

# BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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



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



### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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



**BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA  
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**CONCURSO PÚBLICO N°  
004-2025-MIMP-1**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE  
ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES  
ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN NOCHE  
(CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL  
PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS  
PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES "GRATITUD"**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

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

### 1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

#### Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

#### Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.

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



- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

##### Importante

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

#### Importante

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

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

#### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS



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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

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

*2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*

*3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

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

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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





## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
RUC N° : 20336951527  
Domicilio legal : JR. CAMANA 616 – LIMA – LIMA – LIMA.  
Teléfono: : 01 – 6261600 – anexo 4172  
Correo electrónico: : [oas28@mimp.gob.pe](mailto:oas28@mimp.gob.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD.**

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN asignado con el 08-2025-MIMP-OGA / AE de fecha 11/04/2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de setecientos treinta (730) días calendario o hasta agotar el monto contractual, el mismo que será computado a partir del día siguiente de la suscripción del acta de inicio de servicio de alimentación.

### 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la Caja de la Oficina de Tesorería del MIMP, sito en Jr. Camaná N° 616 – Cercado de Lima – 7mo. Piso, las bases podrán recibirlas en las instalaciones de la Oficina de Abastecimiento y Servicios – 4to. Piso.

### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley Nro. 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo Nro. 344-2018-EF – Aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27815 – Ley del Código de Ética de la Función Pública
- Ley 29946 Ley del Contrato de Seguro y el Reglamento SBS Resolución SBS 3199-2013, y demás disposiciones establecidas por la SBS.
- Ley N° 26702 - Ley General del Sistema Financiero y del Sistema de Seguros y Orgánica de la Superintendencia de Banca y Seguros.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

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

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

h)

**Importante**

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

#### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

**Advertencia**

*El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".*

#### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa*

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.



MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES

CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
  - g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>6</sup> (Anexo N° 12).
  - h) Estructura de costos<sup>7</sup>.
- NUTRICIONISTA
- i) Título Profesional Licenciado en Nutrición y/o Nutrición Humana" y/o Nutrición Bromatología, colegiado y habilitado.
  - j) Debe contar con una capacitación de doce (12) horas relacionadas a Gestión de la Inocuidad en Servicios de Alimentación y/o administración de Servicios de Alimentación con una antigüedad no mayor de 3 años a la fecha de presentación de ofertas.
  - k) Experiencia mínima 2 años como nutricionista en servicios de alimentación colectiva y/o especialista en BPM y PHS en entidades públicas y/o privadas.
  - l) Copia de Certificado de salud física (no mayor a un mes de expedido).

AYUDANTE DE COCINA:

- m) Formación: Secundaria Completa y/o Instrucción Superior: Estudios de Cocina.
- n) Capacitación: Deberá contar con capacitaciones de doce (12) horas lectivas, sobre manipulación de alimentos con una antigüedad no mayor de 3 años a la fecha de presentación de ofertas.
- o) Carnet sanitario emitido por municipalidades o centros de salud del MINSA de Lima o Callao.
- p) Experiencia: No menor de un (01) año como ayudante de cocina manipulador de alimentos en Entidades públicas y/o privadas.

COCINERO

- q) Carnet sanitario emitido por municipalidades o centros de salud del MINSA de Lima o Callao.

Importante

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

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

<sup>6</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>7</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.



*menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### **Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>8</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables sito en Jr. Camaná N° 616, Cercado de Lima, Lima, en el horario de 08:00 horas a 16:00 horas, o desde la página web del MIMP - [www.mimp.gob.pe](http://www.mimp.gob.pe) (opción: Mesa de Partes) o ingresando directamente a <https://sgd.mimp.gob.pe/mpde>.

#### **Importante**

*En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## **2.5. FORMA DE PAGO**

El pago se realizará en forma mensual de prestado el servicio, acompañado de los siguientes documentos:

- 1) Informe de seguimiento de atenciones efectuado por el Centro de Atención Noche San Miguel.
- 2) Informe de valorización de la prestación del servicio contratado, elaborado por la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD"
- 3) La Conformidad del Servicio de Alimentación, otorgado por el Centro de Atención Noche San Miguel de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD".
- 4) Comprobante de pago del CONTRATISTA.

De existir observaciones se consignará en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose al CONTRATISTA un plazo prudencial para subsanación no mayor de ocho (08) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, el CONTRATISTA, incumple con la subsanación, la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD", puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

En el caso que el Servicio de Alimentación del CONTRATISTA, obtenga un puntaje menor del 50% la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para

<sup>8</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

**MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES**

**CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS**

Personas Adultas Mayores "GRATITUD" resolverá el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan. Luego de haberse dado la conformidad a la prestación, se genera el derecho de pago del CONTRATISTA. Por lo tanto, el Órgano de Contrataciones de la ENTIDAD, pagará la prestación del servicio de alimentación dentro de los 10 días calendarios de acuerdo al artículo 171.1), del Reglamento de la Ley de Contrataciones. En caso de desacuerdo sobre el monto del estado de pago; el CONTRATISTA tendrá la facultad de facturar de inmediato los montos sujetos al desacuerdo dejando pendiente la facturación hasta la resolución del desacuerdo.

Debe precisarse que el pago se realiza después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de manera digital en el siguiente link: <https://sgd.mimp.gob.pe/mpde>, o en medio físico en un original por mesa de partes del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables dirigido a la Oficina de Desarrollo del Talento Humano.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

##### TERMINOS DE REFERENCIA

##### 1. DENOMINACIÓN DEL SERVICIO

Servicio de preparación de alimentos para las Personas Adultas Mayores atendidas en los Centros de Atención Noche (CAN) de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD".

##### 2. ÁREA USUARIA

Centros de Atención Noche (CAN) San Miguel.

##### 3. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar una alimentación de calidad, balanceada, inocua, nutritiva y diversificada de acuerdo a los requerimientos nutricionales de las personas adultas mayores atendidas en el Centro de Atención Noche San Miguel de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD", a fin de garantizar la alimentación y cubrir las necesidades nutricionales de estos usuarios, propiciando su cuidado integral por cualquier manifestación de desprotección cuya situación de riesgo ponga en peligro su integridad y/o salud física, mental, emocional y/o moral.

##### 4. ANTECEDENTES

- Con fecha 27 de junio del 2023 se suscribe el Contrato N°09 - 2023 - INABIF, con la empresa INNOVACIONES INDUSTRIALES RIPER S.A para la contratación del Servicio de Alimentación (DESAYUNO Y CENA) para la atención de Personas Adultas Mayores del Centro de Atención Noche (CAN) San Miguel - USPPAM; otorgado a través del Concurso Público N°01-2023-INABIF (Primera Convocatoria).
- De acuerdo al DECRETO SUPREMO N°001-2024-MIMP de fecha con fecha 01 de mayo de 2024, numeral 1.1) se crea el Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores – "Gratitud", en adelante Programa Nacional Gratitud, bajo dependencia del Despacho Viceministerial de Poblaciones Vulnerables del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables; y numeral 1.2) El Programa Nacional Gratitud se crea sobre la base de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores (USPPAM) del Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar (INABIF), unidad que se fusiona por absorción con el Programa Nacional Gratitud, en calidad de entidad absorbente.
- De acuerdo al artículo 15° de la R.M. N°296-MIMP-2024, del Manual de Operaciones del PN Gratitud, La Unidad de Servicios de Cuidado es la unidad de línea, dependiente de la Dirección Ejecutiva, responsable de conducir la implementación de los servicios e intervenciones de protección integral y atención especializada a las personas adultas mayores en situación de riesgo. Administra los Centros de Atención para Personas Adultas Mayores (CEAPAM) a su cargo, entre estos, los Centros de Atención Noche (CAN).
- De acuerdo al artículo 16° de la R.M. N°296-MIMP-2024, del Manual de Operaciones del PN Gratitud, La Unidad de Servicios de Cuidado es la unidad de línea, en el inciso a) Administrar los Centros de

**MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES**  
**CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS**

Atención Residencial (CAR), los Centros de Atención de Día (CAD) y los Centros de Atención de Noche (CAN) a su cargo; y enciso b) Brindar atención integral a través de los Centros de Atención Residencial (CAR) del Programa, a personas adultas mayores autovalentes o dependientes con medidas de protección temporal o medidas de protección temporal de urgencia.

- Actualmente los Centros de Atención de la Unidad de Servicios de Cuidados del PN Gratitude, atienden a 371 adultos mayores usuarios del PN GRATITUD, de los cuales 26 usuarios vienen siendo atendidos en el CAN SAN MIGUEL, como se describe en el cuadro adjunto:

CUADRO N°1 N° DE ADULTOS MAYORES SEGÚN SEXO			
CENTRO DE ATENCION	OCUPACION ACTUAL PAM (1) AL 05/01/2025		
	Hombre	Mujer	TOTAL
CAN SAN MIGUEL	22	4	26

(1) PAM: Persona Adulta Mayor

- En virtud de lo expuesto es pertinente contar con un Servicio de Alimentación externo que permita continuar un soporte alimentario como pilar fundamental en la recuperación del estado de salud, así como fortalecer y/o mejorar el estado de nutricional de los usuarios de este Centro de Atención.

## 5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- OBJETIVO GENERAL:**  
Contratar un Servicio de Alimentación que cumpla con los estándares de inocuidad y calidad alimentaria acorde a las necesidades nutricionales de las personas adultas mayores atendidas en los Centros de Atención Noche San Miguel a cargo de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD".
- OBJETIVO ESPECIFICO:**  
Garantizar la alimentación de las personas adultas mayores usuarias en los Centros de Atención Noche de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD"; asegurando la inocuidad y calidad de la alimentación.

## 6. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cant.
01	Servicio de preparación de alimentos para las Personas Adultas Mayores atendidas en los Centros de Atención Noche	Servicio	1

Descripción	Detalle	U.M.	Estimado de raciones diario	Estimado Total. Raciones (x 730 días o hasta agotar el monto contratado) <sup>9</sup>
Servicio de preparación de alimentos para las Personas Adultas Mayores atendidas en los Centros de Atención Noche.	Desayuno	SERVICIO	40 <sup>10</sup>	29,200
	Cena	SERVICIO	40	29,200

- o El Servicio de Alimentación es brindado bajo responsabilidad del CONTRATISTA.
- o Sólo se pagarán las raciones que se hayan consumido en el día.

<sup>9</sup> Cantidades referenciales en función del plazo de prestación del Servicio, de acuerdo al numeral 13)

<sup>10</sup> Se ha estimado el aumento de 10 PAM en los Centros de Atención Noche



#### 6.1. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Esta contratación es de precios unitarios, las cantidades son estimadas pudiendo variar en la ejecución del servicio.

#### 6.2. DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

##### 6.2.1. CONDICIONES DEL SERVICIO DEBE CUMPLIR LA CONTRATISTA:

- El CONTRATISTA elaborará las raciones alimentarias en el local del CAN San Miguel, por lo que proveerá del equipamiento en cantidad y calidad suficiente de acuerdo a los espacios asignados y al número de comensales que se va atender y a la normativa sanitaria vigente: Equipos de cocina, muebles de cocina, equipos de refrigeración y congelación, menaje, lavavajilla, utensilios de cocina, y otros, los cuales serán instalados en el espacio brindado por el Centro de Atención, en la dirección del CAN San Miguel: Avenida José León Barandiarán N° 831, 833 Mz. "A" Lote 40 Urbanización La Planicie del distrito de La Molina (local sujeto a cambio de dirección) para que puedan ser utilizados para la preparación de los menús y dietas indicadas por el especialista de Nutrición del Centro de Atención.
- Así mismo, el CONTRATISTA proveerá de personal de cocina suficiente y capacitado de acuerdo al número de comensales que se va atender (conforme a la normativa sanitaria de inocuidad y calidad alimentaria, vigente), para preparación de alimentos destinado a los usuarios del Centro de Atención.
- El gasto de combustible (GAS) será responsabilidad del CONTRATISTA, por lo que su equipo de cocina debe tener acceso para la instalación del GAS A GRANEL. El Abastecimiento de gas se dará de manera MENSUAL, para ello el CONTRATISTA implementará un espacio con todas las medidas de seguridad según ley para ubicar el balón de gas con la capacidad necesaria para un servicio ininterrumpido.
- El gasto sobre el consumo de agua y luz será responsabilidad del CONTRATISTA.
- El menaje después de su uso debe ser lavado y desinfectado. El personal que realiza esta actividad no puede realizar otras actividades dentro del área de cocina, debe conocer el correcto manejo de lavado y desinfección de menaje y utensilios.
- El Servicio de Alimentación se encuentra programado para atender de manera ininterrumpida en los horarios establecidos de lunes a domingo (incluido feriados); motivo por el cual, el CONTRATISTA deberá contar con UNA (1) Planta de producción de alimentos ubicado en la Provincia de Lima o Provincia Constitucional del Callao a fin de evitar el desabastecimiento en situaciones que la cocina no funcione por falta de servicios básicos como (luz, agua, gas), fumigación, desinfección, mantenimiento de ambientes, reparación de equipos e implementos de cocina básicos para la preparación, entre otras situaciones que puedan limitar el uso de la cocina. Se realizará visitas inopinadas a la Planta de producción.
- El CONTRATISTA debe velar que la Planta de producción indicada cuente con los permisos y autorizaciones que la Autoridad Competente requiera para su funcionamiento.
- El CONTRATISTA, en estricto cumplimiento de las Normas Sanitarias vigentes debe contar obligatoriamente con la Certificación de la Autoridad Sanitaria competente (DIGESA/DIRESA) sobre los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH VIGENTE); lo que debe evidenciarse en los procedimientos de BPM y PHS, el mismo que será supervisado por el Nutricionista del CAN San Miguel.
- Las coordinaciones de la supervisión del servicio, programación de menú, dietas de los usuarios del Centro de Atención Noche, abastecimiento de insumos, cumplimiento de los Términos de Referencia (TDR), entre otros será sólo y exclusivamente a través del Nutricionista de la Concesionaria.
- El abastecimiento de víveres frescos y secos se dará en presencia del Nutricionista y/o algún representante del CAN San Miguel y un representante de la concesionaria. Asimismo, el horario de abastecimiento será durante la mañana (no mayor al mediodía).
- Si durante el abastecimiento se rechaza algún alimento y/o producto por control de calidad o que algunos víveres del requerimiento no ingresaron por algún motivo, este se deberá abastecer durante las primeras 24 horas.



## GENERALIDADES

- Elaborar la preparación de los alimentos siguiendo todos los estándares de inocuidad y calidad alimentaria, según la normativa vigente.
- Garantizar que el alimento preparado culinariamente hacia el consumo final se realice con el correcto lavado de manos con agua (sin riesgo para el consumo humano), jabón o desinfectante (gel, alcohol, otros), lavado y desinfección de los alimentos antes de su preparación y consumo.
- Implementación de un cronograma de limpieza y desinfección de las diferentes áreas que contempla el servicio de alimentación en forma diaria y una vez a la semana de manera profunda (supervisado por lo menos 1 vez al mes de manera presencial por un representante del área de calidad de la concesionaria), así como también limpieza, desinfección o mantenimiento de las superficies, pavimentos, paredes, campanas extractoras, lavavajilla, cámaras frigoríficas, lavaderos, cubos de basura, extintores, almacenes, freidoras, filtros, etc.
- El personal de cocina debe contar con carnet de sanidad vigente realizado en las municipalidades de la Lima y Callao, la cual debe ser renovada cada 6 meses. Asimismo, debe presentar a su ingreso su certificado de buen estado salud física, válido no mayor a un mes de expedido), el cual debe ser renovada anualmente.
- En su trabajo diario, el manipulador debe controlar que su temperatura corporal no sea superior a 37°C, según lo indicado por el Ministerio de Salud, y que el personal de cocina no presente procesos respiratorios, tales como: tos, dolor de garganta, dolor de cabeza, entre otros, en caso presentarse este caso el CONTRATISTA debe enviar su reemplazo a la brevedad posible para contar con el personal completo para la ejecución del servicio.
- La distribución de los alimentos preparados culinariamente debe realizarse en el tiempo más breve, en ningún caso debe ser mayor a una hora, asegurando la conservación de estos con la finalidad de garantizar la inocuidad y calidad alimentaria.
- Tener presente los siguientes horarios de servido:

Desayuno : A partir de las 8:00 horas hasta las 8:30 horas

Cena : A partir de las 18: 30 horas hasta las 19:00 horas

*\*Pudiendo variar de acuerdo a las necesidades, previa coordinación con el nutricionista del centro de atención.*

- Los alimentos deberán ser servidos en menaje de acero inoxidable (charola, plato soper, vaso, taza, cubiertos, jarra, entre otros) acorde a la normativa sanitaria vigente.
- Se solicitará el uso de envases biodegradables para los usuarios del Centro de Atención Noche, sólo en casos excepcionales, los mismos que deberán ser proporcionados por el CONTRATISTA, debiendo encontrarse acorde al tipo de envases establecidos en la Ley N°30884 Ley que regula el plástico de un sólo uso y los recipientes o envases biodegradables, y además deberá cumplir con lo establecido con la Ley N°30884, Ley que prohíbe el uso del tecnopor.
- El personal del CONTRATISTA deberá reservar las raciones alimentarias en caso que los usuarios se encuentren en ayunas, cita médica, tengan algún acto médico, entre otros. Para ello se tendrá que brindar semanalmente cubiertos, envases para sopa y taper descartables según necesidad.
- El CONTRATISTA, se hace cargo del reemplazo de menaje, y/o equipos que se encuentren desuso o que está roto o no apto para el consumo de las personas adultas mayores.
- Los trabajadores de la empresa CONTRATISTA que se encuentren realizando las labores en el CAN deberán contar con un contrato y deberán estar en planilla de acuerdo a ley.

### 6.2.2. DEL CAN SAN MIGUEL Y LA UNIDAD DE LÍNEA:

- El Centro de Atención Noche, brindará, el espacio para la instalación del Servicio de Alimentación del CONTRATISTA, para que pueda preparar los menús programados indicados para los adultos mayores usuarios del Centro de Atención.
- El Centro de Atención Noche, no se responsabiliza por pérdidas o daños del equipamiento del CONTRATISTA.
- El Centro de Atención Noche, no se responsabiliza por incidentes y accidentes de trabajo que podría suceder o afectar al personal de cocina del CONTRATISTA.



- El/la Nutricionista del Centros de Atención Noche, en coordinación con el director y/o Administrador de este Centro de Atención, puede en cualquier momento supervisar las Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene, que se realice en todo el proceso de producción.
- El/la Nutricionista del Centros de Atención Noche puede solicitar en cualquier momento los certificados e informes de calidad de los diferentes productos alimenticios utilizados en la preparación de alimentos.
- Las raciones alimentarias asignadas y distribuidas a los adultos mayores usuarios del CAN San Miguel serán consumidas dentro de las instalaciones de esta Unidad Operativa. Quedando terminante prohibido sacar las raciones alimentarias fuera del Centro de Atención, ya que las raciones alimentarias de Desayuno y Cena deben garantizar que su consumo cubra como mínimo el 50% del Valor Calórico Total de cada uno de estos usuarios.

#### GENERALIDADES

- El/la El Nutricionista del Centros de Atención Noche realizará una evaluación nutricional a las Personas Adultas Mayores durante la prestación del servicio, con la finalidad de identificar el estado nutricional de los usuarios del Centro de Atención, y su correspondiente régimen nutricional.
- El/la El Nutricionista del Centros de Atención Noche, elaborará la programación de menús según el régimen nutricional de las personas adultas mayores, de acuerdo a su estado nutricional, diagnóstico médico, entre otros.
- El personal del CAN San Miguel, al recibir las raciones, procede a la distribución de las raciones alimentarias para las Personas Adultas Mayores usuarias del Centro de Atención con el apoyo del Personal.
- El área de mantenimiento del Centro de Atención Noche, se encuentra a cargo de la limpieza y desinfección del área del comedor.
- La Unidad de Servicio de Cuidados del PN GRATITUD, ejerce la supervisión y seguimiento a través del Área de Nutrición de la Unidad de Línea, respecto a la Vigilancia Sanitaria y Vigilancia Nutricional.

#### 6.3. PROCEDIMIENTO

De acuerdo a la naturaleza del servicio, la Entidad puede señalar el procedimiento que debe emplear el CONTRATISTA en alguna o algunas de las actividades previstas para la realización del servicio:

- El servicio de alimentación se brindará bajo la modalidad de preparación de menú, que serán elaboradas por el CONTRATISTA en los espacios brindados por el CAN San Miguel de la de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD".
- Los menús serán elaborados el mismo día de la atención con dos horas anticipada a los horarios de desayuno y cena; y deberán ser preparados con alimentos frescos del día, por ningún motivo se admitirá comida congelada o refrigerada para recalentar o regenerar.
- Sólo se permitirá insumos y/o productos de marca conocida.

#### 6.4. PLAN DE TRABAJO

##### 6.4.1. PLAN DE COMPRAS

- Los alimentos con los que se elaboren los menús, deben tener las características organolépticas adecuadas, a las normativas vigentes de inocuidad y calidad.
- ~~Los insumos envasados que adquiera la CONTRATISTA, deben ser de procedencia nacional, marca reconocida y con registro sanitario vigente, con fecha de producción y fecha de vencimiento vigente no menor de 06 meses.~~

- "Los insumos envasados que adquiera la CONTRATISTA, deben ser de procedencia nacional y/o importado, marca reconocida y con registro sanitario vigente, con fecha de producción y fecha de vencimiento de acuerdo al tiempo de vida establecido según cada producto".<sup>11</sup>

#### 6.4.2. PLAN DE ABASTECIMIENTO

- EL CONTRATISTA, debe seleccionar a sus principales proveedores de alimentos en base a la calidad de sus procesos productivos y productos finales; para garantizar la inocuidad de los alimentos y por ende la salud de las personas adultas mayores usuarias del Centro de Atención Noche. El cronograma de despachos calculado para la operación es la siguiente:

Productos Cárnicos : 1-2 veces por semana

Productos Frescos : 1-2 veces por semana

Productos secos (abarrotes y enlatados): 1 veces por semana.

- Los alimentos frescos y secos serán recepcionados, conservados y almacenados en condiciones óptimas (de acuerdo a la normativa sanitaria de inocuidad y calidad alimentaria vigente), por el CONTRATISTA, en los espacios brindados por el Centro de Atención Noche de la Unidad de Servicios de Cuidados del PN GRATITUD.
- Contar con productos congelados / refrigerados que cuenten con fecha de producción, fecha de vencimiento y nombre del producto, de acuerdo a las técnicas culinarias y de inocuidad que permiten el uso de productos previamente lavados, desinfectados o tratados adecuadamente y conservados a temperaturas de congelación / refrigeración a fin de reducir costos en tiempos de preparación como por ejemplo: Porcionar los cárnicos, frutas congeladas / refrigeradas para jugos o refrescos, verduras / refrigeradas congeladas para sopas, entre otras, que se utilizan para realizar las preparaciones del día.
- El CONTRATISTA deberá proporcionar equipos de refrigeración y/o congelación suficiente de tal manera que todo producto se encuentre conservado y de esta manera preserve sus características organolépticas en óptimas condiciones. Asimismo, las cámaras de almacenamiento deben estar acondicionados y debidamente ventilados, permitiendo que estos espacios mantengan una temperatura diferenciada (fresco y seco), los controles de temperatura de los ambientes indicados deberán ser corroborados a través de termómetros instalados.

#### 6.4.3. DEL DESAYUNO Y CENA

##### PROGRAMACIÓN DE MENÚS

##### AL INICIO

- Al día siguiente de la firma del Contrato, la Sub Unidad de Logística notificará a la de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD", el Contrato debidamente firmado (entre el CONTRATISTA y la ENTIDAD) para que el área usuaria coordine con el CONTRATISTA: el día del inicio del Servicio, Programación Mensual de los Menús, que incluya el número de comensales (raciones), número de dietas especializadas de acuerdo a lo evaluado por el profesional Nutricionista del Centro de Atención Noche de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD".
- El acondicionamiento e instalación de equipos en el Centro de Atención Noche, por parte del CONTRATISTA no debe durar más de 10 días a la firma del contrato.

##### EN ADELANTE

<sup>11</sup> Observación N°2 empresa PAN y VINO E.I.R.L.



- La programación de los menús estará a cargo del Nutricionista del Centro de Atención Noche, quien coordinará con EL CONTRATISTA, para su ejecución y cumplimiento, debiendo tener en cuenta lo siguiente:
- Cantidad: Cada programación de menús se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo a los requerimientos técnicos para la preparación.
- Calidad: En cada programación se calculará las calorías, macro y micronutrientes, por ración y por días, se tomará en cuenta el cumplimiento de las normativas de la alimentación para las personas adultas mayores.
- Variedad: A fin de asegurar la variedad de las raciones, solo puede existir hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.
- Esquema de Menú: Que describe el tipo de servicio (desayuno y cena), los componentes por cada servicio, las medidas caseras, gramaje y volúmenes; de acuerdo al cuadro N°1.
- Valor Calórico Total: El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales no será menor de 1 100 Kcal por día como se muestra en el cuadro N°2
- Distribución calórica de otros regímenes de alimentación: Dependerá de la prescripción del nutricionista para cada adulto mayor. La relación de consumo de nutrientes para regímenes normales y dieta terapéuticas deberá cubrir las necesidades de macro y micronutrientes para personas adultas mayores, tal como se muestra en el cuadro N°3.
- Frecuencia de consumo por grupo de alimentos: Según preparaciones y cantidades, porciones o raciones aproximadas, de acuerdo al cuadro N°4
- Características de los insumos: Según tipo, presentación y calidad, tal como se muestra en el cuadro N°5

CUADRO N°1		
ESQUEMA DE MENU-MEDIDAS CASERAS; GRAMAJE Y VOLUMENES POR SERVICIO Y COMPONENTE DE COMIDA		
TIPO DE SERVICIO	MEDIDA CASERA	GRAMAJE o VOLUMEN
<b>Desayuno:</b>		
Jugo de frutas c/s leche o	1 vaso	300 ml. /c.c.
Fruta/ fruta picada/ensalada de fruta	1 porción	200 g
Cereal c/s leche	2 tazas	500 ml./c.c.
Panes	2 unidades Pan francés, coliza, ciabatta, integral, molde, tostada, yema)	40 g. c/u
Entremés proteico	Queso fresco	40 g. x sándwich
	Queso Edam	20 g. x sándwich
	Pollo, pavita, res y sus derivados	40 g. x sándwich
	Filete de atún	40 g. x sándwich
	Huevo de gallina	40 g. x sándwich
Entremés calórico	Palta	60 g. x sándwich
	Aceituna	18 g. x sándwich
	Mantequilla <u>(no margarina)</u>	15 g. x sándwich
	Mermelada	16 g. x sándwich

MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

Fruta o postre	Manjar blanco	17 g. x sándwich
	Camote	60 g. x sándwich
	Fruta de temporada según estación	150 a 200 g
	Postre	240 ml/cc
<b>Cena:</b>		
Plato de fondo Cárnicos	Pescado (blanco y/o negro)/ Trucha	150 g a 200 g
	Aves c/ hueso (presa): s/ hueso (filete):	160 g a 200 g 120 g a 150 g
	Carnes rojas	120 g a 150 g
	Carne de cerdo: c/ hueso (presa): s/ hueso (filete):	180 g 120 g
	Vísceras	100 g a 150 g
Verduras	Ensaladas cocidas, guisadas, salteadas o ajiacos	150 g a 200 g
Guarnición	Cereales Tubérculos Legumbres	120 a 120 g 120 g a 150 g 150 g
Fruta o postre	Fruta de temporada según estación	150 a 200 g
	Postre	240 ml/cc
Infusiones y/o Refresco	Hierbas	500 ml/cc
	Frutas sancochadas	500 ml/cc

CUADRO N°2			
VALOR CALORICO TOTAL DE REGIMENES NORMALES DISTRIBUCION CALORICA SEGÚN HORARIO DE ALIMENTACION <sup>2</sup>			
Toma	Distribución %	Kcal	% de error para cálculo
Desayuno	20	440 kcal	5%
Cena	30	660 kcal	5%

CUADRO N°3				
Distribución calórica según tipo de regímenes de alimentación <sup>3, 4</sup>				
Régimen dieto terapéutico	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Otras consideraciones
Normal	15%	30% (10%GS)	55%	
Blanda	15%	30%	55%	
Hipercelulósico	15%	30%	55%	20 a 25 g de fibra soluble por cada 1000 Kcal
Hipercalórico	15%	35%	55%	
Hiperproteico	20%	30% (10%GS)	55%	
Hipocalórico	20%	25%	55%	
Hipograso	20%	25%	55%	
Hipoglúsido	20%	30%	50%	15 a 20 g de fibra soluble por cada 1000 Kcal. Exento de azúcares simples
Hiposódico	15%	30%	55%	1500 a 2300 mg de Na = 3 a 4 g ClNa (sal) por ración



MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

CUADRO N°4				
FRECUENCIA DE CONSUMO SEGÚN GRUPO DE ALIMENTOS				
Grupo de alimentos	Alimentos	Frecuencia de consumo	Preparaciones	Recomendaciones
Lácteos	Leche descremada osin lactosa, queso fresco, yogurt bajo en grasa y azúcar	Diarios	Bebida del desayuno, c/s cereales, jugos, purés, sopas postres, Refrigerios, aderezos. Sándwich, ajíacos, chupes, gratinados.	2 a 3 porciones/diario 1 taza de leche o yogurt = 250ml Tajada de queso = 40 g
Carnes	Pescado fresco c/s espinas o en conservas bajo de sal Aves: Pollo, pavo, gallina. Carnes rojas: Res, cerdo Visceras: Sangrecita, bofe, mondongo, riñón hígado de res o pollo	<u>Pescado (blanco y*o negro) / Trucha:</u> 2 veces por semana <u>Aves:</u> 2 veces por semana: Pollo 1 vez por semana: pavita <u>Carnes Rojas:</u> 1 vez por semana <u>Visceras / carne de cerdo:</u> 1 vez por semana	Al vapor, sudado, sancochado, a la plancha o parrilla, al horno salteadas o guisadas con verduras, en sopas, en cremas.	Pescado: 150 -200 g  Aves: c/ hueso (presa): 160 g a 220 g s/ hueso (filete): 120 g a 150 g  Carnes Rojas: 120 - 150 g Visceras: 100-150 g  Carne de cerdo: c/ hueso (presa): 180 s/ hueso (chuleta): 120
Huevo	Huevo de gallina, huevo de codorniz	Diario	Sancochados, a la plancha, tortillas u omelett c/s verduras, arrebozados, gratinados, croquetas, hamburguesas, postres	Unidad Mediana = 60 g
Legumbres o menestras frescas	Habas frescas, Pallares verdes frescos, frijoles canarios verdes frescos, arvejas frescas garbanzo, vainitas frescas	3 veces por semana	Ensaladas cocidas, guisadas, salteadas, tortillas, arrebozados, gratinados, cremas, sopas o chupes.	½ taza de legumbres cocidas
Cereales	Arroz, trigo, avena, quinua, mote, maíz, cancha y productos derivados (fideos, sémola y polenta)	Diario	Desayunos, guarnición, tortillas, guisados, sopas, chupes, cremas.	1 taza de cereales cocidos
Tubérculos	Papa, yuca, camote, oca y productos derivados	Diario	Guarnición, sancochadas, asados, horneados, purés, ajíacos, pasteles, entradas, a la cacerola sopas, cremas.	Unidad mediana de 150 g
Grasas	Aceite de soya, maíz, girasol, sacha inchi, oliva, mantequilla	Diario	A la plancha, guisados, ensaladas, purés, legumbres.	Cantidad suficiente para aderezar, condimentar y untar.
Azúcar	Azúcar rubia, miel de abeja, chancaca o panela.	Diario	Jugos, bebida del desayuno, refrescos, postres, infusiones.	Cantidad suficiente para endulzar
Frutas	Carambola, durazno, mandarina, mango, manzana, melón, naranja de jugo, naranja tanguelo, naranja de mesa, papaya, pera de agua, piña, plátano de isla, plátano de seda, sandía, uva, manzana de agua, maracuyá, membrillo, melocotón o blanquillo, chirimoya, fresa, lima, lúcuma, granadilla, palta, pepino dulce, plátano de palillo, melón.	Diario	Al natural, ensaladas, jugos, refrescos, postres.	Unidades medianas ó 150 g a 200 g
Verduras	Ajo entero, alcachofa, berenjena, col de corazón, choclo entero, limón, Esparrago, olluco, vainitas, zapallo macre, zapallo loche, zapallo italiano, acelga, albahaca, apio, betarraga, brócoli, caihua, cebolla china, cebolla de cabeza, col china, coliflor, culantro, espinaca, hierba buena, huacatay, kion, lechuga, muña, pepinillo, perejil, pimiento verde, poro, rabanito, zanahoria	Diario	Ensaladas crudas y/o cocidas, al vapor, plancha o parrilla, aderezos, guisos, salteados, ajíacos, sopas, cremas, chupes, arrebozados, gratinados, purés, quiches, pasteles.	150 g a 200 g
Panes	Pan francés, coliza, ciabatta, integral, molde, tostada, yema)	Diario	Sándwich, guarnición, ajíacos, purés, postres.	2 unidades de pan o 40 g cada unidad = 80 g

MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

Infusiones	Anís cedrón, hierba luisa, manzanilla, menta, muña, toronjil.	Diario	Infusiones digestivas 2 horas después de las comidas. Agua de tiempo.	1 taza = 250 ml a 2 tazas =500 ml.
------------	---	--------	--	------------------------------------

CUADRO N°5  
Características de los insumos

ÍTEM	ARTÍCULO	MEDIDA	TIPO	PRESENTACIÓN	CALIDAD	OBSERVACIÓN
01	Carne de pollo sin menudencia	Kg	Fresco o congelado	✓ Eviscerada sin menudencia, sin grasa. ✓ Peso por cada pollo: 1.750 kg – 1.800 kg.	De primera calidad, firme al tacto, color y olor característico.	Certificado Sanitario vigente y sello de calidad vigente.
02	Carne de pavo sin menudencia	Kg	Fresco o congelado	✓ Eviscerada sin menudencia, sin grasa.	De primera calidad, firme al tacto, color y olor característico.	Certificado Sanitario vigente y sello de calidad vigente.
03	Carne de vacuno	Kg	Fresco o congelado	✓ Pulpa, limpio sin grasa, sin nervio, bistec, bola de lomo, bife, cadera, embolsado, sellado.	De primera calidad, firme al tacto, color y olor característico.	Certificado Sanitario vigente y sello de calidad vigente.
04	Pescado 1	Kg	Perico, bonito, pez espada, toyo de leche. Fresco	✓ Filete	De primera piel brillante húmeda ligeramente rosado, olor a mar, firme y elástica en el caso de fresco y congelado con los sellos de calidad correspondiente.	No se permitirá otras variedades, sin ser consultado previamente.
05	Pescado 2 (trucha)	Kg	Fresco y entero	✓ Deshuesado eviscerado sin cabeza x 120 g filete por ración	De primera calidad, firme al tacto, color y olor característico.	
06	Fruta	Kg	De estación madura y fresca	✓ Por kilogramos x unidad de acuerdo al numeral 5.4.5 c/u peso mínimo en jaba de plástico.	De primera seleccionada, sanas y limpias.	
07	Queso pasteurizado	Kg	De leche de vaca	✓ Molde de envase de plástico.	De primera, color blanco uniforme y textura suave.	Registro sanitario, fecha de vencimiento vigente.
08	Arroz	Kg	Perlado extra superior	✓ Envase saco plastificado con etiqueta de producto sellado en ambos extremos capacidad: 50 kg.	De primera (grano grande, uniforme, entero, limpio, color, olor, sabor y aspecto característico libre de impurezas y signos de humedad.	Fecha de vencimiento vigente.

CONTENIDO NUTRICIONAL DEL MENÚ:

- El Nutricionista enviará la programación mensual del Menú al CONTRATISTA, para su revisión y posterior aprobación dentro de un plazo de cinco (05) días hábiles; una vez aprobado, el CONTRATISTA presentará Valoración Calórica Total del Menú (VCT) y será enviado por correo electrónico a la (el) Nutricionista del Centro de Atención Noche, diez (10) días antes de la ejecución del mismo, este debe estar debidamente sellado y formado por el (la) nutricionista de la concesionaria.
- Los menús programados y aprobados no podrán ser cambiados por ningún motivo, salvo autorización expresa de Dirección Administrativa del Centro de Atención Noche previo visto del personal de nutrición de Centro, y con un mínimo de 24 horas de anticipación para requerir dicho cambio por parte del CONTRATISTA.



- Asimismo, si se presentará el mismo día la falla de algún equipo eléctrico, entre otros que implique directamente la presentación completa del menú programado, tendría que ser aprobado por la Dirección administrativa del Centro de Atención Noche.
- El menú aprobado será publicado por el CONTRATISTA en un lugar visible del comedor para conocimiento de los usuarios del Centro de Atención Noche.

#### 6.4.4. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos preparados no se almacenarán, provenientes del menú diario, estos deberán ser desechados.
- En el caso de los jugos de frutas, frutas picadas, entradas frías, ensalada, refrescos de frutas, las salsas como la mayonesa, ají, vinagretas, salsas, etc. deberán prepararse el mismo día y para el horario (DESAYUNO y CENA) del consumo de estas, las cuales se conservarán en refrigeración a una temperatura menor a 4 °C, luego permanecerán un máximo de 2 horas en la línea de servicio para su consumo, luego serán desechadas, por ningún motivo se reutilizarán para otro horario de comida u otro día.
- Cualquier alimento contaminado que provoque un brote epidémico por algún microorganismo, en el cual se manifieste un número mayor a 10 comensales; será causal de rescisión de la orden de servicio.
- Se deberá conservar 01 muestra representativa de las preparaciones en bolsas ziploc en cada uno de los tiempos de comida durante un periodo de 03 días.

#### 6.4.5. EVENTOS ESPECIALES

- Para la programación del menú se deberá tomar en cuenta las siguientes fechas especiales:
  - Aniversario del Centro de Atención Noche
  - Día de la Madre
  - Día del Padre
  - Día Mundial de la Alimentación
  - Día de la Toma de Conciencia del abuso y maltrato en la vejez
  - Día Internacional del Adulto Mayor
  - Día Nacional del Adulto Mayor
  - Navidad
  - Año nuevo
- El CONTRATISTA deberá decorar el comedor para dichos eventos y brindar una (01) torta bajo su costo.
- Se comunicará con anticipación el día de las fechas especiales.

### 7. RECURSOS

#### 7.1. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

Listado de bienes y servicios que el proveedor debe brindar para llevar a cabo el servicio:

- Servicio de Alimentación completo, equipos de cocina, muebles de cocina, equipos de refrigeración y congelación, menaje, utensilios de cocina, y otros, en cantidad suficiente de acuerdo al número de comensales y a la normativa sanitaria de inocuidad y calidad alimentaria.
- Almacenaje de Víveres Secos y Frescos, equipados y amoblados.
- Comedor equipado y amoblados.
- Vajilla completa de material aptos para el consumo humano.
- Otros bienes necesarios para la implementación del Servicio de Alimentación y brindar las raciones alimentarias en óptimas condiciones.
- El Servicio de Alimentación, contará con personal en cantidad suficiente de acuerdo al número de comensales y normativa sanitaria vigente, que asegure la preparación de los

**MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES**  
**CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS**

alimentos, de acuerdo a la programación del menú y los regímenes de alimentación (dietas) de las personas adultas mayores, usuarias del Centro de Atención Noche.

- Los residuos que generen estas actividades será responsabilidad del CONTRATISTA para su posterior eliminación en forma adecuada.
- El Servicio de Alimentación que se va a brindar a las personas adultos mayores usuarios del Centro de Atención Noche, tiene que garantizar la inocuidad y calidad alimentaria, de acuerdo a las necesidades nutricionales de esta población vulnerable.

**7.2. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD**

- El Centro de Atención Noche, contará con personal para la recepción de la comida, para que asegure la conservación de estos y realice la distribución de las raciones alimentarias, de acuerdo a la programación del menú y los regímenes de alimentación de las personas adultas mayores, usuarias de estos Centros de Atención.

**8. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES**

- Ley N°30490, Ley de la Persona Adulta Mayor
- Decreto Supremo N°024-2021-MIMP, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30490 "Ley de la Persona Adulta Mayor.
- Resolución ministerial N°240-2013-MINSA "Guía Técnica para la Valoración Nutricional Antropométrica de la Persona Adulta Mayor".
- Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA. NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"
- Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM. "Norma para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva".
- Norma Técnica N°173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", la que fue aprobada con Resolución Ministerial N°157- 2021/MINSA, con fecha 3 de febrero del 2021.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N°275-2022-MIMP "Lineamientos que establecen los estándares de calidad para la prestación de los servicios de los Centros de Atención Residencial Para Personas Adultas Mayores"

**9. REQUERIMIENTOS DEL PROVEEDOR Y DE SU PERSONAL**

**9.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

- Copia de los Carnets Sanitarios vigentes del personal clave emitido por las Municipalidades o Centros de Salud del MINSA de Lima o Callao.
- Copia de Certificado de salud física (no mayor a un mes de expedido).
- En caso se incorpore nuevo personal durante la ejecución contractual, se presentará copia de los documentos solicitados en los requisitos según sea el caso.
- Experiencia mínima: De S/. 500,000.00 (Quinientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria en Servicios de Alimentación Colectiva como: Servicios de Alimentación en comedores universitarios y/o institutos y/o colegios y/o ministerios y/o hospitales y/o clínicas en instituciones públicas o privadas.

**9.2. REQUISITOS DEL PERSONAL**

**9.2.1 NUTRICIONISTA (Coordinador)**

- Título Profesional Licenciado en Nutrición y/o Nutrición Humana" y/o Nutrición Bromatología, colegiado y habilitado.
- Debe contar con una capacitación de doce (12) horas relacionadas a Gestión de la Inocuidad en Servicios de Alimentación y/o administración de Servicios de Alimentación con una antigüedad **no mayor de 3 años a la fecha de presentación de ofertas.**



- Experiencia mínima 2 años como nutricionista en servicios de alimentación colectiva y/o especialista en BPM y PHS en entidades públicas y/o privadas.

**9.2.2. COCINERO: (personal clave)**

- Formación: Título a Nivel Superior de Instituto Tecnológico como Profesional Técnico de Cocina y/o Profesional Técnico en Gastronomía y/o Técnico en Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana. (El título deberá estar registrado en SUNEDU)
- Capacitación: Cursos, Tallares y Capacitaciones en el rubro de la especialidad: Inocuidad y Calidad Alimentaria y/o Cursos sobre Servicios de Alimentación Colectiva y/o Cursos de Gastronomía y Artes Culinarias y/o Dietética Hospitalaria y Alimentación Saludable comprobadas y acumuladas con mínimo de 20 horas lectivas con una antigüedad no mayor de 3 años a la fecha de presentación de ofertas.
- Carnet sanitario emitido por municipalidades o centros de salud del MINSA de Lima o Callao.
- Experiencia: Mínima 2 años como cocinero y/o chef en servicios de alimentación Colectiva en entidades públicas y/o privadas.

**9.2.3. AYUDANTE DE COCINA:**

- Formación: Secundaria Completa y/o Instrucción Superior: Estudios de Cocina.
- Capacitación: Deberá contar con capacitaciones de doce (12) horas lectivas, sobre manipulación de alimentos con una antigüedad no mayor de 3 años a la fecha de presentación de ofertas.
- Carnet sanitario emitido por municipalidades o centros de salud del MINSA de Lima o Callao.
- Experiencia: No menor de un (01) año como ayudante de cocina manipulador de alimentos en Entidades públicas y/o privadas.

**SOBRE LAS NORMAS DE CONDUCTA**

El personal del CONTRATISTA deberá regirse bajo las siguientes normas de conducta:

- Pulcritud y orden personal en todo momento
- Puntualidad y confiabilidad
- Respeto y cortesía
- Utilización del uniforme en forma impecable y decorosa
- No Interactuar directamente con los usuarios y/o el personal del Centro de Atención Noche; más allá del trato cordial y respetuoso que demanda la prestación del servicio.
- Están estrictamente PROHIBIDOS la falta de respeto, agresión física y/o verbal entre ambas partes y del propio personal del Servicio de Alimentación.
- En caso de incumplimiento a las normas de conducta indicadas, el Centro de Atención Noche, solicitará al CONTRATISTA el reemplazo y/o cambio inmediato del personal a la brevedad posible.

**10. SEGUROS**

Seguro Complementario de Trabajo contra todo riesgo para todos y cada uno del personal involucrado en la prestación, la cobertura se refiere al Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo para Salud y Pensión (que será renovado anualmente), el mismo que será presentado para el perfeccionamiento del contrato.

**11. ADELANTOS**

No aplica

**12. SUBCONTRATACIÓN**

EL CONTRATISTA no podrá subcontratar los servicios solicitados, ya que la información que se entregará, así como la documentación objeto del servicio tiene carácter de reservado

### 13. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 13.1. Lugar de plazo de ejecución del servicio: En la Av. José León Bar andarían N°831, 833 Mz "A" Lote 40 Urb. La Planicie-La Molina. (Sujeto a cambio de local y dirección, según la necesidad del servicio).
- 13.2. Plazo de prestación de servicios: Es setecientos treinta (730) días calendarios o hasta agotar el monto contractual, el mismo que será computado a partir del día siguiente de la suscripción del acta de inicio de servicio de alimentación.

El acta de inicio del servicio de alimentación será suscrita por el director y/o administrador de la Centro de Atención Noche y el CONTRATISTA, el mismo que no deberá exceder los diez (10) días calendarios contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato. La Sub Unidad de Logística notificará a la Unidad de Servicios de Cuidados del PN Gratitud, el Contrato debidamente firmado (entre el CONTRATISTA y la ENTIDAD) para que el área usuaria coordine con el CONTRATISTA para el inicio del servicio de alimentación.

Horarios de atención: De lunes a Domingo (incluyendo feriados y otras situaciones), la atención en los dos (02) horarios de alimentación serán como máximo:

- Desayuno: A partir de las 8:00 horas hasta las 8:30 horas
- Cena: A partir de las 18: 00 horas hasta las 18:30 horas

*\*Pudiendo variar de acuerdo a las necesidades, previa coordinación con el nutricionista del centro de atención.*

CENTRO DE ATENCION NOCHE	DIRECCION	CORREO INSTITUCIONAL	TELEFONO	DIRECTOR (A) COORDINADOR (A)
CAN San Miguel	Av. José León Barandaría n N° 831, 833 Ms. "A" Lote 40 Urb. La Planicie – La Molina	<a href="mailto:erik.torres@mimp.gob.pe">erik.torres@mimp.gob.pe</a>	930 -998 858	Erik Frank Torres Benites

### 14. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

- La supervisión del servicio estará a cargo del Nutricionista del Centro de Atención Noche y cuyo procedimiento es el siguiente:
  - La supervisión de la calidad e idoneidad de los insumos, prácticas de manipulación e higiene, calidad e inocuidad de las preparaciones y las óptimas condiciones de salubridad,
  - La frecuencia de supervisión será aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta y el llenado de un formato de acuerdo a la base legal, que será suscrito por el/la Nutricionista del Centros de Atención Noche y el CONTRATISTA
  - La supervisión inopinada o repentina debido a un suceso o sospecha de hallazgo que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe la calidad del servicio brindado por el CONTRATISTA, se hará en el acta de observación o hallazgo, este deberá ser firmado por el personal del CONTRATISTA, implicado en el evento, en caso de no existir; el encargado de los Centros de Atención Noche, lo hará válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.
  - Los encargados de los Centros de Atención Noche y/o nutricionista del Centro de Atención Noche, está facultado para verificar los pesos (gramajes y volúmenes). La cantidad y calidad; así como también las condiciones de salubridad; además podrá solicitar inopinadamente exámenes bromatológicos, microbiológicos de alimentos preparados, superficies vivas e inertes, y evaluación higiénico sanitaria del SERVICIO DE ALIMENTACION, a laboratorios acreditados por el INACAL.
  - En caso de ser declarado como no apto, en los análisis microbiológicos de muestras y superficies vivas e inertes; la ENTIDAD resolverá el CONTRATO



15. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La Conformidad del Servicio de Alimentación, será otorgada por el Centro de Atención Noche San Miguel de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD", que incluye la supervisión o visita inopinada al Servicio de Atención Alimentaria que brinda el CONTRATISTA. Por lo tanto, el puntaje que debe obtener el servicio de alimentación del CONTRATISTA para considerarlo apto, debe ser > de 75% hasta 100%.

16. FORMA DE PAGO

- El pago se realizará en forma mensual de prestado el servicio, acompañado de los siguientes documentos:
  - 1) Informe de seguimiento de atenciones efectuado por el Centro de Atención Noche San Miguel.
  - 2) Informe de valorización de la prestación del servicio contratado, elaborado por la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD"
  - 3) La Conformidad del Servicio de Alimentación, otorgado por el Centro de Atención Noche San Miguel de la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD".
  - 4) Comprobante de pago del CONTRATISTA.
- De existir observaciones se consignará en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose al CONTRATISTA un plazo prudencial para subsanación no mayor de ocho (08) días calendarios. Si pese al plazo otorgado, el CONTRATISTA, incumple con la subsanación, la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD", puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.
- En el caso que el Servicio de Alimentación del CONTRATISTA, obtenga un puntaje menor del 50% la Unidad de Servicios de Cuidados del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores "GRATITUD" resolverá el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan. Luego de haberse dado la conformidad a la prestación, se genera el derecho de pago del CONTRATISTA. Por lo tanto, el Órgano de Contrataciones de la ENTIDAD, pagará la prestación del servicio de alimentación dentro de los 10 días calendarios de acuerdo al artículo 171.1), del Reglamento de la Ley de Contrataciones. En caso de desacuerdo sobre el monto del estado de pago; el CONTRATISTA tendrá la facultad de facturar de inmediato los montos sujetos al desacuerdo dejando pendiente la facturación hasta la resolución del desacuerdo.
- Debe precisarse que el pago se realiza después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, salvo que, por razones de mercado, el pago sea condición para la prestación del servicio. Este último supuesto debe ser sustentado por la Entidad.

17. PENALIDADES

17.1. PENALIDAD POR MORA

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del servicio, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, según el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times$  monto vigente

-----  
F x plazo vigente en días

Dónde:

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

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

## 17.2. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

De acuerdo al artículo 163° del RLCE, el contratista incurra en alguna deficiencia en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad puede establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales en el objeto de la contratación.

Para la aplicación de otras penalidades se utilizarán fichas de evaluación sanitaria y/o inspección inopinada. Se aplicarán penalidades ante los siguientes incumplimientos:

N°	INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación del 70% al 74%	1 % de la UIT	Mediante ficha de evaluación o verificación sanitaria (ANEXO N°1)
2	Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación del 61-69%	2 % de la UIT	
3	Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación del 51-60%	3% de la UIT	
4	Retraso en la atención del servicio por horario de alimentación (Desayuno o cena) después de los 10 minutos de tolerancia.	1% de la UIT	Mediante acta de Supervisión
5	Al personal que corresponda laborar con el carné sanitario o constancia de salud vencido.	1% de la UIT	
6	Por cada día de atraso en la reparación o reposición de los equipos de cocina	1% de la UIT	
7	Por detectar productos: que no cuenten con fecha de vencimiento, adulterados, descompuestos o falsificados como lácteos, pescados, carnes (res, ave, cerdo) huevos y otros	1% de la UIT	
8	Cada vez se verifique que el menaje este roto, quíñado o sucio	1% de la UIT	
9	Cada vez que se detecte un insecto y/o cualquier objeto en el plato de comida del usuario, debiendo reponer de inmediato el plato afectado, y de ser el caso todas las Raciones	1% de la UIT	
10	Por incumplimiento en la preparación del menú en los eventos especiales	1% de la UIT	
11	Por la ausencia del personal clave y no clave en el área que le corresponde según su puesto	1% de la UIT	

## 18. REAJUSTE DE LOS PAGOS.

De producirse un reajuste en el mercado específico, se procederá conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del Artículo 38° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago, los precios unitarios podrán ser reajustados de acuerdo lo establecido en el artículo citado.

Para tal efecto, se debe considerar la siguiente fórmula de reajuste:



MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD SEGÚN PERIODO (SEMANAL, MENSUAL)	PRECIO UNITARIO SEGÚN CONTRATO, INC. IGV	IPCI	IPCp	FACTOR DE REAJUSTE	PRECIO UNITARIO REAJUSTADO, INC. IGV	MONTO REAJUSTADO
...	.....	A	B	C	D	E=D/C	F=B x E	G=A x F

Donde:

IPCp : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de pago.

IPCI : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de suscripción de contrato. Medida

: Índice Base vigente al momento de su aplicación

Frecuencia : Mensual

Cobertura : Lima Metropolitana Fuente : INEI

19. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Mínimo de un 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por la ENTIDAD.

20. DOCUMENTOS PARA LA FIRMA DE CONTRATO

Los requisitos serán presentados para el perfeccionamiento del contrato, los cuales están descritos en el numeral 9.2). REQUISITOS DEL PERSONAL.

21. ANEXOS:

ANEXO N° 01 de acuerdo a la Norma Técnica N°173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva", la que fue aprobada con Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, con fecha 3 de febrero del 2021.

22. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos:
	<p>Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene (PGH) emitida por la Autoridad de salud Regional o Nacional, la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria vigente.</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia de la Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene (PGH) emitida por la Autoridad de salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria) vigente.</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>COCINERO</b> Título a Nivel Superior de Instituto Tecnológico como Profesional Técnico de Cocina y/o Profesional Técnico en Gastronomía y/o Técnico en Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana.</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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso 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>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>COCINERO</b></p> <p>20 horas lectivas en cursos, talleres y capacitaciones en el rubro de la especialidad: Inocuidad y calidad alimentaria y/o cursos sobre servicios de alimentación colectiva y/o cursos de gastronomía y/o artes culinarias y/o dietética hospitalaria y/o alimentación saludable del personal clave requerido como cocinero.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Importante</b></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>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>COCINERO</b> Tiempo de experiencia mínima dos (2) años como cocinero y/o chef en servicios de</p>



	<p>alimentación colectiva en entidades públicas y/o privadas.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>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.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> <li>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> </ul> </div>
C	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 500,000.00 (Quinientos mil con 00/100 mil 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: Servicios de alimentación en comedores universitarios y/o institutos y/o colegios y/o ministerios y/o hospitales y/o clínicas en instituciones públicas o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></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 voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro</p>

documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo 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 durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de 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.

<sup>12</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

*(...)*

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



### Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

### Importante

- *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.*

### FICHA PARA EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Nombre del Servicio:		Dirección y Distrito:				
Ubicación						
Responsable del Servicio de Alimentación:						
Propio..... Otros: ... ..						
ASPECTOS A EVALUAR		VALOR o PUNTAJE	V 1	V 2	V 3	V 4
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor.						
Si no cumple, se le consigna valor cero(0), No consignar valores intermedios.						
DE LA UBICACION Y ESTRUCTURA FISICA						
1. Ubicado Lejos de contaminación y zonas con malos olores.		2				
2. Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.		4				
3. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.		2				
4. Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.		2				
5. Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.		2				

MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

<b>SUB TOTAL I:</b>	<b>12</b>					
<b>DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS</b>						
6. Abastecimiento suficiente de agua segura.	4					
7. Eliminación adecuada de aguas residuales.	4					
8. Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria	4					
9. SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado da manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas)	4					
10. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales	4					
<b>SUB TOTAL II:</b>	<b>20</b>					
<b>DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)</b>						
<b>BPM EN EL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS</b>						
<b>RECEPCION</b>						
11. Alimentos de proveedores autorizados.	4					
12. Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.	4					
13. Productos frescos con características de calidad (organolépticas)	4					
14. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frio.	4					
15. Productos envasados con registro sanitario y nomas de rotulado.	4					
16. Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.	2					
<b>ALMACENAMIENTO</b>						
17. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.	4					
18. Alimentos secos sobre tarimas o similares.	4					
19. Aplica cadena de frio en conservación de alimentos perecibles.	4					
20. Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)	4					
<b>PREPARACION</b>						
21. Ambiente de cocina limpia y desinfectada	2					
22. Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).	4					
23. Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa preparación final-servido)	4					
24. No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc.)	4					
25. Aplica cadena de frio en la conservación de alimentos perecibles.	4					
26. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.	4					
27. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo. (crudos)	4					
<b>SERVIDO DE LOS ALIMENTOS</b>						
28 El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben está íntegros	2					
29. El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.	2					
<b>TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO (de corresponder)</b>						
30. El Vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.	4					
31. Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación.(constatar con su manual de PHS)	2					
<b>DE LOS MANIPULADORES</b>						
32. Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)	4					
33. Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio.	2					
34. Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.	4					
35. Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos.	4					
36. Reciben capacitaciones continuas (al menos una oz al año)	4					
<b>SUB TOTAL III:</b>	<b>92</b>					
<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>						
<b>Prácticas de limpieza y desinfección</b>						
37. Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados.	2					
38. Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo	2					
39. Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado.	2					



MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

40. El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)	4				
<b>Prevención y control de vectores</b>					
41. El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad.	2				
42. El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2				
43. Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estas medidas de seguridad	2				
<b>SUB TOTAL IV:</b>	<b>16</b>				

<b>TOTAL GENERAL:</b>			
<b>PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV</b>			
< 50% = de 0 a 69 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION: _____
50% a 75% = de 70 a 100 puntos	REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTIVO: _____
> 75% = de 100 a 140 pun	ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA: ____/____/____

**Importante**

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

**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>
	Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene (PGH) emitida por la Autoridad de salud Regional o Nacional, la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria vigente.
	<b>Importante</b>
	<i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i>

MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

	<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de la Certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene (PGH) emitida por la Autoridadde salud Regional o Nacional (la cual se sustentará en la aplicación de la norma sanitaria) vigente.</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
--	---

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>COCINERO</b></p> <p>Título a Nivel Superior de Instituto Tecnológico como Profesional Técnico de Cocina y/o Profesional Técnico en Gastronomía y/o Técnico en Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana.</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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso 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>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>COCINERO</b></p> <p>20 horas lectivas en cursos, talleres y capacitaciones en el rubro de la especialidad: Inocuidad y calidadalimentaria y/o cursos sobre servicios de alimentación colectiva y/o cursos de gastronomía y/o artes culinarias y/o dietética hospitalaria y/o alimentación saludable del personal clave requerido como cocinero.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos.</p> <p><b>Importante</b></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>



B.4	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>COCINERO</b> Tiempo de experiencia mínima dos (2) años como cocinero y/o chef en servicios de alimentación colectiva en entidades públicas y/o privadas.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copias simples 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><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>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.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> <li>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> </ul>
C	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 500,000.00 (Quinientos mil con 00/100 mil 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: Servicios de alimentación en comedores universitarios y/o institutos y/o colegios y/o ministerios y/o hospitales y/o clínicas en instituciones públicas o privadas.</p>

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>13</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo 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 durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de 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

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

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

*(...)*

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



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**

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

#### Importante

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES "GRATITUD"**, que celebra de una parte MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20336951527, con domicilio legal en JR. CAMANA 616 – LIMA – LIMA – LIMA, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO 004-2025-MIMP-1** para la contratación del **SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES "GRATITUD"**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES "GRATITUD"**.

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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



**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>14</sup>**

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de setecientos treinta (730) días calendario o hasta agotar el monto contractual, el mismo que será computado a partir del día siguiente de la suscripción del acta de inicio de servicio de alimentación.

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

**Importante**

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

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

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



**Importante**

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

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

**Importante**

*En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por la/jefa o jefe de la Oficina de Desarrollo del Talento Humano de la Oficina General de Recursos Humanos en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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



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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: JR. CAMANA 616 – LIMA – LIMA – LIMA

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

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

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

MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD" – BASES INTEGRADAS

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

<sup>16</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**  
Presente. -

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>18</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**

Presente. -

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>19</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>20</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>21</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

<sup>19</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>22</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**  
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



**ANEXO N° 4**

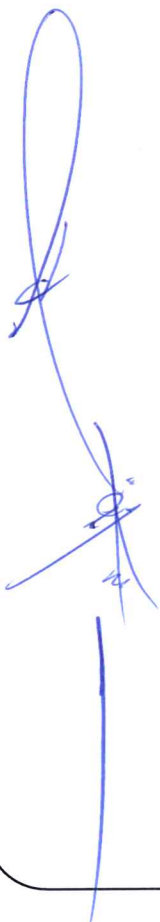
**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**  
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>25</sup>

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

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

<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**

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

.....  
**Consortiado 2**

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

**Importante**

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**  
Presente. -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1  
Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>26</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>28</sup> 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. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>29</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES  
CONCURSO PUBLICO N° 004-2025-MIMP-1 "SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES ATENDIDAS EN LOS CENTROS DE ATENCION NOCHE (CAN) DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA PERSONAS ADULTAS MAYORES GRATITUD"

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 9**

**DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**  
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

ANEXO N° 12

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° 004-2025-MIMP-1**

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



