos de los ambientes de producción.	SI	NO	OBSERVACION
3.3	SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS Aparatos sanitarios en número suficiente para el personal y género (hombres y mujeres). SS.HH. operativos en buen estado de conservación e higiene. Lavatorios con insurmo para lavado y secado de manos. Ventilación adecuada para evacuación de olores y humedad sin que genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes que manipulan alimentos. Los vestuarios están limpios y separados de los SS.HH.	SI	NO	OBSERVACION
4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE LA ELABORACIÓN (BPM) Cuenta con manual o programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM). Lleva registro actualizado de proveedores con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria. Tiene especificaciones técnicas de calidad escritas por productos o grupos de productos.	SI	NO	OBSERVACION



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Las materias primas no perecederas, insumos y envases son estibados en tarimas, anaqueles o estantes a una distancia mínima de 0.20 m de piso, 0.60 m de techo y de 0.50 m entre filas de tarimas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza. Kárdex del Almacén evidencia adecuada rotación de inventarios, materias primas e insumos con fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, está en vigencia. Productos a granel almacenados en envases tapados y etiquetados. Alimentos perecibles están refrigerados o congelados. Procedimiento de almuerzo cados, con utensilios exclusivos para esta etapa. El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria. No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o ésta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento. Procedimiento correcto para el enfriado de alimentos preparados. Los alimentos cocidos y pre cocidos son refrigerados en refrigeración o congelación. Temperaturas de cámaras de retención inferiores a 5° C (refrigeración 6-18° C (congelación). Los utensilios y manipuladoras de alimentos de la clapa de elaboración fíen son exclusivos de esta área. Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene. Vallita descartable, de ser el caso, en áreas críticas e infectocontagiosas. Carros de distribución con cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene. REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS Control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal y se encuentran registrados. Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales. Los manipuladores son exclusivos de cada área, se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y uniformados (mantién chaqueta/pantalón/overol, calzado y gorro) Cuentan con registros de capacitación del personal PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS) Cuentan con Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Con Plan de monitoreo de la calidad de agua que utilizan Cuentan con procedimiento de manejo de residuos sólidos, frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final. Registros actuales de higienización de ambientes, equipos y utensilios. Equipos y utensilios fácilmente desmontables de material	SI	NO	OBSERVACION
---	----	----	-------------



[Handwritten signature]

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

sanción y propio para la actividad.			
Equipos y utensilios en buen estado, mantenimiento y limpieza. Superficies de trabajo lisas, limpias, en buen estado de mantenimiento.			
Convenimiento correcto del uso de desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA.			
Cuentar con un programa de mantenimiento preventivo de equipos.			
Existe un programa de control de plagas, las insecticidas y rodenticidas usados, son autorizados por el MINSA.			
Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
Los elementos utilizados como combustible o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas de cocción.			
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE BPM Y PHS	SI	NO
Verifican calidad sanitaria del agua con control de cloro residual.			
Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizados por utensilios.			
Realizan la verificación de eficacia del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas, equipos, superficies inertes y ambientes.			
Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos. Indicar equipos.			
III	OTRAS OBSERVACIONES		
IV	RECOMENDACIONES		
Nombre, firma y sello de los evaluadores(es)			

CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

Fecha

PLANTEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETETICOS		CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Realiza la programación mensual de Desayuno, Almuerzo, Comida de los Reg. Normales y Dietéticos		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza la dosificación de alimentos por preparación		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Calcula el valor nutricional de los regimenes programados		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
II. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS		CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes, usuarios y según preparaciones, para el período establecido		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se abastece oportunamente del material diverso necesario;		<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

aseo, y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros			
III. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS		CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Existen libros de acumulación de base de las áreas de recepción		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Esta el piso y el área de recepción libre de obstáculos		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Los alimentos cumplen con las normas técnicas institucionales vigentes, (peso por unidad, análisis organoléptico, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de caducidad, etc)		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Verifica que la cantidad ingresada es de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se registra la Aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
IV. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS		CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Recepciona los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación, en cámaras frigoríficas, conservadoras o ahumados		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Ordena los insumos de acuerdo a fecha de ingreso y tipo de alimento		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Registra los productos en los Kárdex de control y registro de alimentos		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
V. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIET.		CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de pacientes y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectúa el pedido correspondiente		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, lavado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regimenes normales y dietéticos		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes.		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Se cumple que en los diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de manufactura (BPM).		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas.		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza el lavado y desinfección de la vajilla antes y al final de la comida, siguiendo las normas de bioseguridad.		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Mantiene limpia el área y realizar el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro.		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VI. ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR		CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor.		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Transporta adecuadamente las preparaciones de regimenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista		SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

18

Se sirven las preparaciones, cuidando de mantenerlas a la temperatura adecuada.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Recoge la bandeja y menaje utilizado, cobocándolo en el lugar asignado para ello.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Realiza el lavado de vajilla.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VII. CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS	CUMPLIMIENTO <input type="radio"/> OBSERVACIONES <input type="radio"/>	
Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Controla el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos y cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Las dietéticas preparaciones cumplen con los principios organoolépticos del control de calidad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Distribuye los regímenes normales y dietéticos terapéuticos a las unidades de Hospitalización y Consultorios.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
VIII. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FORMULAS ENTERALES	CUMPLIMIENTO <input type="radio"/> OBSERVACIONES <input type="radio"/>	
Extenaliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Envasar y rotular las Formulas Enterales indicando horario, volumen, N° cama y nombre del paciente.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
IX. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FORMULAS LÁCTEAS	CUMPLIMIENTO <input type="radio"/> OBSERVACIONES <input type="radio"/>	
Recopila las solicitudes de Formulas de las Unidades de Hospitalización.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Elabora las formulas lácteas según la dosificación calculado.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Estiliza el menaje a utilizar siguiendo las normas estrictas de bioseguridad.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	
Rotular y envasar las formulas indicando horario, volumen, número de cama del niño.	SI <input type="radio"/> NO <input type="radio"/>	

NUTRICIONISTA - AREA USUARIA
REPRESENTANTE - CONSEJONARIO

20. ÁREA QUE BRINDA LA CONFORMIDAD

La conformidad del servicio será otorgada por la jefatura del Departamento de Nutrición del Hospital Regional Policial Arequipa JRP, sustentando los siguientes documentos:

- Informe detallado por el jefe del Departamento de nutrición del HOSREPOL AQP.
- Fichas de supervisión inspeccionadas referidas en el Presente Documento, si se da el caso.
- Actas de incumplimiento en original, si se da el caso, detallando la totalidad del mes correspondiente.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

19

- La declaración jurada del contratista en donde manifiesta haber cumplido con todos los pagos y obligaciones con sus trabajadores.

21. GARANTÍA MINIMA DEL SERVICIO

Vigente durante la prestación del servicio.

22. FORMA DE PAGO

El servicio será clasificado para que sea pagado mediante sistema precios unitarios, es decir que de acuerdo a la propuesta económica emitida por la empresa contratista, se establecerá el precio por ración entregada a pacientes. La entidad se obliga a pagar la contraprestación a La empresa contratista, en soles, en pagos mensuales, luego de la recepción total y completa de la documentación correspondiente según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley del Estado y modificaciones.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por La empresa contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de conformidad del servicio emitido por el Jefe del Departamento de Nutrición del Hospital Regional Policial Arequipa JRP. Que incluya actas de incumplimiento en caso exista.
- Informes sustentatorios, emitido por el Jefe del Departamento de Nutrición.
- Código de Cuenta Interbancario (CCI).

Para el cálculo de las raciones de dietas completas (pacientes) o dietas sólidas servidas en el día se utiliza la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) del Ministerio de Salud; con factor de ponderación correspondiente a:

DESAYUNO	: 0.15 de ración
ALMUERZO	: 0.50 de ración
CENA	: 0.35 de ración
SONDAS	: 0.30 de ración

Para el cálculo de Otras dietas como: Líquidas, los factores de ponderación serán:

DESAYUNO	: 0.33 de ración
ALMUERZO	: 0.34 de ración
CENA	: 0.33 de ración

El cálculo para efecto de pago, de las raciones, se sigue el siguiente procedimiento:

- Se calcula el total de cada componente del régimen según UTRAS respectivas (desayuno, almuerzo, cena)

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

115

- Se suma los totales respectivos (del desayuno, almuerzo y cena). A este producto, se le multiplica por el factor correspondiente, representando esta cifra el total de dietas sólidas a pagar.
- Para los casos no señalados se aplicará, además, las UTRAS que deberá establecer el área usuaria.

Cuadro ejemplo: Raciones sólidas

TIEMPO DE COMIDA	RACIONES SÓLIDAS			
	N° DE RACIONES	OTRA	OTRA	SOLIDA
DESAYUNO	500	0.15	75	
ALMUEZO	425	0.30	127.5	
CENA	316	0.15	47.4	
UTRAS	80	0.35	28	
TOTAL				250

CANTIDAD TOTAL DE RACIONES SÓLIDAS A PAGAR POR MES

Cuadro ejemplo: Raciones Líquidas

TIEMPO DE COMIDA	RACIONES LÍQUIDAS			
	N° DE RACIONES	OTRA	OTRA	LÍQUIDA
DESAYUNO	50	0.30	15	
ALMUEZO	50	0.34	17	
CENA	50	0.35	17.5	
TOTAL				50

CANTIDAD TOTAL DE RACIONES LÍQUIDAS A PAGAR POR MES

23. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad de La empresa contratista, será de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

24. CAPACITACIÓN

Las capacitaciones mensuales al personal estarán a cargo de La empresa contratista, para lo cual deberá presentar un programa de capacitaciones como parte del Plan Operativo del Servicio de alimentación. Al finalizar cada capacitación, deberán archivar las listas de asistencia, con la finalidad de verificar el proceso educativo. Las capacitaciones a tomar en cuenta por el Servicio de manera mínima serán las siguientes:

Capacitación	Duración
Capacitación en Higiene para Manipuladores de Alimentos	2 horas
Selección e higiene de los alimentos.	2 horas
Prevencciones para la Contaminación de alimentos	1 hora
Almacenamiento apropiado para los alimentos	1 hora

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

115

El monitoreo y evaluación estará a cargo de la Jefatura del Dpto. de Nutrición a través de la coordinación.

25. INFORMES QUE PRESENTAR POR LA EMPRESA CONTRATISTA:

Adicionalmente de los alcances específicos, La empresa Contratista deberá presentar como mínimo la siguiente información:

26. REQUERIMIENTO DE PROVEEDOR Y DE SU PERSONAL CLAVE Y CALIFICACIÓN

26.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	
B.3.2	CAPACITACIÓN
Requisitos:	
Dos (02) maestros cocineros con experiencia en dietas hospitalarias.	
Acreditación:	
Se acreditará con certificados de estudios técnicos en institutos de gastronomía y/o constancia de capacitación en BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM), será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda.	
Importante para la entidad	
El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y capacitación del personal clave, así como el nombre del instituto o entidad que emita certificados o constancias del personal de cocina.	
Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredite la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.	
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
Requisitos:	
01 año en actividades similares al presente objeto de contratación del personal clave requiendo como maestro de cocina.	
De presentar experiencia acreditada por escrito, para el caso de la experiencia, ésta se considerará una vez el período indicado.	
Acreditación:	
La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.	
Importante	



"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

<ul style="list-style-type: none">Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.	<p>C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente 35,000.00 soles (TREINTA Y CINCO MIL SOLES CON 00/100), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se considerarán servicios similares a los siguientes: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN GENERAL PARA ENTIDAD PÚBLICA Y/O PRIVADA.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u ordenes 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, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación, de lo</p>
---	--



1. Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0034-2018-JCE-01 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

... el monto de presupuesto en el comprobante, cuando se adeude por el propio postor, no puede ser superior al monto de presupuesto de la convocatoria, ni el monto de la cancelación de los comprobantes de pago, ni el monto de la cancelación de los comprobantes de pago, ni el monto de la cancelación de los comprobantes de pago.

Adicionalmente, se aclara que el monto del comprobante de pago debe utilizarse el término "cancelación" o "cancelación" y no "cancelación" o "cancelación".

Por lo tanto, se debe acreditar la cancelación de los comprobantes de pago, con lo cual se debe acreditar la validez de la experiencia.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

<ul style="list-style-type: none">Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

27. NORMAS ANTICORRUPCIÓN

La empresa contratista, / Contratista acepta expresamente que no llevará a cabo, acciones que esta prohibidas por las leyes locales u otras leyes anticorrupción. Sin limitarlo anterior, La empresa contratista, / contratista se obliga a no efectuar ningún pago, ni otorgará, ni transferirá algo de valor, o un establecimiento de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anticorrupción, sin restricción alguna. En forma especial, La empresa contratista, / contratista declara con carácter de declaración jurada que no se encuentra inmersa en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos delitos penales contra el Estado Peruano, constituyendo su declaración, la firma del mismo en la Orden de Servicio de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

28. NORMAS ANTISOBORNO

La empresa contratista, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva, en general o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o patrimonios vinculados en concordancia a lo establecido en el artículo 11 de la Ley de Contratación del Estado Ley N° 300225, los artículos 248° y 249° A. de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF. Asimismo, La empresa contratista, se obliga a conocerse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participantes, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personal vinculados en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de contrataciones del Estado y su reglamento.

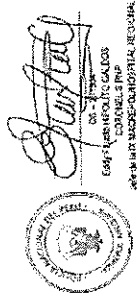
28. NOTIFICACIÓN ELECTRONICA

Constituye forma válida de notificación, la que efectué la entidad a través del correo electrónico (domicilio virtual) consignado por el contratista en su cotización y ratificado en contrato y Orden de Servicio. Para dichos efectos el contratista declara y asume dicho domicilio como su ubicación habitual en la red de internet autorizando a la Entidad a utilizar esta modalidad de notificación oficial. La suscripción de la cotización por parte del contratista implica su "autorización expresa" para el uso de esta modalidad de notificación.

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico señalada por el contratista, se entiende válidamente efectuada cuando la entidad reciba respuesta de recepción de la dirección electrónica indicada por el contratista. Dicha notificación surte efectos el día en que consta haber sido recibida.

Si la entidad no recibe respuesta en un plazo máximo de dos (02) días hábiles contados desde el día siguiente de efectuado el acto de notificación por correo electrónico, procede a notificar en forma física al contratista en su domicilio, teniendo en cuenta lo dispuesto en el artículo 21 del Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el texto Único Ordenado de la Ley N° 27444.

El contratista es responsable de mantener oportunamente los medios de recepción de notificación, debiendo comunicar a la Dirección de Administración, la Unidad de Administración o la que haga sus veces en la U.E. de la PNP cualquier cambio de domicilio o dirección, con una anticipación no menor a quince (15) días calendario.



Arequipa, 09 de marzo del 2023

OS. 34479
SARAH ADRIANA ACOSTA
CORONEL ETPP
DIRECCIÓN DE SANIDAD
HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO 1

TIPO DE DIETA	PAQUETE ALIMENTICIO PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS - ESTANDARIZADO DEL HOSPITAL AREQUIPA
1. DIETA COMUNITARIA	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
2. DIETA LIGERAS	Dieta con menor cantidad de alimentos, especialmente de carbohidratos y grasas, para facilitar la digestión y reducir el riesgo de complicaciones gastrointestinales. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
3. DIETA SEMILÍQUIDA O RACIONAL BEVERA	Dieta con menor cantidad de alimentos, especialmente de carbohidratos y grasas, para facilitar la digestión y reducir el riesgo de complicaciones gastrointestinales. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
4. DIETAS BLANCAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
5. DIETAS YOGURT Y LECHE	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
6. DIETA MEDITERRANEA	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
DIETAS ESPECIALES	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
1. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
2. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
3. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
4. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
5. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
6. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
7. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
8. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
9. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.
10. DIETAS	Alimentación única de un solo cuadro normal, dentro de la distribución en N° 100 de distribución, 75 a 100 de proteínas y 25 a 50% de lípidos, porción 200 g por paciente que no necesita modificaciones especiales, excepto en caso de intolerancia a la lactosa, en cuyo caso se reemplaza la leche por leche de soja o leche de arroz, en base a la tolerancia de cada paciente. Se debe considerar la cantidad de agua que se consume, ya que en caso de intolerancia a la lactosa se debe reducir la cantidad de agua que se consume.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	
A.1	<p>CAPACITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Dos (02) maestros cocineros con experiencia en dietas hospitalarias.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con certificados de estudios técnicos en institutos de gastronomía y/o constancia de capacitación en BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS(BPM), será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda.</p> <p><u>Importante</u></p> <p>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredite la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</p>
A.2	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>01 año en actividades similares al presente objeto de contratación del personal clave requerido como maestro de cocina.</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslapado), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el período traslapado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><u>Importante</u></p> <ul style="list-style-type: none">Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documentoEn caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veintiocho (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.
B	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente S/ 35,000.00 SOLES (TREINTA Y CINCO MIL SOLES CON 00/100), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se</p>

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 28,431.00 (Veintiocho Mil Cuatrocientos Treinta y Uno con 00/100 Soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran servicios similares a los siguientes SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN GENERAL PARA ENTIDAD PÚBLICA Y/O PRIVADA.

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 pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación, de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso sólo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, sólo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

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

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

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

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

<p>expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida. • En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO <u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{Q_m \times PMP}{O_i}$ i= Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i =Precio i Q _m = Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio 100.00 Puntos

Importante

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Consta por el presente documento, la contratación del servicio de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....], del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], con DNI N° [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....], del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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 del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SENALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Importante

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

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

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

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

OTRAS PENALIDADES: Conforme al numeral 18 de las condiciones del Término de Referencia.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA 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

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

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente. -

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

Nombre, Denominación o Razón Social :		
Domicilio Legal :		
RUC :	Teléfono(s) :	
MYPE ¹⁷	SI	No
Correo electrónico :		

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁸

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

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 ¹⁹	Si	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰	Si	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²¹	Si	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁹ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibidem.

²¹ Ibidem.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio

Importante

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

²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

Importante

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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 el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%] ²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%] ²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....

Consortiado 1

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

.....

Consortiado 2

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

Importante

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.
"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente. -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 7
DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA
APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.
"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente. -

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ 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 presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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.

²⁶ El artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.
"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente.

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1									
2									

²⁷ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los cote (B) ahora 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.

²⁹ Si el lugar de la experiencia no es el postor, consignar el dato correspondiente a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o la matriz por reorganización societaria, debiendo presentar la documentación correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN, "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según el precepto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión, o la sociedad absorbida, que se extingue producto de la escisión, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá otorgar la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.
"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente.

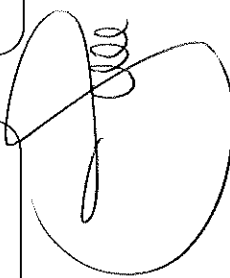
Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
20									
TOTAL									

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONV.
"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/imp/conten/relacion-de-proveedores-sancionados>. También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-UE 020 1° CONV.
"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del diez por ciento (10%) sobre el puntaje total en [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE SOLICITA LA BONIFICACIÓN] debido a que el domicilio de mi representada se encuentra ubicado en la provincia o provincia colindante donde se ejecuta la prestación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica el domicilio consignado por el postor en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).
- Para que el postor pueda acceder a la bonificación, debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Importante

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

ANEXO N° 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica el domicilio consignado de los integrantes del consorcio, en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con las condiciones establecidas en el literal f) del artículo 50 del Reglamento.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 11

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"
Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 012-2023-DIRSAPOL-JUE 020 1° CONV.

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS (DIETAS HOSPITALARIAS) DE HOSPITAL REGIONAL POLICIAL AREQUIPA MAY. ODO. JULIO PINTO MANRIQUE DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD POLICIAL AREQUIPA"

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

