

TÉRMINOS DE REFERENCIA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA 36 MESES

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

El presente requerimiento es denominado "**Servicio de Alimentación y Nutrición de la Red Asistencial Ancash (Hospital III- Chimbote, Hospital I cono sur, Centro Médico Coishco, centro Médico Huarmey y centro Médico Casma)**", para pacientes y personal con derecho a alimentación según directiva institucional. El servicio requerido serán específicamente raciones de dietas terapéuticas, normales, fórmulas lácteas y formulas enterales en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y comida), que constituye la alimentación de paciente durante el día, además la atención de la alimentación al personal con derecho a alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio).

2. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La finalidad del servicio de alimentación es satisfacer la demanda de pacientes asegurados y derecho habiente hospitalizados en el Hospital III y demás IPRESS de la - Red Asistencial Ancash, así como también la demanda de alimentación del personal con derecho a alimentación, que cumplan las expectativas de una dieta nutricional óptima y adecuada, con los niveles de satisfacción de los usuarios.

3. ANTECEDENTES

La atención de la alimentación a los pacientes asegurados, derecho habiente y personal con derecho a alimentación del Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash, se viene atendiendo a través de servicio tercerizado. La cual requiere dotar de Alimentación y Nutrición a los pacientes, personal profesional y otro que designe la entidad, para lo cual solicita la contratación de una empresa que se encargará de la preparación de los alimentos, de acuerdo a los estándares óptimos de calidad y cantidad, para lo cual se han establecido condiciones mínimas de acuerdo a las directivas vigentes para la elaboración de los alimentos, asimismo se está solicitando condiciones mínimas que deberá cumplir el personal designado por el contratista a fin de garantizar un buen servicio.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Prestación del servicio de alimentación para pacientes asegurados, derecho habiente y personal con derecho a alimentación que laboran en el Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash.

4.1. Objetivo General:

Contratar una empresa que brinde el servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash, dotando de alimentación para pacientes y personal que laboran en dicho establecimiento, con los estándares óptimos de calidad. Brindando el servicio de alimentación y nutrición a los pacientes asegurados, derecho habiente y al personal con derecho a alimentación.

4.2. Objetivos específicos:

Proporcionar dietas terapéuticas, normales y fórmulas de calidad en los tres tiempos de comida según requerimiento.

Proporcionar el personal Profesional, técnicos y auxiliares necesarios que atenderá la alimentación al usuario interno y externo.

Proporcionar los equipos, enseres, material y útiles de limpieza requerido para el cumplimiento de la atención de los pacientes, personal con derecho a alimentación y mantener la higiene y salubridad.

Contar con un servicio de raciones sólidas, dietas artesanales, licuados y dietas líquidas, para los pacientes y personal de salud acreditados del Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash.

Contar con dietas cuya calidad corresponda a los criterios fijados, tales como contenido de macro nutrientes (proteínas, carbohidratos, grasa) micro nutrientes (vitaminas y minerales) dosificación, condiciones sanitarias de preparación, transporte adecuado entre otros.

Contar con una cantidad suficiente de dietas que correspondan al requerimiento diario del Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash.

Obtener un suministro oportuno respecto al horario y periodicidad fijados por el usuario de los Centros Asistenciales.

5. PERIODO DE PRESTACIÓN

La prestación del servicio de alimentación a pacientes asegurados, derechos habientes y personal con derecho a alimentación según directiva institucional, tendrá una duración de **TRES AÑOS**.

5.1. Alcance y Descripción del Servicio

Confección de los menús y dietas, correspondientes a desayuno, almuerzo, comida, cena y refrigerio para los pacientes y personal de salud que tuviera derecho a alimentación a juicio de la Entidad, asegurando que la alimentación sea conforme a las necesidades dietéticas, de calidad e higiene establecida según la normativa vigente.

Transporte y distribución de las comidas y agua a las áreas de hospitalización que se indiquen, como también al comedor de personal.

Recojo y traslado a los diferentes reposteros del material usado y los residuos de los alimentos, según normativa del manejo de residuos sólidos.

Lavado posterior a la repartición, de las vajillas, bandejas, coche y restos de enseres utilizados.

Limpieza general de maquinarias, instalaciones, áreas destinadas a trabajadores entre otros.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

6.1. El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas será de 2,400 calorías por día, como máximo y no menor de 2,200 calorías, distribuidas de la siguiente forma:

DESAYUNO: 20%

ALMUERZO: 45%

COMIDA: 35%

6.2. El valor calórico total de la cena será de 750 calorías con un margen hasta 1100 calorías máximas, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.

6.3. El valor calórico total del refrigerio será de 360 calorías (15 % del VCT), hasta 500 como máximo, para el refrigerio de la mañana y de la tarde, el mismo que deberá proporcionarse al personal que este incluido en la Resolución de Gerencia General N° 1370 G-G IPSS-97 y sus respectivas modificaciones hasta el 2012.

6.4. El valor calórico del régimen hipoglucídico será de 1,200 a 1,800 calorías con márgenes de 1220 a 1820 como máximo. Los mismos que deben ser endulzados de manera natural con las hojas de stevia. (90% de carbohidratos complejos, debiendo usarse arroz integral trigo o quinua como cereal en el plato de fondo) y considerar de 15 a 20 gramos de fibra soluble por cada 1000 Kcal.

6.5. En el régimen Hiposódico considerar el aporte de 1500 a 2300 mg de sodio lo que equivale de 4 a 6 g de cloruro de sodio por ración.



Firmado digitalmente por
VIVAR MIRANDA Luz Marina FAU
20131257750 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 15.01.2025 16:43:46 -0500

EsSalud

6.6. El valor calórico de la Alimentación Complementaria será de la siguiente manera:

Alimentación complementaria I: 500 a 600 Kcal

Alimentación complementaria II: 600 a 900 Kcal

Alimentación complementaria III: 900 a 1200 Kcal

6.7. El Valor Calórico de la Alimentación pre escolar es de 1,500 – 1,700 calorías, como máximo.

6.8. El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos y formulas dependerá de los requerimientos nutricionales y factor patológico de cada paciente, así como de la prescripción médica en la Historia clínica. El Nutricionista responsable de EsSalud determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades y censo de día.

6.9. La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Distribución Calórica:

De proteínas: De 10 al 15% del VCT considerando para efectos de cálculo solo las de origen animal.

De carbohidratos: Del 55% al 60% del VCT como máximo

De grasas: Del 20 al 30% del VCT (no más de 7% de grasas saturadas)

Distribución calórica:

Las dietas hipograsas se atenderá con lácteos descremados y/o deslactosada.

El aporte proteico de AVB del régimen Renal, será exclusivamente con albumina, lácteos y cárnicos blancos. Las necesidades de sodio, potasio y volumen líquido, serán establecidas de acuerdo a las necesidades nutricionales del paciente.

El aporte proteico del régimen hipo proteico incluirá proteínas de AVB la cual deberá incluir claras de huevo, lácteos y cárnicos blancos.

La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá, además, cubrir los requerimientos de vitamina A, CALCIO Y HIERRO especificándose en el cuadro de cálculo nutricional.

6.10. Se utilizará arroz fortificado (con hierro) en las diferentes preparaciones del día (ley 31348 del 18 de agosto del 2021).

6.11. La composición de nutrientes en los regímenes dieto terapéuticos será:

CUADRO N° 01

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (no más de 10% de grasas saturadas)
Blandas severas, Blandas Astringente	10% al 15%	60% al 65%	20% al 25%
Blandas, Blandas licuadas, Blandas hipo-sódicas,	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
Hipo- grasa	10% al 15%	60% a 65%	20% al 25%
Hipo-sódica, Hipo-alérgico, Hipo-graso.	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
	10% a 15%	60 a 65%	20% al 25%
Blanda Hipo-glúcido, Blanda hipoglúcido-hiposódico.			
Blandas hipo- glúcidos licuado	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
Hipo proteico	7% al 8%	60% a 67%	20% al 25%
Hipo-glúcido e hipo-glúcido hipo-sódico	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
Renal I	5% al 7%	63% al 65%	25% al 30%
Renal II	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
Renal III	15% al 17%	55% al 60%	25% al 30%
Hipercelulósico con 20 a25 gramas de fibra	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
Hiperproteico	18% al 20%	50% al 55%	25% al 30%
Alimentación complementaria I,II y III	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
Normal	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
Líquida Amplia	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%

La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá, además cubrir los requerimientos vitamínicos y minerales.

6.12. La presentación y variedad de los alimentos y preparaciones para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de cada tipo de dieta. La frecuencia de alimentos en las preparaciones dietéticas deberá tener las siguientes características.

6.12.1. Carnes, Lácteos y Derivados.

Cárnicos: los productos cárnicos serán de calidad extra o primera con la certificación de acuerdo a la normatividad vigente (Todas las carnes deberán ser frescas, no congeladas, ni de almacenamiento prolongado, las mismas que deben ingresar al hospital en su estado natural, debiendo mantener un stock en almacenamiento para 02 días, excepto los productos marinos que deben ingresar a primeras horas del día).

Las carnes frescas que se usarán para la preparación de los menús, deberán tener las siguientes características y frecuencia:

REGIMENES COMPLETOS: DESAYUNO ALMUERZO COMIDA Y CENA.

CUADRO N° 02

	Carne de res	Pollo	Pescado	Cerdo	Huevo	Pavo/p avita	Gallina	Conserva de pescado
Desayuno	1	2	1	1	1	1		
Almuerzo	1	3	1	1			1	
Comida	1	4				1	1	
Cena	2	3				1	1	

Pescado blanco: variedades: Coco, cabrilla, cachema, etc. (NO TOYO PARA REGIMENES COMPLETOS)

- ✓ Cada 2 veces por mes alternar con pescado bonito
- ✓ Corazón de res para cena cuando se programe
- ✓ Conserva de pescado cuando se programe solo en comida autorizado por el área usuaria
- ✓ En el desayuno según aceptación del área usuaria se puede incluir 1 vez por semana, palta, queso, aceituna grande.

Res magra: (cabeza de lomo o tapa de res para bistec y saltados, asado pejerrey)

Gallina criolla, no congelada

Pollo no congelado peso neto de 2 kilos (sin patas, viseras, alas, cabeza, cuello) de los que se obtendrá 8 presas

Pato, pavo de corral, cabrito y/u otros en fechas especiales (feriados del calendario, día de la Madre, del Padre, aniversarios del hospital y de la seguridad social etc.)

Cabrito de leche tierno (NO CARNERO, NO CHIVO).



Firmado digitalmente por
VIVAR MIRANDA Luz Marina FAU
20131257750 hard
Motivo: Soy el autor del documento.
Fecha: 15.01.2025 16:46:23-0500

REGIMENES PARA PACIENTES: ALMUERZO Y COMIDA.

1. Pescado blanco: 03 veces por semana (pescado blanco variado sin espinas)
Pollo: 03 veces por semana.
Pavita: 01 vez por semana (no congelada)
Hígado: 01 vez cada 15 días
2. Los insumos de alimentos y su frecuencia que se usarán para las preparaciones deberán tener las siguientes características:
La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.
3. La dosificación de los alimentos según la preparación debe ajustarse a la Tabla del Ministerio de salud vigente a la fecha, versión 2009.
4. Los condimentos a usar serán de manera restringida, solo para los regímenes completos, envasados, deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento, de marca conocida, no considerándose como condimento necesario el glutamato monosódico y el sazón (sibarita).
5. Las frutas, hortalizas, tubérculos y/o raíces serán de calidad extra.

Fruta	:	Diario, en desayuno y almuerzo, de primera calidad.
Fruta cítrica	:	3 veces por semana
Verduras	:	Diario
Tubérculos	:	Diario
Gelatina	:	Diario almuerzo y comida (neutra s/ colorantes, adicionando jugo de fruta Para dar sabor) y gelatina normal cuando el servicio lo solicite

El peso de la fruta de Pepa grande como mango, albaricoque, durazno, etc. el peso bruto no será menor a 220 gr.

Las frutas sin Pepa o Pepa pequeña el peso bruto será no menor de 190 gr. (manzana, pera, plátano, etc.) las demás frutas el peso será de acuerdo a la tabla de dosificación de alimentos del ministerio de salud año 2009.

No se considerará la tuna y granadilla como complemento de desayuno y postre de almuerzo ya que la parte comestible no supera los 60 gr.
6. Los víveres secos envasados serán de calidad extra o primera, marca conocida y deberán contar con registro sanitario.

Leguminosa fresca: dos veces por semana en régimen que le corresponde.		
Leguminosa seca: 1 vez por semana para régimen normal.		
Cereales	:	Diario
Fideos	:	Tallarín 01 cada 15 días
Harinas	:	Diversas, según preparaciones
Postre	:	diario para dietas blandas, hipograsas, hiposódicas
Leche	:	Evaporada entera (no mezclas con leche en polvo y/o otros insumos), deslactosada, descremada o semidescremada, en Desayuno, almuerzo, cena y refrigerios;

según programación y requerimiento.

Leche maternizada: para desayuno de niños menores de 2 años y para preparación de biberones, según corresponda.

7. Se usarán aceites de origen vegetal, no transgénicos, marca conocida, envasados con fecha de vencimiento y deberán contar con registro sanitario de presentación de 1 a 5 litros, se usará también aceite de oliva extra virgen para nutrición enteral artesanal, ensaladas y otros.
8. Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios generales de Higiene RM N° 535-97-SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones. No se aceptarán productos a granel de marca desconocidas, productos de prolongado almacenamiento, debiendo usarse además productos frescos de la zona. Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se desecharán productos cuyos envases presenten deterioros y hayan alcanzado su fecha de vencimiento.
9. En los regímenes dieto terapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a los pacientes en general.
10. La diversificación de los Regímenes dieto terapéuticos será establecida y solicitada por la profesional nutricionista del Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash.
11. Para los regímenes hiper proteicos debe considerarse un 20% adicional del valor proteico calórico total diario, distribuido en desayuno, almuerzo y comida.
12. Esquema de alimentación Ración Sólida: Normal, Blanda, Hipograsas, Alimentación Complementaria I, Alimentación Complementaria II, Renal I, Renal II, Renal III, Hipoglúcido, Hiposódico, Hipoproteico, Hiper proteico, Antialérgica, Hiper celulósica.

12.1. Desayuno:

Leche evaporada al medio 1 taza 250 CC.

Cereal con fruta, 1 taza 300 CC.

Fruta

Pan 2 unidades (peso reglamentario).

La dosificación en el caso de desayuno el entremés Será: de 40 gr, como mínimo en el caso de carnes el peso será en cocido.

* Entremés pan (pollo, res, cerdo, pescado, mermelada cacería s/preservantes, mantequilla (no margarina), queso fresco, aceituna(grande), huevo, palta, tortilla, tamal, etc. según el régimen dietético y especificaciones del cuadro N° 1

En el caso de que el entremés sea mantequilla, mermelada, majar blanco será acompañado con un huevo duro.

* Desayuno Post guardia: 1 vez por semana se programa caldo de pollo, mechado de pollo en presa, lomito saltado, pescado frito, lo cual será compensado suprimiendo la leche y disminuyendo el cereal y se adicionará el café.

* En el comedor el abastecimiento de café y azúcar debe ser permanente para el que lo requiera agregar



Firmado digitalmente por
VIVAR MIRANDA Luz Marina FAU
20131257750 hard
Motivo: Soy el autor del documento.
Fecha: 15.01.2025 16:47:36-0500

a la Leche (desayuno)

12.2. Almuerzo:

Entrada

Sopa 300cc

Plato principal (segundo)

Fruta

Refresco de frutas o infusión, según estación.

Leche evaporada al ½, yogurt (200 cc) o huevo (*)

12.3. Comida:

Sopa (300cc)

Plato principal (segundo)

Fruta o postre

Leche evaporada al ½, yogurt (200 cc) o huevo (*)

Refresco de frutas o infusión, según la estación

12.4. Refrigerio personal de guardia:

Leche evaporada deslactosada al medio 1 taza 250 CC, capuchino, o en diversas preparaciones que contengan leche

En verano, leche helada, milksake, frapuchino etc. o jugo de frutas, 1 sándwich (pan de hamburguesa) con entremés proteico: huevo, carne, pollo, cerdo pavo, pescado, omelete o sustituto, (papa a la huancaína, ceviche, Ocopa, causa, ají de pollo, pastel, empanadas, entradas diversas, postres diversos, suprimiéndose la leche y adicionándose un jugo).

La dosificación en el caso de refrigerio será:

Carnes, pescado indicadas peso mínimo 40 gr. cocido en sándwich

En entradas será el peso de las carnes o pescado a 70 g (peso en cocido), no se dará leche, en remplazo será refresco.

En el caso de otras entradas que no se incluya carne, se servirá con jugo en remplazo de la leche.

La cantidad del postre será de 200 gr. (leche azada, queque o pasteles, crema volteada, mazamorra morada, arroz con leche, arroz zambito entre otros)

Para los postres y demás preparaciones no se usará margarina solo mantequilla

12.5. Cena personal de guardia:

Entrada

Plato de fondo

Fruta

Refresco o infusión

*Nota: en el cálculo nutricional no deberá considerarse la leche, yogurt o huevo del almuerzo y comida ya que ésta se especifica de acuerdo a la prescripción médica dietética y necesidades del paciente. (Solo hiperproteicos)

Para efectos de cálculo nutricional proteico, solo se considerará las proteínas de alto valor biológico.

12.6. Esquema de alimentación: Ración líquida

12.6.1. Desayuno

Gelatina Natural
Jugo de frutas (*)
Infusiones
Cocimiento de cereal
Mazamorra de maicena
Leche evaporada al ½ (*)

12.6.2. Almuerzo

Caldo o sopa licuada
Jugo de frutas (*)
Gelatina Natural
Mazamorra
Infusiones
Leche evaporada al ½ (*)

12.6.3. Comida

Caldo o sopa licuada
Gelatina Natural
Mazamorra
¿'099987654321 Ab
Infusiones
Leche evaporada al ½ (*)

(*) Los jugos y la leche serán, requerida de acuerdo a la prescripción médica dietética y necesidades del paciente.

7. CONDICIONES BASICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

7.1. El contratista proporcionará con 15 (quince) días de anticipación la planificación de los regímenes para el mes siguiente (menú normal, blandos, hipoglucidos, alimentación complementaria cena y refrigerios), con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macro nutrientes en base a una ración, a fin que el Servicio de Nutrición puede efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias, en los menús mas no en las dosificaciones ya que estas serán corregidas según la corrección de los menús. Los mismos que serán devueltos a la Empresa en un plazo no mayor a 7 días para que realice los cambios tanto en los menús como en las dosificaciones y cálculos de nutrientes. La dosificación será por preparación por ejemplo entrada (ingredientes) sopa (ingredientes) segundo (ingredientes) etc. y después sumar el total de macro nutrientes de

almuerzo, comida etc.

La planificación de menús deberá tener en cuenta además las estaciones y festividades importantes.

- 7.2. Las preparaciones que no tengan aceptación por el personal usuario, no será, programadas en lo sucesivo, al no ser que los alimentos que componen dicha preparación sean utilizados en otro tipo de preparación que tenga aceptación de los usuarios.
- 7.3. El contratista incluirá fracciones de ración (sopa, mazamorra y gelatina), que permita atender a los pacientes en condiciones de alta; sin costo alguno a la Institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Hospital III-Chimbote.
- 7.4. El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por sus cualificaciones no representarán costo alguno adicional.
- 7.5. El contratista atenderá los requerimientos de fórmulas lácteas y dietas enterales.
- 7.6. El contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en los comedores respectivos hasta el término de la atención e igualmente al personal con derecho a refrigerio según reglamento. Asimismo, en fechas especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión.
- 7.7. El contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo.
- 7.8. El servicio de atención a los pacientes y personal de guardia se adaptará al cuadro N° 3

CUADRO N° 3

DESAYUNO	PACIENTES	PERSONAL
Una vez al día	7:10 am a 8:00 am	7:10 am a 9:00 am
REFRIGERIO		
Turno Mañana	10 a.m. a 10:30 am	9:30am a 11.00 am
Turno Tarde	03:00pm a 4:00 pm	3:00pm a 4:30 pm
ALMUERZO		
Una vez al día	12:00m a 1:00 pm	12:00 m a 02:00 pm
COMIDA		
Una vez al día	05:00 pm a 06:00 pm	
CENA		
Una vez al día		08:00 pm a 10:00 pm



Firmado digitalmente por
VIVAR MIRANDA Luz Marina FAU
20131257750 hard
Motivo: Soy el autor del documento.
Fecha: 15.01.2025 16:50:40-0500

El horario de control de calidad y recepción de las preparaciones será a partir de:

- a) Desayuno: 7:00 am.
- b) Almuerzo: 11:00 am.
- c) Comida: 04:00 pm
- d) Cena: 06:40 pm

8. CANTIDADES

- 8.1. Para el cálculo de raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servidas (UTRAS) del Ministerio de Salud; con factor de ponderación correspondiente a:

Desayuno	0.15 de ración
Almuerzo	0.50 de ración
Comida	0.35 de ración
Cena	0.20 de ración
Refrigerio	0.12 de ración
A. Complementaria	0.10 de ración
Formula Láctea	0.10 de ración

Formula Enteral 1.00 de ración. - la fórmula de todo el día (para el cálculo será 0.15 desayuno, 0.50 almuerzo, 0.35 comida incluido los adicionales según requerimiento del paciente). El peso del pollo en cocido para el almuerzo y la comida será de 120 gr. (para nutrición artesanal total)

Para los casos no señalados se aplicará, además, las UTRAS que deberá establecer ESSALUD

- 8.2. Las cantidades de las raciones alimenticias pueden variar por encima o debajo del 25 % de las cantidades referenciales indicadas en el anexo N° 2, el contratista deberá atender los pedidos si hubiera exceso o asumiendo el riesgo si hubiera disminución, sólo se facturará las raciones consumidas por el personal de guardia y las solicitadas para las áreas de hospitalización. El precio unitario no cambiará por este concepto.
- 8.3. La empresa que preste el servicio de alimentación, no podrá vender raciones fuera de lo establecido en el contrato, su atención será exclusiva a los pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación.

9. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

- 9.1. El servicio de Nutrición del Centro Asistencial supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- 9.2. El Contratista deberá coordinar permanentemente a través de su nutricionista responsable del Control de Calidad con el Servicio de Nutrición del Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 9.3. El personal profesional nutricionista responsable del Control de Calidad en cada centro de salud, verificará la calidad y cantidad víveres frescos, secos y cárnicos que se recepcionarán, de las preparaciones dieto terapéuticas y alimentos que conforman los diferentes regímenes requeridos para la atención de la alimentación de los pacientes y personal, determinando el horario de ingreso de los víveres y/o entrega de preparaciones ya elaboradas. Asimismo, realizará la supervisión de la manipuladora e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones, permitiendo su aceptación o rechazo.
- 9.4. El concesionario usará un transporte adecuado para alimentos, garantizando la inocuidad de las preparaciones alimenticias y alimentos, evitando contaminación cruzada por temperaturas de conservación de preparaciones calientes y preparaciones frescas, depósitos adecuados para el

transporte de alimentos cocidos y frescos y para su conservación en el caso de producir raciones alimenticias en el área.

- 9.5. La Nutricionistas del Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash, controlara las condiciones de transporte de los alimentos y preparaciones para salvaguardar la seguridad de los mismos, y dentro del proceso de control de calidad, aceptara o rechazara las preparaciones que no cumplan con lo estipulado en las bases técnicas o de las que presentes riesgos por una inadecuada conservación durante el transporte o en el área de producción.
- 9.6. El personal profesional del Servicio de Nutrición, verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución, para ello el contratista incluirá una ración completa, más refrigerios y cena, sin costo alguno a la institución.
- 9.7. Así mismo se realizará supervisiones diarias al área de producción donde realizaran las preparaciones de los regímenes requeridos.
- 9.8. El Contratista proveerá el equipo menaje a utilizar en la cocina para mantener la temperatura de las preparaciones hasta el momento del servido. Así mismo proveerá la vajilla, utensilios y cubiertos para la atención de la alimentación de los pacientes y personal.

En caso de controversias en la dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales dietéticos, se regirá por la Tabla de Dosificación de Alimentos vigentes. Del ente rector (Ministerio de Salud) última versión 2005, salvo lo que se especifica en el contrato.

- 9.9. La Empresa usará un medio de transporte isotérmico adecuado para alimentos, garantizando su inocuidad, evitando contaminación cruzada o alteración de víveres frescos y secos, sujetándose a lo previsto en los artículos 75ª, 76ª y 77ª del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA.
- 9.10. La Empresa tendrá stock de víveres secos y otros insumos como, tubérculos, leche evaporada, como mínimo para 2 días

10. EQUIPOS Y MATERIALES

- 10.1. El Contratista proporcionará el menaje adecuado y necesario solicitado por el Servicio de Nutrición del Centro asistencial para la atención de los pacientes.

La vajilla será de loza, tipo hotelera para personal de guardia; para pacientes será con charolas, tazas y tazones de acero inoxidable, que garantice la no toxicidad de reacción con el alimento; los cubiertos serán de acero inoxidable. La capacidad de la vajilla deberá ajustarse a lo requerido por el servicio.

Se utilizará material descartable biodegradable para pacientes con SARS-CoV-2 (Covid-19), enfermedades contagiosas y otros que el servicio de Nutrición, crea conveniente

La cantidad de vajilla será establecida por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

- 10.2. El Contratista proporcionará el equipo que es requerido por el centro asistencial, sobre todo donde utiliza el área física para la producción de las raciones alimenticias. Así mismo proveerá la vajilla, utensilios y cubiertos para la atención de la alimentación de los pacientes y personal.
- 10.3. El contratista proporcionará diariamente, los secadores de vajilla de pacientes hospitalizados, deberá cumplir con un sistema de rotación diaria tanto para el desayuno, almuerzo y comida, y para cada día de la semana, así mismo, el contratista proporcionará paños de felpa, detergente, lejía, etc. y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones, equipos, menaje y vajilla.

- 10.4. Los enseres, equipos y materiales solicitados en el anexo 4 del Hospital III y demás IPRESS de la Red-Ancash, deben ser entregados a los 10 días calendarios del inicio de la ejecución del servicio. En caso de haber observaciones al décimo día se levantará un acta donde se consignará las observaciones otorgándole un plazo mínimo de 2 días y máximo de 10 días calendarios para la subsanación. De no haber subsanado en el plazo otorgado, será causal de RESOLUCION DE CONTRATO, por incumplimiento ya que los enseres y equipos son

esenciales para la prestación del servicio.

- 10.5.** El contratista garantizará la prestación de su personal y que cumplan con las medidas de bioseguridad y seguridad de la cadena alimenticia tanto en el área de su local de la producción alimenticia y/o en el área de producción que utiliza, durante el transporte, en la entrega del servicio y en el servido y distribución de los regímenes alimenticios a pacientes y personal, por el tiempo que dure la vigencia del contrato.

El Contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio (según relación adjunta en anexo N° 03), en buenas condiciones de funcionamiento.

- 10.6.** El Contratista responsable de brindar los carnés sanitarios de todo su personal al servicio de Nutrición, cuando el Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash, lo solicite, como también la acreditación ante la autoridad competente, según los criterios aprobados por el Ministerio de Salud.
- 10.7.** El Contratista hará entrega al inicio del contrato de los uniformes adecuados para el personal (4 juegos como mínimo por trabajador durante la vigencia del contrato, según estación y zona geográfica; con logotipo. Estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del contrato.

11. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- 11.1.** La Empresa ganadora del servicio deberá presentar a la suscripción del contrato los siguientes documentos:

- a) Manual de Normas y Procedimientos,
 - b) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS),
 - c) Manual de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos (BPM),
 - d) Plan de contingencia en caso de Sismos y desastres,
 - e) Programa preventivo de Mantenimiento de equipos,
 - f) Programa Anual de Seguridad y Salud en el trabajo,
 - g) El contratista presentará su plan de vigilancia, prevención y control de la salud de sus trabajadores con riesgo de exposición a SARS COV -2, y otras enfermedades infectocontagiosas, como también realizará el control diario de signos de enfermedad, el cual será registrado.
 - h) Plan de Capacitación Continua,
 - i) Fichas técnicas de alimentos,
 - j) Listado de proveedores,
 - k) Guías donde especifiquen todos sus procesos desde la producción, hasta la entrega del servicio, para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria.
- 11.2.** El personal del contratista que realizará la producción alimentaria de los regímenes requeridos deberá contar con su respectivo carnet de sanidad, emitido por el órgano competente, para ser entregado al momento de solicitarlo durante la supervisión y, entregará original del carnet sanitario del personal que atenderá en la producción, servido y distribución de los diferentes tipos de regímenes.
- 11.3.** El personal del contratista deberá contar con uniforme y accesorios reglamentados, para manipular alimentos, guante descartable y para áreas de atención de alto riesgo, portará aparte del gorro y mascarilla N95, mandil descartable, protector facial, que no podrá rehusar al día siguiente, por riesgo de contaminación.

- 11.4. El contratista deberá asegurar la higiene del personal, para lo que proporcionará cepillos para uñas, dispensadores con jabón líquido o soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o secadores automáticos de aire caliente, papeleros con pedal. Asimismo, garantizará que la ropa de trabajo no entre en contacto con la ropa de uso personal.
- 11.5. El Contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y desinfección diaria y la fumigación y desratización cada 2 meses o según sea necesario de acuerdo al requerimiento del servicio de nutrición.
- 11.6. El contratista entregará el documento que certifica la fumigación y desratización del área donde produce, de los reposteros a su cargo del Hospital III, como también de las diferentes IPRESS a su cargo que tengan área de producción, cada 2 meses y se encargará de fumigar los coches transportadores según cronograma presentado, de acuerdo al requerimiento que considere necesario el Servicio de Nutrición de cada Centro Asistencial. El cronograma se hará llegar al servicio de Nutrición del Hospital III y demás IPRESS los 5 primeros días del mes, como también el certificado de fumigación.
- 11.7. El Contratista instalará y mantendrá vigentes extinguidores de acuerdo al área de trabajo del mismo modo presentará el Plan de Contingencia en caso de desastre y sismos.
- 11.8. El Contratista en relación a los residuos de alimentos, cautelará que:
- Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica con capacidad de 75 a 140 litros con un grosor de 2.5 micras que deberá ser proveído por el contratista utilizando doble bolsa de color rojo para las áreas de hospitalización y reposteros, negras para las áreas restantes, dichos residuos serán manejados por la institución según normas vigentes. El cumplimiento de esta medida estará bajo la responsabilidad de la administración del Hospital. Pero serán llevados al área de acopio que el Hospital designe por el contratista, para su posterior traslado.
- 11.9. El Contratista es responsable del lavado y desinfectado de los equipos y materiales utilizados en el servicio, trimestralmente deberá presentar el plan de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y cumplirlas a cabalidad.
- 11.10. Presentará Plan de implementación del Sistema HACCP Análisis de riesgos y Control de puntos críticos de los Procesos de Alimentos. Incluyendo el Plan de higiene, limpieza, mantenimiento, desinfección y fumigación del servicio de nutrición, dichos documentos lo harán llegar en folder plastificado al servicio de Nutrición del Hospital III-Chimbote, a la suscripción del contrato.
- 11.11. El contratista es responsable del lavado y desinfectado de la vajilla utilizada en el servicio.
- 11.12. La empresa instalará un sistema de luz halógena para controlar la presencia de insectos en Cocina central, comedor y reposteros del Hospital III, Hospital I cono sur y C.Medico Coishco..
- 11.13. El contratista deberá mantener en óptimas condiciones de limpieza los accesos al ambiente de cocina garantizando el buen estado de limpieza de los pasadizos.
- 11.14. El contratista deberá abonar el sueldo de sus trabajadores en una entidad bancarizada y. presentará al servicio de Nutrición la copia del Boucher de pago del mes a liquidar
- 11.15. El contratista deberá mantener en óptimas condiciones de limpieza los accesos al ambiente de cocina garantizando el buen estado de limpieza de los pasadizos.
- 11.16. Presentar mensualmente la guía o factura que acredite el ingreso de las bolsas de basura, como también de gorros, mandiles, guantes, mascarillas y respiradores
- 11.17. Los insumos en crudo destinados para el almuerzo deben encontrarse en área de preparación a las 08:00 am., para la comida deben encontrarse en área de preparación a las 12:00 pm., y para la cena deben encontrarse en área de preparación a las 04:00 pm.

12. RESPONSABILIDADES

- 12.1. El Contratista será responsable de la reposición de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal asignado al centro de salud de la Red Asistencial Ancash, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de Hospital y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de siete (7) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, el Hospital descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista, bajo responsabilidad de la administración del Hospital.
- 12.2. **El Contratista es responsable principal del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash- EsSalud.**
- 12.3. El contratista es responsable principal del pago de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc.
- 12.4. A EsSalud no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- 12.5. El Contratista deberá proporcionar a su personal designado por las instalaciones del Hospital, un carnet de identificación o fotocheck que llevará a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal.
- 12.6. Cuando la institución entregue equipos electromecánicos a cada centro asistencial, el contratista presentará un programa Preventivo, predictivo y correctivo de mantenimiento de estos equipos, al inicio del servicio el cual se responsabilizará de implementar durante la prestación de servicio y que deberá ser aprobado por ingeniería hospitalaria del centro asistencial.
- 12.7. A fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales por parte del contratista, en merito a lo establecido en el D.S N° 003-2022-TR, deberá adjuntar en cada informe mensual los siguientes documentos:
- Copia de las boletas de pago del mes anterior, de todos los trabajadores destacados para ESSALUD-RANN y/o copia del PDT planilla electrónica cancelada del mes anterior y remitir una copia de la documentación que acredite el depósito de la remuneración del trabajador donde se verifique la fecha de depósito.
 - Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior
 - Pago de CTS y gratificaciones, cuando corresponda
 - Aportaciones de SERVICIOS DE SALUD.

13. PERSONAL QUE COORDINA Y ENTREGA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 13.1. El Contratista debe contar con 2 profesionales nutricionista una para la mañana y otra para la tarde, salvo casos fortuitos, cubrirá el turno la misma todo el día, con experiencia en Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición, colegiada, para mantener una coordinación fluida en la prestación del servicio. Así mismo presentara ante el Servicio de Nutrición el nombre, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional y técnico responsable de la ejecución del respectivo contrato, siendo los mismos presentados en la Oferta Técnica.
- 13.2. Los Técnicos de Nutrición y/o auxiliares estarán destinados a la producción de raciones alimenticias, servido y distribución de la alimentación de pacientes hospitalizados y la atención del personal con derecho a alimentación, en los tiempos de comida ya establecidos.

- 13.3. El Contratista al inicio del servicio deberá presentar a EsSalud, certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales del personal destacado para la ejecución de la prestación del servicio, expedidos por los organismos oficiales competentes. Así como el carnet de sanidad vigente.
- 13.4. El personal responsable del servicio vestirá uniforme, mascarillas, guantes descartables, zapatos blancos, gorros y mandiles de Marroquín según la función que realice deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera (color blanco). El Personal que ingresa al área covid o contaminada además llevara respirador N95 o KN95, gorro, mandilón, careta facial, guantes que descartara cada vez que salga de su área de trabajo.
- 13.5. El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen.
- 13.6. El personal de la Empresa deberá observar las siguientes normas de conducta y valores:
- ✓ Puntualidad y responsabilidad.
 - ✓ Respeto y Cortesía, trato amable, calidad en el servicio.
 - ✓ Pulcritud y orden personal en todo momento.
 - ✓ Cabello corto.
 - ✓ Cabello cubierto con gorro protector.
 - ✓ Uso de mascarilla mientras labora.
 - ✓ Uñas limpias y cortas.
 - ✓ No usar esmalte en uñas.
 - ✓ No usar maquillaje mientras manipula alimentos.
 - ✓ No usar joyas ni accesorios.
 - ✓ Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa.
 - ✓ Gorro, mascarilla, guantes, mandil, canguros; la indumentaria con el logo de la empresa.
- 13.7. La Empresa deberá presentar a la suscripción del contrato, un cuadro de personal para contingencia que garantice la continuidad del número de trabajadores contenidos en el CUADRO N° 04, a fin de no disminuir la calidad del servicio ante posibles ausencias por descansos médicos, vacaciones, permisos, descansos semanales y feriados, etc., dicho personal contará con el mismo perfil solicitado para los demás trabajadores permanentes. La Empresa está obligada a reponer la falta y/o ausencia en el día de la contingencia.
- 13.8. El personal del Contratista debe tener amplio conocimiento de las actividades que le competen. Para efecto se debe presentar al inicio de la prestación de servicio, el **manual de procedimientos y funciones de cada área**, tanto en el nivel profesional, auxiliar y operativo. El área de Nutrición realizará las modificaciones pertinentes y dará la conformidad de dicha documentación
- 13.9. El contratista debe coordinar con el área de Nutrición sobre la distribución de su personal a los diferentes pabellones de hospitalización, cocina, central y otros.

PROTOCOLO SANITARIO DE BIOSEGURIDAD ANTE EL COVID19

En atención a lo dispuesto en el numeral 4.1 del artículo 3 del Decreto Supremo N.º 103-2020-EF, el presente requerimiento: "Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital III-Red Asistencial Ancash", deberá ser adecuado a los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridad competentes en el marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19.

El contratista presentará iniciando la ejecución contractual a la Jefatura del Departamento de Ayuda al Diagnóstico del Hospital III Chimbote, el "Plan para la Vigilancia, Prevención y control de COVID – 19 en el trabajo", teniendo en consideración los puntos antes indicados y en concordancia con los "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de exposición a COVID 19" del documento Técnico aprobado mediante Resolución Ministerial N.º 448-2020-MINSA por el Ministerio de Salud.

14. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

- 14.1. La evaluación se efectuará de acuerdo a la programación mensual de regímenes, los mismos que serán aprobados por el profesional Nutricionista del Hospital III-RED Asistencial Ancash. Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del Servicio de Nutrición.
- 14.2. La evaluación de la calidad la efectuará la profesional Nutricionista del Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash, aplicando los criterios que se citan a continuación:
 - 14.2.1. La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, tanto interna como externamente, etc.)
 - 14.2.2. La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario del Hospital III y demás IPRESS de la Red Asistencial Ancash.
 - 14.2.3. La oportunidad del suministro corresponde al horario normado por la institución. y periodicidad fijados por EsSalud.
 - 14.2.4. El Suministro se efectúa en el Servicio de Nutrición del Hospital III- y demás IPRESSS. Estos aspectos están contemplados en el acta de los anexos 1 y 2 de Conformidad del Servicio el cual se adjuntarán al PECOSER.
 - 14.2.5. Las pruebas de control de calidad y toma de muestra de los siguientes ítems: alimentos preparados, superficies inertes y superficies vivas, se tomará de forma mensual desde el 1 hasta el 15 del mes a ejecutarse. y deberá ser realizado por un laboratorio acreditado por INACAL. Los gastos generados por estas pruebas correrán por cuenta de La Empresa (Se tomarán como mínimo 3 muestras). El área usuaria en coordinación con el área de logística serán los encargados de solicitar el laboratorio acreditado para la toma de muestras en forma inopinada. En el caso de obtener resultados positivos a patógenos (no conformidad) la Empresa deberá realizar un nuevo testeo del (los) ítem(s) que resultaran no conformes, hasta obtener la conformidad del resultado, por lo tanto, la Empresa deberá cubrir los test fuera de programación.

Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes de alimentos preparados crudos o cocidos de los recipientes donde se transporte los alimentos que proporciona el contratista de las superficies inertes y de las superficies vivas. Se realizará en presencia del nutricionista responsable del servicio de nutrición, del área de administración y/o del área asistencial y del representante del contratista. Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán remitidos por La Empresa al servicio de Nutrición del Hospital III - Chimbote.

14.2.6. Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición de cada centro asistencial, por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación.

14.2.7. La conformidad de la recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del Essalud en adecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables.

- ✓ Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias
- ✓ Directiva N° 5 GCPS-ESSALUD-2013. "Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
- ✓ Directiva N° 2 GCPS-ESSALUD-2013. "Manual de procesos y procedimientos de los servicios y unidades Guía nutrición en ESSALUD".
- ✓ Directiva N° 2 GCPS-ESSALUD-2014. "Lineamiento para el funcionamiento de los servicios de nutrición en el seguro Social de Salud".
- ✓ Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N°10-GCPS-ESSALUD-2022 "Manual de Procedimientos de los Servicios y Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud- EsSalud.
- ✓ Normas Técnicas
- ✓ NTS No 096-MINSA/DIGESA-V.01" Gestión y Manejo de Residuos".
- ✓ NTS No 103-MINSA/DGSP-V.01" Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".

14.2.8. Conformidad y Recepción:

- El formato de pedido de conformidad del Servicio será sellado y firmado como solicitante por el jefe del departamento de ayuda al diagnóstico y tratamiento y/o director y como encargado de recibir el servicio Sera sellado y firmado por la coordinadora de Nutrición del Hospital III, y Nutricionista de cada IPRESS, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.

CESION DE USOS

EsSalud deducirá el 10% (DIEZ POR CIENTO) del monto mensual facturado (incluido I.G.V.), por la asignación en cesión de uso de los bienes e instalaciones del Hospital III Chimbote y demás IPRESS de la Red-Áncash, el cual incluye el consumo de Agua, vapor y Energía Eléctrica en el servicio.

15. PENALIDADES

15.1. De acuerdo al Artículo 162° del Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225

Ley de Contrataciones del Estado, si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del servicio contratado, EsSalud aplicará al contratista una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto total contratado, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 * \text{Monto del contrato}$

F x plazo vigente en días

F * Plazo en días

Donde F tendrá los siguientes valores:

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días; F = 0.40

Para plazos mayores a (60) días. F = 0.25

Monto: Monto de la orden de compra o contrato

Plazo en días: Plazo en días de la Orden de Compra o Contrato.

- ✓ Cuando llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, EsSalud podrá resolver el contrato por incumplimiento.

15.2. OTRAS PENALIDADES

De acuerdo al Art. 163° del Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, se aplicarán penalidades por faltas que incurra el contratista durante la ejecución del servicio. El Servicio de Nutrición del Hospital III-CH, será el encargado del procedimiento de emitir Informe de la penalidad a aplicar de la prestación del servicio, con V° B° del Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tto. Consideración a los parámetros mencionados en el ANEXO N° 01 u otros que sean considerados por el profesional nutricionista y sustentados con un informe.

De acuerdo al artículo 161 del reglamento de la ley de contrataciones del Estado, estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

Las penalidades a aplicar al contratista se harán de forma independiente por IPRESS, de la Red Asistencial Ancash (Hospital III- Chimbote, Hospital I cono sur, Centro Medico Coishco, centro Médico Huarney y centro Médico Casma)

ANEXO N° 1

N°	APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
A	En caso de que el Contratista incurra en el retraso de cada mes de la presentación de Menús, y Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la institución le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias del mes. La penalidad total a aplicar al contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida del pago del mes a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo.	$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times \text{VTM} \times \text{D}$ <p>P = Penalidad</p> <p>VTM = Valor total del mes, en nuevos soles</p> <p>D= Día</p>	La penalidad diaria se aplicará automáticamente
B	En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario de inicio establecido en las bases, la Red Asistencial Ancash, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio.	$P = 0.10 \times \text{VTD} \times \text{H}$ <p>P = Penalidad</p> <p>VTD = Valor total del diario.</p> <p>H= Horas de retraso.</p>	La penalidad diaria se aplicará automáticamente
C	En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Red Asistencial de Ancash aplicará al contratista una penalidad por cada trabajador que incumpla, correspondiente al 1% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.	$P = 0.01 \times \text{VTD}$ <p>P = Penalidad</p> <p>VTD = Valor total del diario.</p>	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día y por cada trabajador que incurra en el presente caso
D	En los casos del personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no cuente con sus carnets de salud, la Red Asistencial de Ancash aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será por cada trabajador que incumpla con la presentación de dicho documento y será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en falta.	$P = 0.05 \times \text{VTD}$ <p>P = Penalidad</p> <p>VTD = Valor total del diario.</p>	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día y por cada trabajador, que no cuenten con dicho carnet
E	En los casos que el Contratista almacene dentro del Establecimiento víveres, carnes o insumos	$P = 0.20 \times \text{VTD} \times n$	La penalidad se aplicará

	descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Red Asistencial de Ancash aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y repuestos de forma inmediata con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.	$P = \text{Penalidad}$ $\text{VTD} = \text{Valor total diario}$ $n = \text{número de días.}$	automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso.
F	Por no contar con la cantidad solicitada Enseres, equipos electrodomésticos, vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento, y encontrar en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará, por cada vez que incurra en la falta, si pese al plazo otorgado al contratista, éste no subsane, y se contabilizará a partir del día de la observación suscrita en el acta. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.	$P = 0.10 \times \text{VTD} \times n$ $P = \text{Penalidad}$ $\text{VTD} = \text{Valor total diario}$ $n = \text{número de días.}$	La penalidad se aplicará si en plazo de uno (01) día calendario de suscrita el acta, no se subsanase la observación
G	Por transporte inadecuado de carnes, víveres e insumos, los cuales no garantizan la inocuidad de los alimentos, así como por tenerlos incorrectamente, almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes, y en contacto los alimentos frescos con los secos, la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.	$P = 0.10 \times \text{VTD}$ $P = \text{Penalidad}$ $\text{VTD} = \text{Valor total diario}$	La penalidad se aplicará automáticamente por cada vez que incurra en falta.
H	En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del valor total diario a pagar por el servicio por cada trabajador que no cumpla con lo antes mencionado, la cual será automática. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.	$P = 0.05 \times \text{VTD}$ $P = \text{Penalidad}$ $\text{VTD} = \text{Valor total diario}$	La penalidad se aplicará automáticamente por cada día y por cada trabajador que incurra en falta.
I	Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos	$P = 0.05 \times \text{VTD}$ $P = \text{Penalidad}$	La penalidad se aplicará automáticamente.

	o bebidas, la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.	VTD = Valor total diario	
J	Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento, fuera de tachos de basura respectivos, como también por la mala segregación de los residuos de cocina central y de hospitalización y no estén debidamente clasificados en bolsas rojas Biocontaminados y en negras los demás, la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.	$P = 0.05 \times VTD$ P = Penalidad VTD = Valor total diario	La penalidad se aplicará, automáticamente.
K	<p>Por negarse a realizar la evaluación microbiológica, patógena y agentes contaminantes, en el periodo del 07 al 15 de cada mes programado, la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10 % del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.</p> <p>De la misma manera se aplicará la penalidad por no entregar los resultados microbiológicos y bromatológicos como fecha límite el último día del mes correspondiente a la conformidad.</p> <p>Si no fueron realizados los exámenes microbiológicos se aplicará automáticamente la penalidad total por todo el mes.</p>	$P = 0.10 \times VTD$ P = Penalidad VTD = Valor total diario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día de retraso que el Contratista incurra en el presente caso,
L	Por evidenciar resultado POSITIVO en los test microbiológicos, de acuerdo a las NTS 071/MINSA/DIGESA V.0.1 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. La Red asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10 % del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, contabilizándose desde el día del primer testeo positivo hasta el día en que se evidencia la negatividad o conformidad del subsiguiente testeo en el que se considerará el día de la nueva toma de muestra. Para considerar conforme se debe realizar la toma del o los ítems que resultaran positivos al inicio. En caso de obtenerse un nuevo resultado positivo se procederá de acuerdo a lo realizado en la primera no conformidad hasta obtener los resultados negativos esperados. Todo ello según el TDR en su acápite 14.2.5. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el mes que el contratista incurrió en el presente caso. La penalidad indicada en la fórmula automáticamente y será deducida del pago del mes a la que corresponde.	$P = 0.10 \times VTD$ P = Penalidad VTD = Valor total diario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día de retraso que el Contratista incurra en el presente caso,

M	<p>Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de las raciones (Dosificación) y/o cocidos según solicitud requerida por el área usuaria, la Red asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.</p> <p>Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:</p> <p>Cuando el faltante sea menor al 10% del total del insumo a utilizar en el día, se hará constar en actas y se obligará que en el día se adicione al menú.</p> <p>En el caso de el faltante sea mayor 10% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula automáticamente y será deducida del pago del mes a la que corresponde.</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$</p> <p>P = Penalidad</p> <p>VTD = Valor total diario</p>	<p>La penalidad se aplicará por el porcentaje faltante de cada CAS según su total requerido por día,</p>
N	<p>Por no contar con el personal destinado según los Términos de Referencia en las bases, la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del valor total diario a pagar por el servicio.</p> <p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD \times A$</p> <p>P = Penalidad</p> <p>VTD = Valor total diario</p> <p>A= número de personas ausentes</p>	<p>La penalidad se aplicará automáticamente por cada personal ausente</p>
O	<p>En el caso que el contratista ingrese al área de cocina carnes congeladas tales como: (pollo, carne, pescado, viseras, etc.), la Red Asistencial de Ancash aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso. Asimismo, dichos alimentos serán devueltos y repuestos de forma inmediata con el acta respectiva y no deberán ser utilizados en la preparación de los alimentos.</p>	<p>$P = 0.20 \times VTD$</p> <p>P = Penalidad</p> <p>VTD = Valor total diario</p>	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el contratista incurra en el presente caso.</p>
P	<p>Por no cumplir con la fumigación, desratización, según cronograma del servicio de nutrición y áreas periféricas la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del valor total diario a pagar por el servicio.</p> <p>La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde los días o día en que el contratista incurrió en el presente caso.</p>	<p>$P = 0.05 \times VTD$</p> <p>P = Penalidad</p> <p>VTD = Valor total diario</p>	<p>La penalidad se aplicará automáticamente por día de retraso.</p>
Q	<p>Atraso de las remuneraciones del personal destacado y activo, cuyo plazo máximo de pago es el último día hábil del mes que presta el servicio (aplicable a partir del 4to día de retraso). la Red Asistencial de Ancash aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde los días o día en que el contratista incurrió en el presente caso.</p>	<p>$P = 0.20 \times VTD$</p> <p>P = Penalidad</p> <p>VTD = Valor total diario</p>	<p>La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día de retraso.</p>

R	Retraso en el pago de los beneficios laborales (CTS, seguro de salud, gratificación, vacaciones u otros establecidos por ley) a su personal (aplicable a partir del 4to día de retraso). la Red Asistencial de Ancash aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde los días o día en que el contratista incurrió en el presente caso.	$P = 0.20 \times VTD$ P = Penalidad VTD = Valor total diario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día de retraso.
S	Por contratar personal que no está capacitado para desempeñar sus funciones, la Red Asistencial de Ancash, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20 % del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso.	$P = 0.20 \times VTD$ P = Penalidad VTD = Valor total diario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día de retraso.
T	En los casos del personal que labora en la distribución de alimentos no cumpla con atender las raciones conforme a lo indicado por el personal profesional de la Institución (indicadores), reduciendo deliberadamente la porción de la ración indicada atentando contra la alimentación adecuada del paciente, sin justificación, la Red Asistencial de Ancash aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del valor total diario a pagar por el servicio. La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago del mes a la que corresponde los días o día en que el contratista incurrió en el presente caso.	$P = 0.10 \times VTD$ P = Penalidad VTD = Valor total diario	La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que cometan la falta.

16. SUB CONTRATACIÓN

El Contratista es el único responsable de la ejecución total de las prestaciones ante la Entidad por lo que no podrá subcontratar ya sea total o parcialmente la prestación del servicio.

17. CONFIDENCIALIDAD

El Contratista deberá guardar la debida confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de la información y documentación al que tenga acceso relacionado con la prestación del servicio, se encuentra expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El Contratista deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de actividades y la información producida una vez que se haya concluido la prestación del servicio.

18. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios ofertados será de tres (03) años contado a partir de la conformidad otorgada.

ANEXO N° 2

RED ASISTENCIAL ANCASH	CANTIDAD DE RACIONES APROXIMADAS PARA 36 MESES DE LA RED ASISTENCIAL ANCASH										
PAQUETE	ITEMS	SOLIDAS	CENTRO DE COSTO	CANTIDAD MENSUAL - 2025	CANTIDAD TOTAL 2025 JULIO - DICIEMBRE	CANTIDAD MENSUAL 2026	CANTIDAD TOTAL 2026	CANTIDAD MENSUAL 2027	CANTIDAD TOTAL 2027	CANTIDAD MENSUAL - 2028	CANTIDAD TOTAL 2028 ENERO - JUNIO
	Item 1	solidas	HOSPITAL III	5717	34302	5717	68604	5717	68604	5717	34302
			HOSPITAL I								
	Item 2	solidas	CONO SUR	256	1536	256	3072	256	3072	256	1536
			CENTRO MEDICO								
	Item 3	solidas	COISHCO	171	1026	171	2052	171	2052	171	1026
			CENTRO MEDICO								
	Item 4	solidas	CASMA	90	540	90	1080	90	1080	90	540
			CENTRO MEDICO								
	Item 5	solidas	HUARMY	16	96	16	192	16	192	16	96
TOTAL, DE DIETAS SOLIDAS DE LA RAAN				6250	37500	6250	75000	6250	75000	6250	37500

La distribución de las cantidades de las Dietas Sólidas, serán de acuerdo a la necesidad mensual del Hospital

REQUERIMIENTO MINIMO DE PERSONAL

El Contratista para el suministro de las raciones alimenticias, deberá mantener en los respectivos servicios, el siguiente personal mínimo por día en el Hospital III- Chimbote y demás IPRESS de la RED-ASISTENCIAL-ANCASH

CUADRO N° 4

Centro Asistencial	NUTRICIONISTAS	Auxiliar de Nutrición/personal de línea	Chef (Régimen Normal, Cena)	Maestro de cocina (dietas, refrigerios)	Cocinero (Ayudante del chef y maestro)	Almacenero	Limpieza
HIII Chimbote	2	17	3	2	3	1	2
HI Cono Sur		1					
CM Coishco		1					
CM Casma		1					
CM Huarmey		1					
Total, Personal =>	02	21	2	2	2	1	2
Experiencia Mínima del personal clave Nutricionistas	02 años	1 año	1 año	1 año	1 año	6 meses	6 meses

El Certificado de Habilidad Profesional de las 02 Nutricionistas será presentado al inicio de la ejecución del servicio" y deberá permanecer actualizado mes a mes. (conforme lo indicado en el Pronunciamiento N.º 328-2019/OSCE-DGR).

A. PERFIL DE LAS NUTRICIONISTAS:

- ✓ Título Profesional de Lic. en Nutrición, Nutrición Humana o bromatología y Nutrición.
- ✓ Colegiado y habilitado por el colegio de Nutricionistas del Perú.
- ✓ Capacitación en BPM Y HACCP, un mínimo de 80 horas.
- ✓ 120 horas lectivas afines al cargo a realizar" Curso o Diplomado relacionado con servicios de alimentación y nutrición".
- ✓ presentar certificado emitido por el MTPE (certijoven o certiadulto según sea el caso)

REQUISITOS MINIMOS

Experiencia: En adición a la acreditación de experiencia laboral en entidades públicas o privadas se considerará por extensión la experiencia por modalidad de servicios no personales y el ejercicio privado de la profesión, no se considerará como experiencia laboral trabajo ad honorem

- ✓ 2 años de experiencia general.

DETALLE

- 1 año desarrollando funciones relacionadas al puesto en el sector público o privado como nutricionista.
- 1 año en el sector hospitalario, como nutricionista en hospitalización

B. PERFIL DEL CHEF:

- ✓ Título de Instituto o afines a nombre de la Nación
- ✓ Estudios superiores en gastronomía.
- ✓ 01 año de experiencia en servicios de alimentación colectiva en general o puestos similares.
- ✓ presentar certificado emitido por el MTPE (certijoven o certiadulto según sea el caso)

C. PERFIL DEL MAESTRO DE COCINA:

- ✓ Estudios superiores de gastronomía culinaria en Instituto o afines mínimo de un año.
- ✓ Estudios superiores en gastronomía.
- ✓ 1 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria o puestos afines
- ✓ Capacitación en BPM, un mínimo de 20 horas
- ✓ presentar certificado emitido por el MTPE (certijoven o certiadulto según sea el caso)

D. PERFIL DEL COCINERO:

- ✓ Estudios de secundaria completa
- ✓ 1 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria o puestos afines
- ✓ Capacitación en BPM, un mínimo de 20 horas
- ✓ presentar certificado emitido por el MTPE (certijoven o certiadulto según sea el caso)

E. PERFIL DEL AUXILIAR DE NUTRICIÓN

- ✓ Estudios de secundaria completa.
- ✓ 1 año de experiencia en servicios de alimentación hospitalaria.
- ✓ Capacitación en BPM, un mínimo de 20 horas.
- ✓ presentar certificado emitido por el MTPE (certijoven o certiadulto según sea el caso)

F. PERFIL DEL PERSONAL DE LIMPIEZA

- ✓ Estudios de secundaria completa.
- ✓ 6 meses de experiencia en limpieza.
- ✓ Capacitación en BPM, un mínimo de 20 horas.
- ✓ presentar certificado emitido por el MTPE (certijoven o certiadulto según sea el caso)

G. PERFIL DEL PERSONAL DE ALMACEN

- ✓ Estudios de secundaria completa.

- ✓ 6 meses de experiencia en almacenes.
- ✓ Capacitación en BPM, un mínimo de 20 horas
- ✓ presentar certificado emitido por el MTPE (certijoven o certiadulto según sea el caso)

Para efecto de dar conformidad el personal clave debe ser el mismo que el postor presenta en su propuesta técnica.

Para efectos de verificar si el personal cumple con la experiencia laboral según sea el caso, el contratista presentara al área de Nutrición el certificado certijoven o certiadulto de todo el personal que ingrese a laborar a su Empresa.

ANEXO N° 3

CESIÓN DE USO DE LOS EQUIPOS Y ENSERES QUE LA RED ASISTENCIAL ANCASH DE ESSALUD PONE A DISPOSICIÓN DEL POSTOR PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

HOSPITAL III CHIMBOTE

ITEM	ETIQUETA ACTUAL	ETIQUETA ANTERIOR	DESCRIPCION	CATALOGO	MODELO	MARCA
1	00174928	00295241	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO DE METAL, CORMADO, 4 RUEDAS, ELECTRICO MIDE. 0.87 X 0.61 X 1.07 MTS, PH, 1,220V, 4,5 A.	53644238	S/MD	SHAMPAINE
2	00174929	00295242	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO DE METAL, CROMADO, 4 RUEDAS, ELECTRICO MIDE. 0.87 X 0.61 X 1.07 PH, 1,2000 V. 4.5 A.	53644238	R	SHAMPAINE
3	00174930	00295240	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO MIDE. 0.87 X 0.61 X 1.07 MTS, PH, 1,220 V, 4,5 A.	53644238	S/MD	SHAMPAINE
4	00174931	00295239	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO MIDE. 0.87 X 0.61 X 1.07 MTS, PH, 1,220 V. 4.5 A.	53644238	S/MD	S/M
5	00174932	00295207	COCINA A GAS DE METAL, INDUSTRIAL, COLOR CREMA Y CROMADO 1.00 X 1.35 X 0.84 MTS.	32221818	S/MD	S/M
6	00174940	00295205	EXTINTOR PQS, POLVO QUIMICO SECO, PRESURISADO, COLOR ROJO, 04 KLS.	88222525	S/MD	S/M
7	00174947	00295221	REPOSTERO DE MADERA Y CONCRETO REVESTIDO CON MAYOLICA COLOR BLANCO Y LAVATORIO DE PLATOS CON GASFITERIA, MIDE. 1.42 X 0.30 X 0.80 MTS, DE 2 NIVELES	32648300	S/MD	S/M
8	00174949	00295224	HORNO A GAS INDUSTRIAL, DE METAL, COLOR PLOMO, 4 PATAS, MIDE. 1.60 X 1.10 X 1.42 MTS.	32225707	S/MD	CENTROGAS
9	00176664	00295307	MESA METALICA RODABLE PARA MULTIPLE USO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, DE 3 TABLEROS DE. 0.70 X 0.45 X 0.79 MTS.	53647665	S/MD	S/M
10	00178091	00295252	COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL COLOR CROMADO, 3 NIVELES, 4 GARRUCHAS, MIDE. 0.70 X 0.83 X 0.45 MTS.	53643477	S/MD	S/M

11	00179319	00295227	CAMPANA EXTRACTORA ELECTRICA DE CAMPANA DE METAL, COLOR PLOMO PARA COCINA DE TIPO INDUSTRIAL	32221464	S/MD	S/M
12	00180924	00295235	LAVADORA DE VAJILLA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 LAVADEROS DE 2.24 X 0.84 X 0.82 M.	32226238	S/MD	F.KUPPERSBUSCH
13	00180925	00295236	LAVADORA DE VAJILLA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 LAVADEROS DE 2.24 X 0.84 X 0.82 M.	32226238	S/MD	F.KUPPERSBUSCH
14	00675756		MARMITA A VAPOR DE 150 LTS	32227739	LT40	LEGION
15	00675760		MARMITA A VAPOR DE 150 LTS	32227739	LT40	LEGION
16	00675768		COCINA A GAS PROPANO INDUSTRIAL SIN HORNO	32221818	CO-04P	NOVOTECNIA
17	00675769		COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	53644238	CH-36B	NOVOTECNIA
18	00675770		COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	53644238	CH-36B	NOVOTECNIA
19	00675903		MARMITA BATERIA DE 03 MARMITAS A VAPOR DE 114 LTS	32227739	LT-30	LEGION
20	00675903		MARMITA A VAPOR DE 76 LTS		LT-20	LEGION
21	00675903		MARMITA A VAPOR DE 38 LÑTS		LT30	LEGION
22	00677795		COCHE METALICO PARA TRANSPORTE EN GENERAL	53643477	S/M	S/MARCA
23	04001280		EXTINTOR EXTINTOR DE POLVO QUÍMICO DE 12 LB.	88222525	S/MOD	S/M
24	04001282		EXTINTOR EXTINTOR DE POLVO QUÍMICO DE 12 LB.	88222525	S/MOD	S/M
25	04002756		VENTILADOR ELECTRICO PARA MESA O DE PIE DE PIE 18" 3 VELOCIDADES	11227970	BK-8219VI	BOSSKO
26	04002757		VENTILADOR ELECTRICO PARA MESA O DE PIE DE PIE 18" 3 VELOCIDADES	11227970	BK-8219VI	BOSSKO

UTENSILLOS MENORES

120 charolas de acero inoxidable

120 tazones de acero inoxidable

120 tazas de acero inoxidable

5 ollas grandes de 20 litros

Algunos equipos, así como enseres que no se encuentran etiquetados y/o no están en este anexo, al momento que se instale el proveedor se hará un acta con todo lo que se entrega, los mismos que al término de su contrato serán entregados en su totalidad al área usuaria.

Si alguno de los equipos seda de baja mientras dure el proceso de licitación y/o en el transcurso de la prestación por deterioro también constara en actas.

CESIÓN DE USO DE LA INFRAESTRUCTURA QUE LAS IPRES DE LA RED ASISTENCIAL ANCASH DE ESSALUD PONE A DISPOSICIÓN DEL POSTOR PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

HOSPITAL III-CHIMBOTE

- ✓ Cocina central 186.25 metros cuadrados
- ✓ Despensa 15.93 metros cuadrados
- ✓ Cámaras inoperativas utilizadas como almacenes 30.89 metros cuadrados
- ✓ Vestidor 31.65 metros cuadrados
- ✓ Comedor, fuera del área de Cocina central de 50 metros cuadrados
- ✓ 1 repostero, dentro de la misma área 30. 56 metros cuadrados
- ✓ 1 repostero en Medicina A de 5 metros cuadrados
- ✓ 1 repostero en Medicina B de 7 metros cuadrados

HOSPITAL I CONO SUR

- ✓ Comedor de 12 metros cuadrados

CENTRO MEDICO HUARMEY

- ✓ Local de 10 metros cuadrados para cocina y comedor

CENTRO MEDICO COISHCO

- ✓ Comedor de 36 metros cuadrados

CENTRO MEDICO CASMA

- ✓ Cocina de 9 metros cuadrados (espacio acondicionado)
- ✓ Comedor de 15 metros cuadrados (espacio acondicionado)

ANEXO N° 4

EQUIPOS Y MATERIALES QUE PRESENTA EL POSTOR MINIMAS SOLICITADAS POR ESSALUD PARA EL HOSPITAL III-CHIMBOTE

EQUIPO	MARCA	Cantidad Ofertada	Años Uso	Estado de conservación	Propiedad	Cantidad Mínima Requerida
Cocinas Industriales						1
Conservadoras grandes con dispositivo de medición de temperatura						2
Refrigeradoras de 2 cuerpos grande con dispositivo de medición de temperatura.						1
Refrigeradora chica para condimentos molidos (ajos, ají, rocoto etc.)						1
Congeladoras grandes con dispositivo de medición de temperatura, capacidad mínima 310 litros						3
Licadoras Industrial						2
Licadoras Domesticas						2
Batidora Eléctrica Industrial						1
Freidora de aire de 30 litros						1
Exprimidor de limón eléctrico						1
Exprimidor de naranja industrial						1
Ollas grande 20 litros						3
Ollas mediana 10 litros						3
Ollas Chicas 5 litros						5
Olla arrocera de 5kg						1
Batidora mezcladora para masas industrial						1
Horno Microondas						4
Horno Industrial						1
Balanza Digital 5 kg. Máximo						1

Balanza de mesa 20 Kg.						1
Termómetro para alimentos						1
Tabola conservadora de alimentos calientes de 4 pozas						1
Coche térmico recepción de alimentos de 5 compartimentos de 20 litros cada uno. Ancho 71 cm, largo 96 cm altura sin ruedas 94 cm, altura con ruedas 110 cm						5
Coche térmico transportador de alimentos capacidad 36 charolas						4
Estantes de 3 niveles acero inoxidable 2.5 mts. De largo x 60cm de ancho (cocina)						2
Estantes de 5 niveles acero inoxidable 2.00 mts. De largo x 60cm de ancho (comedor)						1
Andamios de 5 niveles acero inoxidable 3.50 mts. De largo x 40 cm de ancho (almacén)						2
Andamios de 5 niveles acero inoxidable 2.50 mts. De largo x 40 cm de ancho (almacén)						2
Andamios de 5 niveles acero inoxidable 1.50 mts. De largo x 40 cm de ancho (almacén)						1
Mesas de trabajo de acero inoxidable 3 mts. de largo x 100cm de ancho, con 1 nivel bajo la mesa						2
Mesas de trabajo de acero inoxidable 1.5 mts. de largo x 60cm de ancho, con 1 nivel bajo la mesa						3
Colgadores de acero inoxidable para utensilios de cocina						2
Vajilla-Platos Hondos						60
Vajilla-Platos Tendidos						60
Vajilla-Platos de postre						60
Dulceras de vidrio						60
Vajilla – Tazas c/platitos						60

Vajilla – Vasos					60
Vajilla - Cubiertos completos de acero inoxidable (4)					240
Hachas para trozar carne de acero inoxidable					2
Exprimidor de naranjas industrial					1
Sartén cacerola de acero inoxidable grande con tapa					2
Picador de papa industrial					1
Rayadores grandes					2
Picador de verduras industrial					1
Cuchillos grandes de acero inoxidable					6
Coche parrillero con tapa					1
Espumaderas grandes de acero inoxidable					3
Espumaderas medianas de acero inoxidable					3
Cucharones grandes de acero inoxidable					6
Cucharones medianos de acero inoxidable					6
Cucharones chicos de acero inoxidable					6
Cucharas boconas de acero inoxidable (para servir)					6
Pinzas de acero inoxidable (para servir)					4
Trinches grandes de acero inoxidable					2
Trinches medianos de acero inoxidable					2
Espátulas grandes de acero inoxidable					6
Cucharas postreras grandes de acero inoxidable					6
Asaderas grandes de acero quirúrgico					6
Asaderas medianas de acero quirúrgico					6

Asaderas chicas de acero quirúrgico					6
Baldes de Acero quirúrgico (cap. 12 lts.)					4
Jarras de Acero quirúrgico (cap. 3 lts.)					6
Jarras de Acero quirúrgico con tapa (cap.1lt.) (formulas enterales)					10
Jarras de Acero quirúrgico con tapa (cap.1/2lt.) (formulas enterales)					40
Prensador de papas					2
Escurreidor de frituras de acero inoxidable grande					1
Coladores de plástico de diferentes tamaños					3
Mesas de Melamine c/aluminio para 6 sillas					8
Sillas de Melamine c/aluminio					32
Vajilla - para niños					6
Mantelería (para las mesas)					24
Reloj de pared					3
Charolas de acero inoxidable					100
Tazones de sopa de acero inoxidable					100
Tasas de acero inoxidable					100
Coche transportador de acero inoxidable, de 3 niveles para transportar jarras de agua					2
Lavadero de manos portátil mediano de acero inoxidable, 1 para el comedor y 2 para cocina central					3
Lavadero portátil de platos de 1 posa para ambiente de fórmulas artesanales					1
Tablas de picar de acero inoxidable					5
*Jarras de plástico de 1 lto					200
*Jarras de plástico de 2 lts					12
Balanza digital de 0 a 1 kg.					1

Bandeja hospitalaria isotérmica para servido de alimentos						30
Lavavajillas de platos y utensilios eléctrica para 30 platos						1

*Serán renovados cada 2 meses o cuando estén deterioradas

EQUIPOS Y MATERIALES QUE PRESENTA EL POSTOR MINIMAS SOLICITADAS POR ESSALUD PARA EL HOSPITAL I CONO SUR

EQUIPO	MARCA	Cantidad	Años	Estado de conservación	Propiedad	Cantidad Mínima
		Ofertada	Uso			Requerida
Horno Microondas						1
Vajilla-Platos Hondos						6
Vajilla-Platos Tendidos						6
Vajilla-Platos de postre						6
Dulceras de vidrio						6
Vajilla – Tazas c/platitos						6
Vajilla – Vasos						6
Vajilla - Cubiertos completos de acero inoxidable (4)						12
Mesas de Melamine c/aluminio para 4 sillas						1
Sillas de Melamine c/aluminio						4
Mantelería (para las mesas)						1
Conservadores para transporte de alimentos (cooler)						2
Juego de tapers de vidrio (sopa, segundo, ensalada)						8
Termo de 2 litros						1

EQUIPOS Y MATERIALES QUE PRESENTA EL POSTOR MINIMAS SOLICITADAS POR ESSALUD PARA EL CENTRO MEDICO HUARMEY

EQUIPO	MARCA	Cantidad	Años	Estado de conservación	Propiedad	Cantidad Mínima
		Ofertada	Uso			Requerida
Horno Microonda						1

Frio Bar						1
Cocina Eléctrica (2 hornillas)						1
Olla grande de acero inoxidable						1
Olla mediana de acero inoxidable						1
Tetera de 2 litros de acero inoxidable						1
Sartén mediano						1
Juego de platos, tazas y cubiertos para 3 personas						3
Licadora Doméstica						1
Tablas de picar diferentes colores(juego)						1
Olla arrocera mediana						1
Termo inoxidable de 3 litros						1

EQUIPOS Y MATERIALES QUE PRESENTA EL POSTOR MINIMAS SOLICITADAS POR ESSALUD PARA EL CENTRO MEDICO COISHCO

EQUIPO	MARCA	Cantidad	Años	Estado de	Propiedad	Cantidad Mínima
		Ofertada	Uso	conservación		Requerida
Juego de platos, tazas y cubiertos para 5 personas						3
Thermos de 2 litros						1
Hervidor eléctrico de 2 litros						1
Jarra graduada de 1 litro						1
Horno microondas						1
Cooler capacidad 50 litros						1
Cooler mediano capacidad 20 litros						1
Juego de platos, tazas y cubiertos para 5 personas						3
Juego de tapers de vidrio (sopa, segundo, ensalada)						5
Mesa de melamine con 4 sillas						1
Mantel de mesa						1

EQUIPOS Y MATERIALES QUE PRESENTA EL POSTOR MINIMAS SOLICITADAS POR ESSALUD PARA EL CENTRO MEDICO CASMA

EQUIPO	MARCA	Cantidad	Años	Estado de	Propiedad	Cantidad Mínima
		Ofertada	Uso	conservación		Requerida
Frio Bar						1
Cocina de 2 hornillas						1
Olla arrocera						1
Hervidor eléctrico						1
Termo de 2 litros						1
Sartén mediano						1
Juego de platos, tazas y cubiertos para 3 personas						3
Cuchillo, tabla de picar						1
Licadora Doméstica						1

FORMATO N° 1

ACTA DE CONFORMIDAD DE SERVICIO

	CUMPLIMIENTO		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
I. PLANEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETETICOS			
1.1 Realiza la programación mensual de desayuno, almuerzo, comida de los regímenes normales y dietéticos			
1.2 Realiza la dosificación de alimentos por preparación			
1.3 Calcula el valor nutricional de los regímenes programados			
TAREAS			
1.4 Proporciona con 15 días de anticipación la planificación de los regímenes, con la dosificación y cálculo de los macronutrientes			
II. REQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS E INSUMOS			
2.1 Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen			
2.2 Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes, usuarios y según preparaciones para el período establecido			
2.3 Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, limpieza, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros			
III. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS			
3.1 Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción			

3.2 Está el piso y el área de recepción libre de obstáculos			
3.3 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.)			
3.4 Verifica que la cantidad ingresada esté de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos			
3.5 Se registra la aceptabilidad o rechazo de algún alimentos o insumo al momento de su ingreso			
IV. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS			
4.1 Recepciona los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén			
4.2 Ordena los insumos de acuerdo a fecha de ingreso y tipo de alimento			
4.3 Registra los productos en los kardex de control y registra diariamente el consumo del producto			
V. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS			
5.1 Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectúa el pedido correspondiente			
5.2 Entrega los insumos completos a diferentes áreas de trabajo según pedido de nutricionista			
5.3 Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de alimentos para la preparación de los diferentes regímenes normales y dietéticos			
5.4 Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes.			
5.5 Se aplica las BPM en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos			
5.6 Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas			
5.7 Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de hospitalización			
5.8 Realiza el lavado y desinfección de la vajilla antes y al final de la jornada, siguiendo las normas de bioseguridad			
5.9 Mantiene limpia el área y realiza el inventario de todo el mensaje, conservando al día el cuaderno de registro			
VI. ATENCION DE USUARIOS DE COMEDOR			
6.1 Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor			
6.2 Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por el nutricionista			
6.3 Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a la temperatura adecuada			
6.4 Recoge la bandeja y menaje utilizado, colocándola en el lugar asignado para ello y el lavado correspondiente			

VII. CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS			
7.1 Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área			
7.2 Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM			
7.3 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			
7.4 Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad			
7.5 Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de hospitalización y comedores			
7.6 Distribuye insumos o preparaciones en buen estado			
VIII. HIGIENE Y SALUBRIDAD			
8.1 Presenta certificados de salud de cada trabajador (rayos x, serológicos, coprocultivos) destacado a prestar el servicio			
8.2 El personal cuenta con carnet de sanidad no mayor a 6 meses según normativas vigentes			
8.3 Lava y desinfecta los equipos y materiales utilizados en las áreas periféricas y áreas de producción			
8.4 Empresa provee de material suficientes y adecuado para la limpieza y desinfección de las áreas donde se lleva cabo el servicio			
8.5 Los residuos sólidos de alimentos son recolectados conforme a lo detallado en las especificaciones técnicas			
8.6 Cumplimiento de entrega de resultados de análisis microbiológico y control bromatológico en el periodo establecido			
8.7 Los resultados de los análisis están dentro de los estándares establecidos.			
8.8 Los Resultado de los análisis microbiológicos están positivos			
IX. RESPONSABILIDADES			
9.1 El personal cuenta con sus respectivos carnets de identificación o fotocheck			
9.2 La empresa cumple con el abono de sueldos y aportaciones a sus trabajadores conforme a lo detallado en las especificaciones técnicas			
X. PERSONAL DESTACADO			
10.1 El personal presenta certificados de no registrar antecedentes penales			

10.2 El personal responsable del servicio vestirá el uniforme según la actividad que realice usando los dispositivos de bioseguridad (cocinero, auxiliar, personal de limpieza y deberá cambiarse de ropa tantas veces como su presencia lo requiera			
10.3 El personal del contratista está capacitado y tiene conocimiento de las actividades que le competen			
10.4 El personal profesional del contratista esta colegiado y habilitado según las especificaciones técnicas			
10.5 El personal del contratista cumple con las normas de conducta detalladas especificaciones técnicas			
10.6 El personal del contratista estará en el número diario correspondiente por establecimiento.			



Firmado digitalmente por
VIVAR MIRANDA Luz Marina FAU
20131257750 hard
Motivo: Soy el autor del documento.
Fecha: 16.01.2025 08:52:11-0500

FORMATO N° 2

CENTRO ASISTENCIAL:

PERIODO:

CRITERIOS	PUNTAJE	CALIFICACIÓN												
CALIDAD De preparación	1 <input type="text"/> 1.5 <input type="text"/> 2.5 <input type="text"/>	CALIFICACIÓN DEL SERVICIO BUENO <input style="width: 50px;" type="text"/> REGULAR <input style="width: 50px;" type="text"/> MALO <input style="width: 50px;" type="text"/>												
CANTIDAD De Acuerdo a pedidos	1 <input type="text"/> 1.5 <input type="text"/> 2.5 <input type="text"/>													
CORRESPONDENCIA Relación con Pedidos	1 <input type="text"/> 1.5 <input type="text"/> 2.5 <input type="text"/>													
OPORTUNIDAD De Acuerdo al Horario	1 <input type="text"/> 1.5 <input type="text"/> 2.5 <input type="text"/>													
VARIEDADES DE MENÚS	1.5 <input type="text"/> 2 <input type="text"/> 2.5 <input type="text"/>													
TEMPERATURA Adecuada de los Alimentos	1.5 <input type="text"/> 2 <input type="text"/> 2.5 <input type="text"/>													
LIMPIEZA E HIGIENE Personal Instrumental Ambiente	1.5 <input type="text"/> 2 <input type="text"/> 2.5 <input type="text"/>	LEYENDA: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>PUNTAJE</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BUENO</td> <td>15 a 20</td> <td>80-100</td> </tr> <tr> <td>REGULAR</td> <td>11 a 14</td> <td>51-79.9</td> </tr> <tr> <td>MALO</td> <td>< de 10</td> <td>-50.9</td> </tr> </tbody> </table>		PUNTAJE	%	BUENO	15 a 20	80-100	REGULAR	11 a 14	51-79.9	MALO	< de 10	-50.9
	PUNTAJE		%											
BUENO	15 a 20		80-100											
REGULAR	11 a 14	51-79.9												
MALO	< de 10	-50.9												
CONDICIONES DEL TRANSPORTE	1.5 <input type="text"/> 2 <input type="text"/> 2.5 <input type="text"/>													
TOTAL PUNTAJE	<input style="width: 80px;" type="text"/>													



Firmado digitalmente por
VIVAR MIRANDA Luz Marina FAU
20131257750 hard
Motivo: Soy el autor del documento.
Fecha: 16.01.2025 08:52:40-0500

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
A.1	<p>HABILITACION</p> <p><u>Requisitos:</u> Contar con Resolución de certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia de la Resolución de Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por DIGESA.</p> <p>Importante En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u> (02) dos Nutricionistas: TÍTULO PROFESIONAL EN NUTRICION, NUTRICION HUMANA O BROMATOLOGIA Y NUTRICION</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Título Profesional, será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el Título profesional no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u> 02) dos Nutricionista: 120 horas lectivas afines al cargo a realizar” Curso o Diplomado relacionado con servicios de alimentación y nutrición”. (conforme lo indicado en el Pronunciamiento N.º 328-2019/OSCE-DGR). Capacitación en BPM Y HACCP, un mínimo de 80 horas</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

	<p>Requisitos: Para las (02) dos Nutricionista: 1 año de experiencia general 1 año de experiencia en alimentación Hospitalaria Total, general de experiencia 2 años</p> <p>Acreditación:</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>Importante</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 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
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10'000,000.00 (diez millones con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de preparación de alimentos para pacientes y personal, en hospitales o clínicas privadas</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte</p>

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

(20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

(...)

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

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> • <i>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".</i>
--	--

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.*



Firmado digitalmente por
VIVAR MIRANDA Luz Marina FAU
20131257750 hard
Motivo: Soy el autor del documento.
Fecha: 16.01.2025 08:54:45-0500