

**PERÚ**Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludDirección de Redes
Integradas de Salud
Lima Sur

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

TÉRMINOS DE REFERENCIA

"SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA DEL CENTRO DE SALUD NUEVA ESPERANZA-PS VIRGEN DE LOURDES-PS CESAR VALLEJO-PS NUEVA ESPERANZA ALTA"

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de Preparación de Alimentos para el personal de Guardias Comunitarias, Hospitalarias del Centro de Salud Nueva Esperanza-PS Virgen de Lourdes-PS Cesar Vallejo-PS Nueva Esperanza Alta

2. FINALIDAD PUBLICA:

El presente procedimiento de selección busca contar con raciones alimenticias, para el cumplimiento de las funciones y actividades propias del establecimiento de salud.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Adquirir raciones alimenticias, a fin de asegurar la atención del personal, contribuyendo con el mantenimiento del estado nutricional.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

4.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	CONCEPTO
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZA GUARDIAS COMUNITARIAS Y VIGILANCIA y PCT-LAB PARA EL CS NUEVA ESPERANZA PS-VIRGEN DE LOURDES-PS CESAR VALLEJO-PS NUEVA ESPERANZA ALTA- DIC-24 A DIC-25 – 2025	1800	Desayuno
	3100	Almuerzo
	1800	Cena

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- ✓ Desayuno: 480 calorías
- ✓ Almuerzos: 1,080 calorías
- ✓ Cenas: 840 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de los trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55% al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

**PERÚ**Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludDirección de Redes
Integradas de Salud
Lima Sur

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

4.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- Pescado: dos veces por semana, 150 gramos de filete.
- Visceras frescas: hígado. Molleja, bazo, corazón, sangrecita) dos por semana, 120g. Cárnicos: (res, ovino, cerdo y otros) una vez por semana, peso mínimo por porción 150 gr. Deshuesado.
- Pollo fresco: dos veces por semana 150 gr. De filete.
- Menstras: tres veces por semana.

Frutas:

- ✓ Frutas cítricas, amarillas, anaranjadas: cuatro veces por semana.
- ✓ Frutas de estación: tres veces por semana.
- ✓ Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: diario.

Utilizar variedad de cereales, menstras y tubérculos.

Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.

El aceite tendrá que ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.

La calidad de las carnes (pescado, pollo, etc.) vísceras, frutas, verduras, menstras y tubérculos, serán frescas y de calidad extra.

La calidad de la leche y sus derivados, así como los embutidos deberán ser de marca registrada, la leche debe ser evaporada y su dilución debe ser al medio (50% leche evaporada + 50% de agua) no permitiéndose productos desconocidos.

En la elaboración de los menús se deberá aplicar el menú cíclico.

4.3 COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

Desayuno:

- ✓ Leche: 1 taza de 240 ml. (producto lácteo 120 ml)
- ✓ jugo de frutas o cereal (Avena, quinua, etc) 200 ml.
- ✓ Pan: 2 unidades de 40 grs. Elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:
 - Un (01) pan energético con (mermelada, mantequilla, aceitunas, palta, manjar blanco).
 - Un (01) pan constructor con las siguientes opciones: anchoveta, huevo frito o tortilla de verduras, sangrecita, vísceras, pollo, etc.
 - 1 huevo sancochado (paciente puérperas)

Almuerzo:

- ✓ Sopa o entrada.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: jugos de fruta 3 veces por semana, refrescos elaborados de insumo natural (chicha, emoliente, etc.) o infusiones 4 veces por semana.

Cena:

- ✓ Sopa
- ✓ Plato principal
- ✓ Fruta o postre
- ✓ Bebidas jugos de fruta, refrescos elaborados de insumos natural (emoliente, etc.), infusiones.
- ✓ Leche 240 ml (pacientes puérperas).

La programación de menús deberá presentarse por anticipado con 15 días de anticipación y de manera mensual ante la dirección para su revisión indicando la dosificación de alimentos, cálculo de



"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

macronutrientes y micronutrientes (hierro, calcio, vitamina A) por ración con el respectivo sello del nutricionista del concesionario.

4.4 LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS MENÚS SERÁN:

- **Sopa o entradas:** la entrada debe ser como mínimo cuatro veces por semana, que debe estar compuesta de ensaladas crudas y/o mixtas. En caso de preparar sopa, el plato principal debe contar con guiso o preparaciones en base a verduras.

De carne, pollo, pescado, menudencias, vísceras, con un peso mínimo por ración de 40g. Con sus respectivos cereales (priorizar morón/trigo/quinua) verduras y tubérculos, sus debidos condimentos; con una ración mínima de 350 ml.

Plato principal: con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas:

- a) (120g) CEREAL + (60g) MENESTRA + (40g) TUBÉRCULO + (150g) POA + (100g) VERDURA
- b) (120g) CEREAL + (80g) MENESTRA + (150g) POA + (100g) VERDURA
- c) (120g) CEREAL + (150g) TUBÉRCULO + (150g) POA + (100g) VERDURA

Con Cereal de 150 g. Menestras de 50-70 g. Tubérculos de 100 – 150 g. y su correspondiente producto de origen animal (P.O.A) de 150 g.

- **Bebidas:** jugos de frutas, refresco de frutas sancochadas, infusión de hierbas aromáticas (evitar su preparación en caso de acompañar a una preparación rica en hierro) etc. Debiendo ser estos preparados con agua hervida y bajos en azúcar.
- **Postre:** mazamorra natural con frutas (no de sobre), compotas de frutas, queques, gelatinas, flan, budín y otros. Los postres deben ser servidos 2 veces por semana, los otros 5 días brindar frutas y/o preparaciones en base a frutas.
- **Fruta:** debe ser primera calidad, reuniendo las características propias (color, tamaño, sabor, etc.) la supervisión debe informar si no se cumple con tales características de lo contrario se puede suspender la fruta y cambiar por otro postre que se tenga en stock. La fruta debe tener un peso mínimo de 150g y debe ser diario en el almuerzo y 3 veces por semana en las comidas.

4.5 HORARIO:

- Desayuno desde las 07:00 horas hasta las 08:00 horas, de lunes a domingo.
- Almuerzo desde las 13:00 horas hasta las 14:00 horas, de lunes a domingo.
- Comida desde las 19:00 horas hasta las 20:00 horas, de lunes a domingo.

4.6 CONTROL DE CALIDAD:

Los servicios de alimentación que se ofrezca al comedor estarán sujetos a permanente evaluación del nutricionista y/o técnico de saneamiento ambiental del establecimiento de salud y/o de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la DIRIS Lima Sur, donde se brinde el servicio de alimentación, quien realizará la siguiente función:



"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- ✓ Control de calidad programado e inusitado de los insumos durante la recepción, almacenamiento, preparación de los alimentos y del menú en proceso o terminado pudiéndose aplicar una ficha de supervisión, de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- ✓ Supervisar al proveedor el cumplimiento de las normas dietéticas y de seguridad alimentaria, conforme a las especificaciones técnicas.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias del ambiente de cocina, almacén y lavadero, así como del personal, los horarios, preparación y temperatura de alimentos.

El concesionario brindará facilidades al personal de saneamiento ambiental, quien verificará la calidad de los alimentos perecederos (fresco, cárnicos, lácteos, frutas), no perecederos (menestras y granos), utilizados en las preparaciones, así realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos podrá tomar muestras de las preparaciones y superficies, según las normas sanitarias de la Ley General de Salud. Así mismo la nutricionista del establecimiento de salud podrá hacer supervisión inopinada.

La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del jefe del establecimiento de salud. Por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables.

4.7 HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- ✓ El CONTRATISTA mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso, por establecimiento de salud en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- ✓ El CONTRATISTA es responsable del lavado y desinfección de vajillas utilizadas durante el servicio.
- ✓ Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales proveniente del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su recojo y transporte, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- ✓ Que, de acuerdo al Decreto Supremo N° 013-2018-MINAM, que aprueba la reducción del plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades del Poder Ejecutivo, EL CONTRATISTA deberá proporcionar el menaje de cocina la cual será vajilla de loza o vidrio, cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación del servicio de las presentes Bases Administrativas); adicionalmente, EL CONTRATISTA deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. y en óptimas condiciones de higiene.

4.8 RESPONSABILIDADES:

El CONTRATISTA será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en los establecimientos de salud en ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la DIRIS LS y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad; si en el término de quince días hábiles calendarios, no realiza la reparación y/o reemplazo, la DIRIS LS, descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.

- ✓ El CONTRATISTA es responsable directo de su personal en la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la DIRIS LS.



"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- ✓ El CONTRATISTA es responsable del pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por el tiempo de servicio, tributos, etc.
- ✓ La DIRIS LS, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del contrato, con acción o como consecuencia del mismo.
- ✓ El personal del CONTRATISTA deberá conservar las siguientes normas de conducta.
 1. Pulcritud y orden personal en todo momento.
 2. Puntualidad y confiabilidad.
 3. Respeto y cortesía.

5. PERFIL DEL POSTOR

El postor deberá ser una persona natural o jurídica, dedicada al rubro alimentación.

6. SISTEMA DE CONTRATACION

PRECIOS UNITARIOS

7. LUGAR Y HORARIO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCION	DISTRITO	PROVINCIA	TELEFONO
C.S NUEVA ESPERANZA	AV. 26 DE NOVIEMBRE 835 NUEVA ESPERANZA Pdo. 4	VMT	LIMA	01-3998465

Lugar de la contraprestación del servicio se realizará en el C.S Nueva Esperanza, sito en la Av. 26 de noviembre 835 paradero 4 – Nueva Esperanza – Distrito de Villa María del Triunfo, provincia y departamento de Lima.

DISPOSICIONES FINALES:

- ✓ El servicio es por el periodo que determine el contrato.
- ✓ La cantidad de raciones alimenticias será de acuerdo al rol de guardias diarias y pacientes puerperas.
- ✓ En los alimentos para el personal de guardia, se respetará un margen de 5% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales. En los alimentos para puerperas, se respetará un margen de 20% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales.
- ✓ El contratista deberá atender a los trabajadores con las raciones alimenticias preparadas en forma diaria y entregada al personal de guardia en horario establecido.
- ✓ El personal del concesionario deberá estar correctamente uniformado con colores claros.
- ✓ El contratista deberá ofrecer variedad de menús según rotación especificada por cada día laborable y validado por su nutricionista.



2

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- ✓ El contratista deberá entregar la programación de menús en forma mensual con anticipación de 15 días a la jefatura del establecimiento de salud y podrá ser modificado si se encontrara alguna observación, con su respectiva composición nutricional, el cual será colocado en las instalaciones del comedor y deberá estar firmado y sellado por el nutricionista de la institución, además de sello y firma de su nutricionista quien programo el menú.
- ✓ El personal de guardia deberá firmar la relación de comensales en forma diaria previa entrega del menú y el concesionario se responsabiliza de mantener actualizada dicha relación para el pago correspondiente, entregándolo dentro de los 4 días siguientes de culminado el mes, el cual no deberá tener errores ni enmendaduras.
- ✓ La DIRIS LS, se reserva el derecho de realizar inspecciones a la planta de producción sobre la elaboración de los alimentos en el momento que fuera necesario y supervisión del personal que atiende deberá regirse a las normas sanitarias vigentes.
- ✓ El presente proceso consta de ítem único, haciéndose presente que estará prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el Artículo 35° de la Ley de Contrataciones del Estado.

9. **PENALIDADES:**

- Para el caso de observaciones que no son subsanables en el momento de prestar el servicio, se considerarán penalidades por deficiencias específicas diarias.
- Considerando la naturaleza del servicio a contratar, la aplicación de dichas penalidades será automática una vez ocurrida la deficiencia específica que a continuación se detallan:

Nº	PENALIDADES AUTOMÁTICAS POR DEFICIENCIAS ESPECÍFICAS	PENALIDAD APLICABLE DEL MONTO A FACTURAR POR DIA EN %
1	Cambio de la programación en la ración de alimentos: no comunicada al Establecimiento de salud con anticipación no menor a dos días. Se aplicara por cada evento.	5%
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido)	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo.	10%
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad.	5%
5	Cuando el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual.	10%
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable.	10%

**PERÚ****Ministerio
de Salud****Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud****Dirección de Redes
Integradas de Salud
Lima Sur**

"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

PROCEDIMIENTO:

Para la aplicación de las penalidades descritas anteriormente se levantará un acta por parte de responsable del establecimiento de salud, y/o el visto de la Nutricionista del Establecimiento de Salud y encargado por parte de la Empresa proveedora de alimentos, debiéndose informar todas las faltas cometidas motivo de penalidad al OEC, a fin de proceder con la aplicación del respectivo descuento en los pagos que se realizan por la ENTIDAD.

Estas penalidades se aplicarán hasta alcanzar el monto máximo del 10% del monto contractual.

LA ENTIDAD notificara por escrito las observaciones y/o Penalidades del caso y EL CONTRATISTA estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de DOS (02) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la ENTIDAD podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el Art. 36° de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley 30225 y el Art. 164° de su Reglamento.

10. PAGO:

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

- Conformidad del Jefe del Establecimiento de Salud emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firmas de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.
- Orden de Servicio.
- Comprobante de pago (Boleta de Venta o Factura).
- Código de Cuenta Interbancaria - CCI

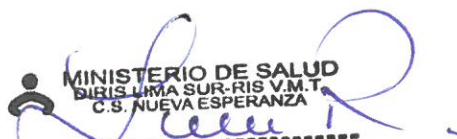
11. PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:

El plazo de ejecución del servicio será en un plazo de 365 días calendario (12 meses), computados desde el día siguiente de suscrito el contrato.

Lugar de la contraprestación del servicio, se realizará en el Centro de Salud Nueva Esperanza, sito en Av. 26 de noviembre N° 835 – Nueva Esperanza, distrito de Villa María del Triunfo, provincia y departamento de Lima, para el cual el Establecimiento de Salud le brindará un ambiente adecuado para la preparación y distribución de los alimentos al personal del Establecimiento.

12. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

La conformidad del servicio estará a cargo del jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.


MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
C.S. NUEVA ESPERANZA
M.C. MADELEYNE DEL ROSARIO LOARTE VASQUEZ
CMP 076118
JEFE DEL C.S. NUEVA ESPERANZA.