

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	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 sombreado.
- 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 marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 06-2024-OGESS-HC/CS

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II-E BELLAVISTA,
SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN**

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.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con 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.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

Importante

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) 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.

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 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 : OFICINA DE GESTION DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

RUC N° : 20531319991

Domicilio legal : JR. ARICA NRO. 205 SAN MARTIN - MARISCAL CACERES – JUANJUI

Teléfono: :

Correo electrónico: : logisticaogess402.alt@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación y nutrición para el Hospital II-E Bellavista, segundo nivel de atención.

USUARIOS	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	CANTIDAD x DIA	CANTIDAD X 139 DIAS
PACIENTES HOSPITALIZADOS	DESAYUNO		
	COMPLETA	7	973
	BLANDA	5	695
	LÍQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	3	417
	A. COMPLEMENTARIA	1	139
	ALMUERZO		
	COMPLETA	7	973
	BLANDA	5	695
	LÍQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	3	417
	A. COMPLEMENTARIA	1	139
	CENA		
	COMPLETA	7	973
	BLANDA	5	695
	LÍQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	3	417
	A. COMPLEMENTARIA	1	139
PERSONAL DE GUARDIA	ALMUERZO	40	5,560
	CENA	30	4,170

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 / 06-2024-OGESS-HC el 27/03/2024.

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 corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de ciento treinta y nueve (139) días calendarios o hasta agotar el monto contratado, lo que ocurra primero, contabilizados desde el día siguiente de la firma de contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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 el monto de S/ 10.2 (Diez con 20/100 soles) en caja de la entidad, sitio en el Jr. Arica N°205 – Juanjui – Mariscal Cáceres – San Martín.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N°1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Texto Único Ordenado (TUO) de la Ley 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, sus modificatorias; mediante D.S N°168-2020-EF, D.S N°162-2021-EF, D.S N° 234-2022-EF, D. S. N° 308-2022-EF.
- Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01.
- Resolución Ministerial N°1653-2002-SA-DM, Aprueban el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas.
- Ley 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública.

- Decreto Legislativo N°688, Ley de Consolidación de Beneficios Sociales.
- Decreto Legislativo N°295, Código Civil.
- Decreto Supremo N°021-2019-JUS, que aprueba el TUO de la Ley N°27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- R.M. N° 449-2001-SA-DM que aprueba la “Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos”.
- R.M. N° 250-2020-MINSA que aprueba la “Guía técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio”.
- R.D N° 003-2020-INACALDN que aprueba la “Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies. 1ª Edición”.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA del 01/12/2021, que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2 y deroga la Resolución Ministerial N° 972-2020/MINSA.
- Directivas del OSCE.

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 documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (**Anexo N°2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

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

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. **(Anexo N° 11)**
- c) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV **(Anexo N° 7)**.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.

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

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸. (**Anexo N° 12**).
- i) Estructura de costos⁹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de 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 cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

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

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

⁹ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

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 Haya¹⁰.*
- *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 Jr. Arica N° 205 – Juanjuí – Mariscal Cáceres - San Martín, en el horario de 07:30 a 15:30 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales.

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria del Hospital II-E Bellavista emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Carta de presentación
- Informe de actividades por duplicado.
- Estructura de costos
- Detalle de la planilla de pagos
- Registro de control de asistencia de los trabajadores
- Copia de los pagos de los aportes previsionales (AFP y ONP) y aportaciones (EsSalud).
- Número de menús atendidos diariamente y el total mensual. Esta información se detallará al menos por tipo de beneficiario (pacientes, personal asistencial.)

Dicha documentación se debe presentar en el Área de Logística de la Oficina de Gestión de Servicios de Salud Huallaga Central, sito en Jr. Arica N° 205 – Juanjuí – Mariscal Cáceres - San Martín, en el horario de 07:30 a 15:30 horas.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

TÉRMINOS DE REFERENCIA

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Nutrición y Dietética
Denominación de la Contratación:	Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital de Bellavista, Segundo Nivel de Atención.

I. FINALIDAD PÚBLICA:

La presente contratación tiene como finalidad la prestación del Servicio de Alimentación y Nutrición por terceros, para dotar al paciente y personal con derecho a alimentación de una dieta nutricional óptima, adecuada y eficiente, que cumpla con los niveles de satisfacción de los usuarios.

II. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO: Objetivo General:

- Contratación de una empresa que brinde el Servicio de Alimentación y Nutrición con los estándares óptimos de calidad nutricional para el personal profesional, no profesional y pacientes que designe la institución.

Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de raciones sólidas y líquidas para los pacientes y personal de salud acreditados del Hospital II de Bellavista.
- Contar con dietas cuya calidad corresponda a los criterios fijados tales como contenido de nutrientes proteínas, carbohidratos, grasa, vitaminas y minerales, dosificación, condiciones sanitarias de preparación, transporte adecuado entre otros.
- Contar con cantidad suficiente de dietas que correspondan al requerimiento diario del Establecimiento de Salud.
- Obtener un suministro oportuno respecto al horario y periodicidad fijados por el usuario del establecimiento.

III. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

III.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR:

- Preparación de los menús y dietas correspondientes a desayuno, almuerzo y cena para los pacientes y personal de salud que tuviera derecho a alimentación (almuerzo y cena), a juicio de la entidad, asegurando que la alimentación sea conforme a las necesidades dietéticas de calidad e higiene establecida según la normativa vigente.
- Transporte y distribución de las comidas a las áreas de hospitalización que se indiquen y a las áreas del comedor de personal.
- Recojo y traslado a la cocina del material usado y de los residuos de los alimentos, según normativa de manejo de residuos sólidos.
- Lavado posterior a la repartición de las vajillas, bandejas, coche y restos de enseres utilizados.
- Mantenimiento a todos los equipos del servicio de nutrición entregados por parte del Hospital de Bellavista, cada vez que lo requiera.
- Limpieza general de equipos, materiales, instalaciones, áreas destinadas a trabajadoras entre otros.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

**HORARIOS DE ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN:**

La distribución del personal será en Coordinación con la Oficina de Nutrición dietética, Servicios Generales y la Administración del Hospital de Bellavista y por la empresa el Supervisor, de lunes a domingo en todos sus horarios, incluyendo feriados, distribuidos en cada turno como se indica a continuación:

1er Turno MAÑANA:	08 Horas	(05:30 am a 01:30 pm)
2do Turno TARDE:	08 Horas	(01:30 pm a 09:30 pm)

III.2 . ACTIVIDADES:

El requerimiento para el Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital de Bellavista, segundo nivel de atención, para los trabajadores y pacientes. Los alcances de los procesos se definen de la siguiente manera:

a) Recepción:

- La Empresa deberá contratar a los distintos proveedores, haciéndose responsable del cumplimiento por parte de los mismos de las normativas higiénico-alimentarias establecidas en cada momento en materia de conservación y manipulación de alimentos.
- La Empresa coordinará con el nutricionista del hospital los días de ingreso de los insumos perecibles y no perecibles para así poder ser revisados por el nutricionista del hospital y del concesionario.
- La Empresa dispondrá de una reserva de cárnicos máximo de 02 días y así prestar el servicio adecuadamente.
- La Empresa dispondrá de una reserva de víveres secos para 07 días y así poder prestar el servicio en caso de posibles fallos en el suministro u otros posibles incidentes. Se entienden víveres secos como alimentos tales como: arroz, azúcar, harina de maíz, sal, leche en polvo, etc.

b) Almacenamiento:

- Todos los productos, tanto perecederos como no perecederos, estarán almacenados en cumplimiento con la normativa vigente en cada momento y se llevará a cabo un control de caducidades que asegure su estado óptimo.

c) Proceso de cadena fría:

- Proceso de cadena fría, correspondiente a este servicio, se establecen las consideraciones generales relativas a las distintas etapas del proceso de cadena fría. La Empresa deberá ajustarse a la normativa vigente en cada momento, siendo la Única responsable de la corrección en todas y cada una de las fases del proceso, así como de garantizar que todos los alimentos servidos a los pacientes están en perfectas condiciones y cumplen los requerimientos normativos establecidos.
- La aplicación del proceso de cadena fría estará supeditada, no solo a la disponibilidad de espacios suficientes en el área de cocina, sino a la





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

presentación de alternativas, en el Plan Operacional Anual que cubran esta necesidad.

d) Distribución:

- La Empresa será la responsable de distribuir las bandejas de alimentos desde la cocina hasta la misma habitación del paciente, la guardería y el comedor del personal.

e) Recojo de sucio y lavado:

- La Empresa será responsable de la recuperación de todos los materiales (carros, vajilla, menaje y bandejas) que deberán llegar a la zona de lavado después de cada turno desde las habitaciones de los pacientes. Deberá establecer por escrito los procedimientos para el lavado, limpieza y desinfección, de todos los materiales, incluyendo los horarios de recogida.

III.3 PROCEDIMIENTO:

3.1. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

- El contratista deberá contar con un local en la Provincia de Bellavista para la producción de Alimentos o ambientes destinados al almacenamiento, distribución y elaboración de raciones alimentarias en la cual deberá contar con Licencia de funcionamiento vigente; esto en caso de que hubiese un incendio o desastres naturales en la cual no se puede realizar la preparación de las raciones en las instalaciones del hospital, por lo cual deberá cumplir con lo establecido en las normas sanitarias para el funcionamiento para restaurantes y servicios a afines, según R.M N° 822-2018-MINSA y su NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA y R.M. N° 308-2012/MINSA.
- El contratista debe contar de manera obligatoria con la documentación de BPM, PSH debe ser elaborado de acuerdo al servicio de alimentación del Hospital. Según NTS N° 098-MINSA/DIGESA.VR.01 Norma Sanitaria para servicio de alimentación colectiva en establecimientos de salud.
- El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos.
- Al Hospital de Bellavista no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados por accidentes o similares que permitan sufrir sus trabajadores serán responsabilidad del contratista.



IV. REQUISITOS DEL PROVEEDOR / PERFIL DEL CONSULTOR

4.1. CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO:



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- El contratista deberá tomar las providencias del caso que aseguren el suministro permanente de servicio de alimentos según requerimiento del hospital.
- El servicio de alimentos deberá ser apto para el consumo humano y no deben ser de menor calidad que las exigidas en las especificaciones técnicas detalladas en las bases.
- No se podrá ingresar ni retirar bienes de las instalaciones del Hospital que no estén contemplados contractualmente o sin autorización de la Administración del Hospital.
- El contratista y/o las personas que asigne para brindar el servicio materia del proceso de selección, brindaran el apoyo para el registro, revisión y/o control que se realicen a ellos mismos, a las raciones alimentarias y a los vehículos de transporte interno en el establecimiento de salud.
- El contratista proporcionará con (15) días de anticipación la planificación mensual de los regímenes de alimentación para pacientes y personal de salud, con la dosificación de los ingredientes, cálculo de nutrientes en base a una ración del período de servicio a fin que el área de Nutrición y Dietética pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias en un plazo de 5 días, las preparaciones que no tengan aceptación por el personal usuario no serán programadas en lo sucesivo.
- El contratista debe contar con Certificado o Certificación Sanitaria de Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud emitido por DIGESA y/o Diresa y/o Diredissa, vigente, de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA-DIGESA-V.01.
- El contratista presentará en forma mensual y con una semana de anticipación el rol de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, campanas extractoras, equipos y utensilios, considerando las normas vigentes de limpieza y desinfección. El cual estará contemplado en el su programa de higiene y saneamiento.
- El contratista deberá tener su Libro de Reclamaciones obligatoria en la parte visible para el personal de Salud y otros el cual debe ser en cumplimiento del D.S. N° 011-2011-PCM y sus modificatorias

4.2. CONTROL DE CALIDAD:

La evaluación de la calidad la efectuará por el Servicio de Nutrición del hospital aplicando los criterios que se citan a continuación:

- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, minerales, dosificación y frecuencia consumo de alimentos, condiciones sanitarias de




preparación, uso de insumos, transporte adecuado, medidas caseras por cada menú, etc.).

- La cantidad de los menús corresponde al requerimiento remitido por cada servicio del hospital.
- El Servicio de Nutrición del Hospital certificará las cantidades de productos y/o insumos a utilizarse en los menús propuestos.
- La oportunidad del servicio corresponde al horario y periodicidad fijados en las bases.

4.3. CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS Y ENTREGADOS:

- La recepción y conformidad de las raciones alimenticias entregadas son de responsabilidad del nutricionista del Hospital, quien verificará la calidad, cantidad y cumplimientos de las condiciones contractuales, previamente a dar la conformidad respectiva.
- En caso de que exista observaciones se levantará un acta en la que se indicará claramente en qué consisten estas, dando al contratista un plazo de 24 horas para la subsanación de la misma.
- La recepción conforme no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

4.3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTO MÍNIMOS:

USUARIOS	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	CANTIDAD X DÍA	CANTIDAD POR 139 DÍAS
  PACIENTES	DESAYUNO		
	COMPLETA	7	973
	BLANDA	5	695
	LÍQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	3	417
	A. COMPLEMENTARIA	1	139
	ALMUERZO		
	COMPLETA	7	973
	BLANDA	5	695
	LÍQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	3	417
	A. COMPLEMENTARIA	1	139
	CENA		
	COMPLETA	7	973
	BLANDA	5	695
	LÍQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	3	417
	A. COMPLEMENTARIA	1	139
PERSONAL DE GUARDIA	ALMUERZO	40	5560
	CENA	30	4170

4.3.2. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS:

➤ **Requerimiento energético de paciente:**

El valor calórico total por día para pacientes oscilará en un rango de 500 - 2400 calorías según tipo de dieta (líquida, blanda completa), distribuido de la siguiente forma:



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL HOSPITAL IIE BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- Desayuno 25% con un máximo de +/-3%
- Almuerzo 45% con un máximo de +/-3%
- Comida o cena 30% con un máximo de +/-3%

➤ Requerimiento energético de personal de guardia:

El valor calórico total por día para el personal de guardia es de 2000 -2400 calorías por día. Distribuido de la siguiente manera:

Comidas	Porcentaje	Calorías
Desayuno	25%	600
Almuerzo	45%	1080
Cena	30%	720
Total		24000

El servicio de nutrición atenderá con 2 comidas al día al personal de guardia (almuerzo y cena) con un aporte total de 1800 calorías.

- El valor calórico de macronutrientes de las dietas sólidas completas para pacientes y personal de guardia será:
 - Energía proveniente de proteínas del 15-20% del valor calórico total (70% AVB, 30% BVB)
 - Energía proveniente de carbohidratos del 50-55% del valor calórico total, no más del 10% de carbohidratos simples.
 - Energía proveniente de grasas del 25-30% del valor calórico total, no más del 8% de grasas saturadas.
- El contenido de fibra del régimen completo de pacientes y personal de guardia debe aportar de 25-30 gramos, contenido en 100 gramos de producto.
- La relación de micronutrientes para el régimen completo deberá además cubrir los requerimientos de acuerdo a normas internacionales FAO/OMS.
- La composición de nutrientes en los regímenes dieto terapéuticos será:

RÉGIMEN DIETÉTICO	VALOR CALÓRICO TOTAL	% DEL VCT PROTEÍNAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (NO MÁS DE 8% DE GRASAS SATURADAS)
Completa, Blanda, Hiposódica, Hipo alérgica	2000 - 2400 Kcal.	10%-15%	55%-60%	25%-30%
Hipoglucido y/o Hipocalórico	1200 - 1800 Kcal.	10%-15%	50% - 55%	30%-35%
Hiperproteico	2000 - 2400 Kcal.	15%-20%	55%- 60%	20% - 25%
Hipograsa	2200 - 2400 Kcal.	10% - 15%	55% - 60%	Menor a 25%
Pre Dialítica Renal I Dialítica renal	800 -1200 kcal	7% - 10% 15% -20%	63% - 65% 50% - 60%	25%- 30% 25%- 30%
Hiperceulósica	1200 - 1800 kcal	10% - 15%	50% - 60%	25%- 30%





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Alimentación complementaria				
I:	500-600 kcal	7 % -10%		
II:	600-900 kcal	(70%AVB -	63% - 65%	25% - 30%
III:	900-1200 kcal	30% BVB)		
Líquida Amplia y Líquida restringida	500 -800 Kcal.	8%	62%	30%

➤ **Consideración de la prestación del servicio:**

- Líquidos restringidos (tolerancia oral) deben suministrarse bolos de acero inoxidable o en vasos descartables (solo pacientes aislados).
- Se proveerá de panetela (mazamorra y/o compota de fruta), a aquellos pacientes que lo requieran solicitado por la/el Nutricionista del Hospital, solo en caso que el paciente lo requiera.
- Se dotará 2 litros diarios de infusión a todas las raciones sólidas en el horario de mañana (10 am), tarde (3pm).
- La variación de las dietas será establecida por el Área de Nutrición y Dietética del Hospital.
- El valor calórico total de las dietas, la permisividad, restricción o prohibición de algún alimento, dependerá de la naturaleza del régimen dietético hospitalario, según los manuales de dietoterapia hospitalaria o consideración del nutricionista.
- La composición nutricional de los regímenes normales y dietéticos también debe cubrir los requerimientos de micronutrientes: según Recomendaciones de Ingesta diaria (RDI) vigente para cada grupo etáreo.
- Existen diversificaciones de los regímenes dietéticos: Dieta Líquida (amplia o restringida), Normal (completa), Blanda, hipoalergénico, Hipograsa (2000 kcal en promedio), Hipoglúcida (1,200, 1,500 y 1,800 kcal), Hiposódico, Renal Pre dialítica I, II y Renal dialítica III, HiperCelulósico, Alimentación Complementaria I, II, III, Hiperproteico, Hipercalórico, cada régimen con su variante respectivo de acuerdo con la prescripción dietética.
- Para las dietas hiperproteica deben ser distribuidos en tres comidas principales, con alimentos contemplados en la programación de dietas o a base de alimentos con fuente proteica. En caso de ser necesario considerar los horarios de 10 a.m, 3 p.m. para ello el nutricionista del hospital indicara el peso del paciente.
- Para los regímenes hipoglúcidos o hiperclóricos deben considerarse 02 ó 03 adicionales con leche o yogurt descremado (volumen de 250 cc) o fruta entera o fruta picada de bajo índice glucémico; de acuerdo a la indicación dada por el nutricionista del Hospital.
- La dieta hipograsa se considerará la utilización de leche descremada y semidescremada de acuerdo al requerimiento del servicio de nutrición y dietética.
- El aporte proteico de AVB de los regímenes Renales, debe ser con alimentos fuentes de albúmina, lácteos y cárnicos blancos (pescado blanco, pollo, huevo) y debe corresponder mayor al 50%.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- La dieta licuada cubrirá con las necesidades calóricas-proteicas de los pacientes y recibirán de acuerdo a su patología, tendrá hasta 05 fraccionamientos al día o según la indicación del Nutricionista del Hospital. Serán preparaciones de fórmulas artesanales estrictamente preparadas según indicación del nutricionista y se empleará como ingredientes, cereales, aceite vegetal, claras de huevo, azúcar, leche, carbohidrato de fácil hominización como fécula de maíz o chuño, fibra u otro que lo requiera.
- La dieta para lactantes y niños (6 a 60 meses) se describe en el cuadro respectivo fraccionada en 5 tomas, con distribución porcentual acorde a su edad, dieta según patología y su refuerzo proteico-calórico será en 03 tomas, a base de yogurt descremado o postres a base de leche o fruta (en horarios de las 10:00 a.m., 3:00 p.m., y 7:00 p.m.).

4.3.3. ESQUEMA DIETÉTICO:

➤ Dieta completa del personal de guardia:

ALMUERZO	CENA
Sopa o entrada Plato de fondo y ensalada fresca o cocida. Refresco de fruta 300 cc. Postre como frutas o mazamoras.	Sopa o entrada Plato de fondo Infusión o refresco de fruta 300 cc. Postre como frutas o mazamoras.

→ ALMUERZO

- sopa 250 servido
- Plato de fondo con guarnición (papa, yuca, plátano, arroz, ensalada
- Refresco de frutas de estación 300 c.c.
- Fruta al de estación o Postre (02 veces por semana postre elaborado y 05 veces por semana fruta).

→ CENA

- Plato de fondo.
- Sopa 250 cc servido
- Refresco de fruta o Infusión 300 cc
- Fruta al de estación o Postre (02 veces por semana postre elaborado y 05 veces por semana fruta).

✓ De la atención al personal de guardia:

- La alimentación que se brinde será al personal asistencial y no asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas. La atención se realizará exclusivamente en el comedor para personal de guardia.
- El servicio del almuerzo se brindará al personal de la guardia diurna.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- El servicio de cena se brindará al personal de la guardia nocturna.
- La empresa concesionaria ofrecerá 2 sesiones demostrativas de alimentos por mes, esto será coordinado con el supervisor y el nutricionista del Hospital, para la ejecución del pago.

NOTA: El régimen de alimentación del Personal de Guardia debe ser diferente a la dieta completa de los pacientes principalmente en el plato de fondo. Se debe considerar que la dieta Hipoglúcida debe ser diferente a las demás dietas solo respecto al tipo y cantidad de carbohidratos

- Los alimentos proporcionados al personal de guardia deberán conservar la temperatura adecuada a la hora de ser servidos.
- En caso se haga uso de microondas este será exclusivo en el área de comedor para el personal de guardia.

4.3.4. DIETAS CON SUS VARIACIONES PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS:

✓ Dieta completa e hiperproteica (pacientes):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Cereal c/ fruta ó leche 250 ml Fruta entera o Jugo 250 cc. 1 Sándwich mejorado 1 Sándwich débil.	Entrada Plato de fondo. postre. Refresco de fruta	Entrada Plato de fondo. postre. Refresco de fruta o Infusión
ADICIONALES Dieta Hiperproteica: claras de huevo o preparaciones a base de alimentos de Fuente proteica	ADICIONALES Dieta Hiperproteica: claras de huevo o preparaciones a base de alimentos de Fuente proteica	ADICIONALES Dieta Hiperproteica: claras de huevo o preparaciones a base de alimentos de Fuente proteica

✓ Dieta blanda, hipoalérgica, Hiposódico, hipograsa y líquida:

Desayunos:

Blanda	Blanda sin residuo	Hipoglúcida	Hipograsa	Hipoalérgica	Líquida Restringida	Líquida Amplia
Cereal c/ fruta ó leche 250 ml	Cereal o cereal c/ leche deslactosada o soya 250 ml	Cereal c/ fruta ó leche 250 ml, sin azúcar	Cereal c/ fruta ó leche descremada, 250 ml.	Cereal c/ fruta 250 ml	Infusión 200cc	Mazamorra diluida 200cc
Jugo de fruta de estación 250 cc	Mazamorra de fruta (sin residuo)	Fruta 100 g	Jugo de fruta de estación 250 cc	Jugo de fruta de estación 250 cc, no cítrica		Cereal sin color
1 Pan fuerte: c/componente e proteico.	1 Pan fuerte: c/componente proteico.	1 Pan fuerte: c/componente proteico.	01 Pan c/pollo, 02 claras, pavita cocido, queso descremado	01 pan o yema Mejorado (pollo, queso descremado, pavita cocida).		Infusión 250cc
Pan Integral débil: palta, aceituna, mantequilla, mermelada majar	Pan Integral débil: mermelada, majar	Pan Integral débil: palta, aceituna, mantequilla, mermelada majar	01 pan c/ mermelada de diferentes sabores, miel	Pan solo o tostada sola		





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Almuerzos y cena:

Blanda	Blanda sin residuo	Hipoglúcida o Hipocalórica	Hipograsa	Hipoalérgica	Líquida Restringida	Líquida Amplia
Sopa o Crema	Sopa o Crema	Sopa o ensaladas	Sopa o Crema	Sopa o Crema	Infusión 200cc	Sopa de pollo colado 250 cc
Guiso con contenido proteico	Guiso con contenido proteico	Guiso con contenido proteico	Guiso con contenido proteico de poco contenido de grasas	Guiso con contenido proteico, no pesado, o alimento con contenido de alérgenos		Mazamorra 250cc o gelatina
Acompañante o guarnición de Fuente de carbohidrato	Acompañante o guarnición de Fuente de carbohidrato (excepto fibra insoluble)	Acompañante o guarnición de Fuente de carbohidrato (principalmente carbohidrato complejo)	Acompañante o guarnición de Fuente de carbohidrato	Acompañante o guarnición de Fuente de carbohidrato		
Fruta de estación Refresco/ Infusión 250 cc	Mazamorra	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cocida puré		
Infusión 250 cc	Infusión 250 cc	Infusión sin azúcar 250 cc	Infusión 250 cc	Infusión 250 cc		Infusión 250cc

✓ **Alimentación complementaria I, II y III:**

Ración	Alimentación Complementaria de 6 a 8 meses (I) Consistencia Aplastado	Alimentación Complementaria de 9 a 11 meses (II) Consistencia Triturado	Alimentación Niños (III A) de 12 a 24 meses
DESAYUNO	Cereal 50 cc Yema/Hígado /pollo (40g) Cereal/Tubérculos /Hortalizas + 1 cda. Aceite vegetal 100cc	Cereal 150cc Pan yema (1 unidad) c/Mantequilla o palta Preparación a base de tubérculos o raíces	Cereal 200cc Sándwich Mejorado (1 unidad)
ADICIONALES	Mazamorra	Mazamorra de fruta	Mazamorra de fruta
ALMUERZO	Papilla con: Cereal/tubérculos/hortalizas Yema/hígado/pollo (40 gr) + 1 cda. Aceite vegetal Mazamorra de fruta Calorías 300	Papilla con: Cereal/tubérculos/hortalizas Yema/hígado/pollo (500 gr) + 1 cda. Aceite vegetal Mazamorra de fruta Calorías 350	Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de origen Animal (60 gr alimento proteico ó pierna de pollo) Mazamorra fruta Calorías 500
ADICIONALES	Mazamorra	Mazamorra de fruta	Mazamorra de fruta
CENA	Papilla con: Cereal/Tubérculos /Hortalizas Yema/Hígado /pollo (40g) + 1 cda. Aceite vegetal Mazamorra de fruta	Papilla con: Cereal/Tubérculos/Hortalizas Yema/Hígado/Pollo/ Carne molida/Pescado (50g) + 1 cda. Aceite vegetal Mazamorra de fruta	Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen animal (pierna de pollo ó 60 gr alimento proteico) Mazamorra fruta
ADICIONALES	Mazamorra	Mazamorra de fruta	Mazamorra de fruta

LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I, II, III DEBEN TENER LA DENSIDAD ENERGÉTICA MAYOR DE 1 DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL NIÑO DADO POR FAO/OMS

Se proporcionará Cereal en la alimentación complementaria I, II, III aquellos niños que requieran un complemento nutricional según prescripción de la nutricionista de turno, tanto la frecuencia, horario y volumen.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Este régimen será distribuido en 5 horarios al día (3 comidas principales y 2 adicionales). El puré de Papa amarilla, yuca camote, olluco, etc será prensado. **No se aceptarán papillas ni purés "LICUADOS", todo deberá ser aplastado con tenedor.**

Las papillas deben ser de diferentes tipos de verduras u hortalizas a diario dando las características físicas: sabor agradable, olor agradable, temperatura tibia, consistencia semisólida o sólida, color variado (como puré de zanahoria, espinaca, etc.) Tanto en el momento del almuerzo y comida.

Agregar la cucharadita de aceite a la papilla minutos antes de la distribución en su misma charola.

Las fórmulas lácteas serán ofrecidas para alimentación complementaria I, II y III en volumen de 150 cc a 200 cc. según indicación del médico y/o nutricionista del Hospital. En caso se requiera fórmulas lácteas para niños en edad de 01 a 05 años serán solicitadas según indicación del médico y/o nutricionista del Hospital. Según el paciente lo requiera.

- ❖ En la alimentación complementaria, no está permitido el servido de sopas, caldos o infusiones salvo indicación del Pediatra o nutricionista del hospital.
- ❖ Todos los pesos de los productos cárnicos son estimados como peso cocido.
- ❖ Los adicionales de la alimentación complementaria I, II, III serán en los horarios 10 a.m. y 3p.m, Según fraccionamiento del nutricionista del Hospital.

NOTA:

- ❖ Las dietas Hipoglúcida o hipocalóricas no se utilizará como reemplazo del azúcar ningún tipo de edulcorantes "naturales".
- ❖ Los jugos en general se ofertarán a temperaturas adecuadas, y deben ser variados de acuerdo a la estación.
- ❖ La frecuencia de preparaciones con carne picada será 02 veces al mes; 01 vez en el almuerzo y 01 vez en la comida de pacientes.
- ❖ Cada dieta del paciente debe salir del área de Nutrición con su indicador especificando: Apellidos, N° de cama, abreviatura de la dieta correspondiente. Utilizando el Reporte de Dietas obligatorio para cada paciente.
- ❖ La dieta completa para pacientes no debe ser igual a la dieta blanda.
- ❖ Las dietas blandas sin residuos y sin lactosa se utilizará como producto proteico leche sin lactosa o soja.

✓ **RACIONES DIETOTERAPÉUTICAS**

- ❖ Comprenden los regímenes: Blanda, Hipoglúcida, Hiposódico, Hipograsa, Hipoalérgica, Hiperproteico, Alimentación complementaria, etc. Los insumos para las preparaciones adicionales, en cualquiera de estos regímenes estarán incluidos en el costo de la ración diaria porque forma parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los 2 litros de agua (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a cada uno de los pacientes, en dos horarios mañana (10 am), tarde (3 pm)
- ❖ Las raciones sólidas y líquidas solicitadas para el desayuno, almuerzo y cena de pacientes Aislados, código Blancos y los ingresos diferentes a los solicitados previamente; serán distribuidos en envases con tapa, y con sus respectivos vasos y cubierto descartables.
- ❖ No se aceptarán la entrega descartable en aquellos pacientes que el nutricionista del Hospital no haya indicado.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

✓ **RACIONES ENTERALES/SUPLEMENTOS.**

- ❖ Las raciones serán elaboradas y distribuidas previo acuerdo con el nutricionista del Hospital, considerando el número de tomas y volumen total de fórmula; la dilución y el horario de distribución.
- ❖ Las Fórmulas a utilizar serán: Fórmulas Poliméricas y Fórmulas Especializadas por patología (Diabetes, Insuficiencia Renal, Insuficiencia Respiratoria, Cirrosis Hepática y/o trastornos Hepáticos, etc); Fórmulas Elementales Poliméricas y Monoméricas, Módulos Calóricos y Módulos Proteicos.
- ❖ La cantidad de Fórmula Polimérica y Especializada consumida se realizará de acuerdo al volumen de fórmula (un litro) y concentración de fórmula (20% a 23%) utilizada. Así mismo la cantidad de Módulos proteico y calóricos consumida será de acuerdo a la cantidad de polvo (gramos) utilizado; según indicaciones del nutricionista del Hospital.
- ❖ Las fórmulas serán distribuidas en recipientes esterilizados, de acuerdo al horario establecido por la Nutricionista del Hospital.

Tipo de fórmula	Volumen de fórmula para contabilidad	Concentración de Fórmula (en polvo)	
		Al 18%	Al 23%
Fórmula Polimérica estándar	1000 ml	180g	230gr
Fórmula Especializada según patología	1000 ml	180g	230g

Tipo de fórmula	Volumen de fórmula para contabilidad	Concentración de Fórmula (en polvo)	
		(medida)	nutriente
Módulo Proteico	1000ml	15 ml	
Módulo Calórico	1000 gr	12 gr	6.4 - 10 gr de proteínas 45 calorías

✓ **Frecuencia del entremés del desayuno:**

Sándwich mejorado*

ENTREMÉS	FRECUENCIA
1 unidad de huevo (tortilla y duro)	2 vez por semana
50g pollo	1 vez por semana
60g Asado	1 vez por quincena
50g lomito de carne	1 vez por semana
50g lomito de pollo	1 vez por semana
50g filete de atún	1 vez por quincena
50g Hamburguesa	1 vez por quincena
-Carnes y quesos procesados (chorizos, rellenos, salchicha, quesos fundidos, hot dog, etc. 50gr,	1 vez por quincena
-Tortilla de verduras	1 vez por quincena
-70g chicharrón de cerdo c/zarza, etc.	1 vez por quincena

Nota: Los pesos indicados para los productos cárnicos son en cocido, no en crudo.

Sándwich Débil *

ENTREMÉS	FRECUENCIA
Mantequilla	1 vez por semana





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Mermelada	1 vez por semana
04 aceitunas negras y/o verdes	2 veces por semana
Manjar	1 vez por semana
Palta 40g	2 veces por semana
50g. queso fresco	1 vez por semana

Nota: Se puede adaptar a otras dietas.

Nota Importante:

- ❖ En la presentación del plato de fondo del almuerzo y cena para el personal de guardia se deberán incluir preparaciones novedosas, saludables y nutritivas y debe tener buena aceptación por los comensales en caso contrario se deberá sacar la preparación (receta) del repertorio de menús.
- ❖ En el almuerzo de personal de guardia se aceptarán 03 picados cárnicos al mes ejemplo: lomo saltado, picante de carne, ají de pollo, etc. (utilizando el gramaje indicado); previa evaluación de minuta de menú para el personal de guardia revisado y aprobado por el nutricionista del hospital.
- ❖ En la cena del personal el plato de fondo será ración entera como indica el gramaje respectivo.
- ❖ La programación de la dieta completa no debe ser igual a las dietas blandas, cada preparación debe ser individual. **El concesionario será penalizado en caso no se cumpla con dicha indicación.**
- ❖ Los refrescos y postres serán de fuente natural y no de sobres (procesados).
- ❖ Los postres serán de buena consistencia: arroz con leche, leche asada, crema volteada, mazamorra de calabaza, tartaletas, helado, torta helada, arroz zambito, compotas, mazamoras, etc. 2 veces por semana.
- ❖ En ocasiones especiales como: Semana Santa, Día de la Madre, Día del Padre, Día de la Medicina, Día del Nutricionistas, Navidad, Aniversario Patrio, del hospital de Bellavista, etc. Las dietas completas serán mejoradas elaborando preparaciones especiales como: Chicharrón, Pachamanca, Pavo, Parrillada, etc. sin que ello implique mayor costo del menú para el Hospital
- ❖ Se ofertará una vez al mes una sola opción tipo bufet con una presa entera de cárnico y tres guarniciones diferentes.
- ❖ Se suministrarán dietas específicas según patología para el personal de guardia que lo requiera, dicho requerimiento se realizará bajo informe simple a la Nutricionista del Hospital (Servicio de Nutrición y Dietética) y anexo del diagnóstico documentado por el médico especialista tratante.
- ❖ Para la Dieta Completa del Personal de personal de Guardia la frecuencia de frutas en el horario de almuerzo, comida y cena; debe ser 5 veces por semana frutas entera y 2 postres por semana.
- ❖ El Contratista en el almuerzo del Personal de Guardia dará 3 entradas diferentes y 4 sopas diferentes, durante la semana, una por cada día de la semana (temporada de invierno) y 6 entradas frías diferentes y 01 sopa o crema, durante la semana, una por cada día de la semana (temporada de verano).
- ❖ Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría, nunca con agua cruda.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- ❖ El Contratista mantendrá 01 bidón de agua fresca **en el comedor**, siendo en el verano de cambio diario y en invierno para utilidad de 02 días máximo.

4.3.5. LOS INSUMOS PARA LAS PREPARACIONES DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS DEBEN TENER LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS EN BASE A LAS NORMAS EMITIDAS EN DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA:

CÁRNICOS	VÍSCERAS	PESCADO	LECHE	AVES (POLLO, GALLINA, PAVO)
Frescos y/o congelados de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Leche entera evaporada o fresca pasteurizada, aptos para el consumo humano	Frescos y/o congelados, de primera calidad clase "A" aptos para el consumo humano.
FRUTA	VERDURA	MENESTRAS	FIDEOS	GRASAS
Frescos y/o en conservación de primera calidad.	Frescos y/o en conservación de primera calidad.	De Primera calidad.	De trigo de primera calidad para el consumo humano.	De origen 100% vegetal, primera calidad apta para el consumo humano.

N°	PRODUCTO	PESO NETO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA
01	Carne de res	Guiso - Asados 200g (peso bruto) Saltado 1800 g. (peso bruto) Sopas 50g Lomo(pan) 50g	Fresca. Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia Marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante al tacto. Con certificado de calidad del camal de procedencia o la autorización SENASA	4 veces por semana (desayuno, almuerzo cena)
02	Pollo	200g (peso bruto) Sopa 50g	Fresco sin grasa, con hueso, sin golpes, ni moretones. Con certificado de calidad. Peso pollo mínimo s/menudencia 1.80 kg a 2.00 kg (08 presas)	15 veces por semana
03	Pescado	Sopa 50g En plato de fondo 200gr peso bruto	Blanco y pescado con un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados. Fresco con certificación sanitaria del Terminal	4 veces por semana
04	Conserva de pescado	Sándwich 40g Entradas 40g	Filete o lomito de marca, registro sanitario sin abolladuras. Registro sanitario.	Según programación
05	Hígado de res	150g peso bruto	Pieza entera congelada, limpio, color y olor característico. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA.	4 veces al mes
06	Cerdo	Adobos 200g peso bruto Chicharrón 180g peso bruto Chuleta 180gr peso bruto	Porcino nacional. Fresca limpia sin pellejo, de acuerdo a la preparación. Con registro sanitario emitido por el camal.	2 vez por quincena (dieta completa y personal de guardia)
07	Huevo	60g Arroz chaufa 20g Pastel 30g Sopas/ Tortilla 15g Relleno 8g	Libre de impurezas, fresco. Rosado, limpio y cáscara entera.	Según programación
08	Menestrás	60 - 70g Sopas 20g Ensaladas 40g	Grano entero, primera calidad. Sin impurezas.	3 por semana (personal guardia y completa de





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

09	Leche Evaporada Entera, Descremada, deslactosada	125cc bebida Puré o ajíaco 30 ml Postres 40 ml. Mazamoras 40 ml Sopa. salsa 25 ml	Registro sanitario, fecha de vencimiento. Vigente mínimo 2 meses.	pacientes) Ver Cuadro de Frecuencia de preparaciones. Descremada según tipo de dieta. Dilución 1:1
10	Yogurt	200cc	Presentación en frasco de 1 litro. Registro sanitario DIGESA, fecha de vencimiento vigente.	En estación de verano (personal guardia)
11	Queso fresco pasteurizado	Sopa 15g Sándwich 30 -50g Salsas 20g Guisos 20g	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, y fecha de vencimiento.	2 por semana (desayuno)
12	Arroz	100g Sopas 20g Aguadito 30 Postre 25g Arroz c/pollo 150g	Grano entero, lustroso, libre de impureza, clase superior. Registro sanitario.	Diario
13	Avena	Desayuno 20g Sopas 15g Postre 25g	Hojuelas enteras de color característico, libre de impurezas. Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	Diario
14	Fideos	Sopas c/verduras 20g Sopa solo 30g Tallarines 125g	Corteza de color característico, sin impurezas, de buena calidad. Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	De acuerdo a la programación
15	Harina de trigo	Arrozados 12g Torreja, pastel 20g Mazamorra, sopa crema 25g Apanado 6g Papa rellena 10g Espesar, compota, broster 4g	La harina puede ser blanca o de un color crema suave. Olor normal de la harina ligero y agradable. Libre de impurezas. Su gusto tiene que ser a cola fresca. No debe presentar una coloración ligeramente azulada es normal y advierte sobre el inicio de una alteración.	De acuerdo a lo programado
16	Mote pelado	Sopa 30g Champú 20g Guisos 60	Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario.	De acuerdo a lo programado
17	Maicena	Sopas 12g Postre 15 Compota 5g	Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	De acuerdo a lo programado
18	Polenta	Sopas 20g Guiso 60g	Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	De acuerdo a lo programado
19	Quinoa	Sopas 20g Chupes y postres 20g Guisos c/arroz 25g Guisos s/arroz 60g	Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario.	De acuerdo a lo programado
20	Pan francés e Integral	30-60g Ají de gallina 30g Croquetas, ocopa 9g Salsa de maní 3g	Corteza de color caramelo claro, consistencia quebradiza, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio.	De dos veces a la semana
21	Pan de yema	30-40g	Corteza de color caramelo claro, consistencia suave, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio.	De dos veces a la semana
22	Tostadas	2 unidades por ración	De primera calidad, envasadas, con registro sanitario, fecha de vencimiento, paquetes de 06 a 12 unidades.	De tres veces a la semana
	Papa fresca	Sopa crema/ají gallina/estofado/ guarnición 150g Ensalada mixta 55g Causa/ papa rellena 200g Saltado 150g Ajíaco/locro 155g Cazuela/aguadito 35g Puré/frito 200g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo a lo programado
24	Papa seca	Carapulcra c/arroz 60g Carapulcra sin arroz 80g	Seca, de papa amarilla. Bolsas de polietileno y/o papel, herméticamente cerradas. Calidad de primera, color amarillo cristalino,	De acuerdo a lo programado





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

			uniforme, granulado, Libre de impurezas. Registro Sanitario vigente.	
25	Camote	Guiso c/arroz 135g Guiso s/arroz 200g Dulce camote 130g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo a lo programado
26	Olluco	Chupe 80g Guiso/ajiaco 200g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo a lo programado
27	Yuca	Sopa 30g Guarnición s/arroz 200g Guarnición c/arroz 100g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa	De acuerdo a lo programado
28	Harina chuño	Compota/broster 3g Mazamorra 17g	Fécula de papa. Envase de polietileno, herméticamente cerrado Calidad de primera, polvo uniforme sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas, Registro Sanitario vigente Vencimiento mínimo cuatro meses.	De acuerdo a lo programado
29	Verduras y Hortalizas	Según Tabla de Dosificación de Alimentos (INS - MINSA) 100gr (ensalada fresca y cocida) 20gr (sopas y guisos)	Buen estado de primera calidad. Características organolépticas sui géneris.	Diario en diversas preparaciones (dieta completa, blanda, alimentación personal de guardia)
30	Aceituna	Pan 5 aceitunas botija Escabeche 10g	Buen estado, color característico no debe haber presencia de sustancias externas.	De acuerdo a lo programado
31	Fresa	Postre 200g Jugo 200g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	De acuerdo a lo programado
32	Guindones	Mazamorra morada 8g Compota 60g	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
33	Higos secos	Postre 50g	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabor característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
34	Melocotón seco - huesillo	Mazamorra morada 14g	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
35	Pasa	Arroz con leche y mazamoras 5g	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabor característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
36	Limón	Refresco 20g Ensalada 10g	Debe presentar un color verde amarillo característico, cascara brillante y olor característico.	De acuerdo a lo programado
37	Durazno	150g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	Según temporada
38	Mandarina	180 g	Consistencia Firme, sanos, limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas.	Según temporada
	Mango	300g.	Estar enteros, ser de consistencia firme, aspecto fresco, sin deterioros, sanos, estar limpios y exento de manchas negras, daños causados por plagas, grado de madurez satisfactorio, homogeneidad.	Según temporada.
	Manzana	Refresco 60g Postres 200g Desayuno /cereal 50g	Aspecto fresco, sin deterioro, limpios, estar exento de daño causado por plagas, picaduras, presentar grado de madurez satisfactorio, Homogeneidad.	Según temporada.
41	Maracuyá	Refresco 50g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de	Según temporada.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

42	Membrillo	Con cereal 30g Compota 50g	Fermentación. Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	Según temporada.
43	Melón	250 g. Neto Jugo (200 g) Ensalada (50 g)	Consistencia firme, aspecto fresco, estar exentos de plagas, estar exento de humedad externa anormal, presentar grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.	Según temporada.
44	Naranja	Postre 250g Ensalada (30 g) Jugo 4-5 unidades por vaso volumen 250 ml.	Consistencia firme, sanos, limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas, coloración típica de la Variedad.	Según temporada.
45	Pera	160 gr	Presentar estado de madurez Sanos, limpios	Intercambiar con las frutas de acuerdo a la estación.
46	Plátano de Seda	170 g.	Enteras, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plagas, madurez satisfactoria.	Según programación
47	Plátano de la Isla	150 g.	Enteras, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plagas, madurez satisfactoria.	Según programación
48	Sandia	300 g. Bruto	Grado de Madurez Satisfactorio,	Según temporada
49	Uva Blanca, Negra	200 g. Bruto	Sanos, Limpios, aspecto fresco, exento de plagas	Según temporada.
50	Granadilla	160 g.	Exentos de Magulladuras, exentos de plagas, grado de madurez satisfactorio.	Según temporada.
51	Ciruela	150 g.	Exento de plagas, sanos, limpios grados de madurez satisfactorio	Según temporada.
52	Tuna	150 g.	Estar enteras, consistencia firme, aspecto fresco, exenta de espinas, exentas de manchas, exenta de daños.	Según temporada.
53	Papaya	Jugo (200 g) neto Ensalada (50 g) neto Natural (200 g) neto	Consistencia firme, exenta de magulladura, aspecto fresco, estar exento de olor y sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio, según la naturaleza del producto., grado madurez satisfactorio.	Según programación
54	Piña	Jugo 200 g (Neto) Ensalada 50 g Natural 170g neto Cereal 52g	Aspecto Fresco, sin deterioro Estar exentos de plagas, manchas pronunciadas, estar exentas de olor, sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio.	Según programación
55	Guanábana	Jugo 150 g	Aspecto Fresco, sin deterioro Estar exentos de plagas, manchas pronunciadas, estar exentas de olor, sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio.	Según temporada

Nota importante:

- Otros productos que no han sido considerados se ajustarán según la Tabla de Dosificación de Alimentos para servicios de alimentación colectiva del MINSA (INS- CENAN).
- Los productos que vayan a ingresar al hospital deben ser revisados por el/la Nutricionista del Hospital y el/la nutricionista de la empresa, según los anexos indicados por el servicio (anexos 1 y 2).
- Otros Productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de primera calidad.
- Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El Concesionario será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera ocasionar.
- Los alimentos serán utilizados de acuerdo al tipo de dieta, considerando el ESQUEMA DIETÉTICO.
- La dosificación para ensalada de fruta será con un gramaje de 200gr.
- Los certificados requeridos y facturas deben estar disponibles en cualquier momento para su inspección.
- Luego de recepcionada la materia prima, se almacenarán según las características de cada insumo. Todo movimiento se registrará en una tarjeta visible de manera obligatoria (kárdex manual o automático) y cumplirá el principio de PEPS (lo primero que ingresa es lo primero en salir).
- Los productos dentro de la cámara de refrigeración deben estar ordenados y rotulados con fecha de ingreso (no abarrotados) para permitir la correcta distribución del frío.
- La materia prima de origen animal (carne, aves, huevos, pescado, lácteos embutidos etc.) se almacenarán a menos de 5° centígrados.
- Las carnes congeladas que no se utilicen de inmediato, se conservarán en cámaras de congelación a temperaturas igual o inferior a -18°C.

4.3.5.1. Programación de las raciones alimenticias:

Se entregará al Nutricionista del Hospital al régimen de alimentación mensual o quincenal con la firma del nutricionista del Concesionario con 15 días de anticipación para su aprobación (en un plazo de 5 días) según crea conveniente; sin la aprobación de la misma no procederá a la elaboración de las raciones.

4.3.5.2. Condiciones de la prestación del servicio:

a) Los horarios del suministro de raciones iniciarán y concluirá, como sigue:

Personal del Hospital:

- Almuerzo : 12:00 - 02:30 p.m.
- Cena : 07:00 - 8:45 p.m.

Pacientes Hospitalizados:

- Desayuno: 06:50 - 8:00 a.m.
- Almuerzo : 11:50 - 13:00 p.m.
- Cena : 05:50 - 07:00 p.m.
- Fraccionados: 10:00 a.m., 3:00 p.m., 7:00 p.m. y 8:00 p.m.

Con una **tolerancia de 10 minutos** luego se procederá a **considerar como incumplimiento** poniendo a consideración como falta y asociarlo a penalidad. El horario podrá ser modificado previo análisis de la parte usuaria y comunicado a la empresa.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- El personal del Hospital presentará el fotocheck y/o DNI respectivo y firmará la lista de raciones donde figuren sus nombres que luego servirá para la consolidación mensual y el pago respectivo.
- El contratista es responsable de la entrega de las raciones a los comensales a quienes corresponde previa identificación. Sólo será cancelada, aquellas raciones atendidas al personal de turno programado como guardia.
- En el caso de pacientes el suministro de raciones se realizará previa solicitud del Nutricionista a través del "Kardex de dietas" en indicador, entregado por el nutricionista del hospital.
- El Contratista debe coordinar permanentemente con el área de Nutrición y Dietética; y Servicios Generales del Hospital aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- El personal que labora en la UPSS de Nutrición y Dietética podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo como parte del control organoléptico de las raciones y no tendrá ningún costo adicional para el hospital.

b) Almacén: el concesionario implementará el almacén con equipos mínimos, como baldes de plástico, armarios forrados con material antióxido, tarimas, etc, indispensables y realizará la limpieza y desinfección de acuerdo a su cronograma.

- El ingreso de alimentos al hospital será exclusivamente por la puerta N° 03.
- El ingreso de alimentos al hospital será los horarios de 08:00 a.m a 11:00 a.m. como mínimo 03 veces por semana (alimentos secos, frescos: frutas, verduras, legumbres, tubérculos, yogurt, queso, embutidos, etc.), y el ingreso de cárnicos y vísceras ingresaran de lunes a sábado en horario de 08:00 a.m a 11:00 a.m., transportados en envases idóneos con hielo para mantener la temperatura óptima de traslado, así mismo los horarios pueden ser modificados de acuerdo a la necesidad.



REQUISITOS DEL PROVEEDOR / PERFIL DEL CONSULTOR

Materiales e insumos a utilizar deberán ser proporcionados por la Empresa para el trabajo de alimentación y nutrición, las cuales serán de distintas clases, como:

A) UNIFORME DE PERSONAL DE alimentación y nutrición

a) VARONES:	b) DAMAS:
Pantalón largo COLOR CLARO	Pantalón largo COLOR CLARO



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Chaqueta de color claro	Chaqueta de color claro
Gorra de tela gruesa para el cabello y/o utilizando cofias	Gorra de tela gruesa para el cabello y/o utilizando cofias
Mascarilla	Mascarilla
Calzado de Seguridad, antideslizante, de alta resistencia y cómodos para el desplazamiento diario.	Zapatillas de Goma o Calzado de Seguridad, antideslizante, de alta resistencia y cómodos para el desplazamiento diario.
Guantes de nitrilo, vinilo, latex, jebe, etc	Guantes de nitrilo, vinilo, latex, jebe, etc (no se permite implementos como anillos, pulseras, aretes, reloj)
Camisa y/o polo COLOR CLARO	Blusa y/o polo COLOR CLARO

El supervisor también empleará el uniforme de la Empresa, pudiendo ser diferente al del personal operativo.

B) UNIFORME DEL PERSONAL QUE INGRESARÁ AL CENTRO DE ACOPIO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

- ⇒ Pantalón largo.
- ⇒ Chaqueta o camisa.
- ⇒ Gorra gruesa.
- ⇒ Respirador contra aerosoles sólidos de alta eficiencia y válvula de exhalación, que cuente con una certificación internacional.
- ⇒ Guantes de nitrilo, con refuerzo, resistente al corte.
- ⇒ Mandil de PVC impermeable.

C) PRODUCTOS E INSUMOS A UTILIZAR:

Deberán ser proporcionados por la Empresa para el proceso de elaboración de alimentos, las cuales serán de distintas clases, como:

La codificación y descripción de cada una de las partes de las materias primas a utilizar, aplicadas a cada receta y menú, se ajustará a la descripción de calidad y presentación comercial para cada materia prima que será utilizada siguiendo las normas técnicas peruanas a Codex alimentarius (en su caso).

El catálogo consta de los siguientes apartados (siguiendo la clasificación del registro sanitaria de alimentos):

- Carnes y derivados cárnicos, aves y caza.
- Pescados, crustáceos, moluscos y derivados.
- Huevos y derivados.
- Leche y derivados.
- Grasas comestibles.
- Cereales.
- Leguminosas.
- Tubérculos.
- Harinas y derivados.
- Hortalizas, verduras, setas, frutas y derivados.
- Edulcorantes naturales y derivados.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- Condimentos y especias.
- Alimentos estimulantes y derivados.
- Platos preparados y/o precocinados, preparados alimenticios bajo fórmula específica y para regímenes especiales.
- Aguas de bebida y hielo.
- Helados.
- Bebidas no alcohólicas.
- Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos.

Los insumos o productos deben ser usados en cantidad de acuerdo a la necesidad del servicio, así como la implementación de insumos para el buen funcionamiento del servicio en la cual esto sea informado en la estructura de costos de manera mensual adjuntado en el informe.

D) REQUERIMIENTO DEL PROVEEDOR Y SU PERSONAL:

Para la prestación del servicio deberá respetar la Ley de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres LEY N° 28983, establecer respetar una cuota de género: "Implementar políticas que permitan el desarrollo de procedimientos justos, efectivos, eliminando los obstáculos para el acceso en la parte laboral, además de mantener un porcentaje de población laboral en particular de discapacidad, mujeres rurales, indígenas, amazónicas y afroperuanas.

Del proveedor:

- ✓ Sólo podrán presentarse las empresas de servicios que se encuentren constituidas como personas jurídicas conforme a la Ley General de Sociedades o como Cooperativas (consorcio) conforme a la Ley General de Cooperativas, cuyo objeto exclusivo sea la prestación de servicios de alimentos.
- ✓ Deberán tener activo su Registro Nacional de Proveedores.

DEL PERSONAL:

➤ Supervisor:

El supervisor (01) del contratista deberá sustentar 1 año de experiencia como mínimo y demostrar la capacidad para definir y gestionar procesos:

- Control y supervisión del buen desarrollo de las actividades del servicio, trabajando coordinadamente con el jefe de Operaciones y con el jefe de Cocina, validando el perfecto funcionamiento del servicio en el comedor del personal de guardia y dietoterapia.
- Aseguramiento del cumplimiento productivo por turno, elaboración de roles y horarios de trabajo y deben ser rotativos.
- Asegurar que todas las instalaciones, ambientes de trabajo, menajes y otros, estén correctamente limpios y bien dispuestos.
- Implementar y supervisar el uso de los formatos de control para asegurar la correcta dotación del servicio (check list de servicio, de higiene de personal, de control de temperaturas de distribución, otros).
- Validar dentro del tiempo solicitado el menú cíclico basado en preferencias gastronómicas y la calidad nutricional para el personal de guardia y pacientes hospitalizados.
- Coordinar y hacer seguimiento a los mantenimientos periódicos preventivos y correctivos de las instalaciones y equipos de cocina central y dietética.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- Establecer programas de inspecciones de calidad con respecto al servicio de alimentación.
- Realizar el control de la cantidad de raciones servidas, revisar la valorización mensual del servicio en coordinación con el cliente.
- Supervisar el cumplimiento de los procedimientos y disposiciones de Salud, Seguridad y Medio Ambiente establecido por la empresa y/o y la parte usuaria.
- Deberá demostrar con certificados de trabajo o cualquier otro documento que acredite su experiencia en el rubro de servicios de alimentación. Así mismo deberá presentar título profesional, habilidad profesional vigente como requisito para la suscripción del contrato, asimismo se ubicará en el Hospital II- E Bellavista.

➤ **Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética:**

El profesional nutricionista (02) del contratista para el área de producción y control de calidad alimentaria, deberá sustentar 1 año de experiencia como mínimo en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos. Así mismo deberá presentar título profesional y habilidad profesional vigente, sus servicios serán a tiempo completo para el control de calidad alimentario de desayuno, refrigerio, almuerzo, comida y cena en comedor y/o hospitalización. El cual se ubicará en el Hospital II- E Bellavista.

➤ **Chef de personal de guardia .**

El Chef (02) del contratista deberá sustentar como mínimo un año de experiencia en servicios de alimentación.

➤ **Maestro de cocina para dietas.**

El maestro de cocina (02) del contratista deberá sustentar como mínimo un año de experiencia laboral en servicios de alimentación hospitalario.

➤ **Ayudantes de cocina.**

- ✓ Edad: Mayor de edad
- ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
- ✓ Experiencia mínima de 12 meses en servicios de alimentación.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos presentar a los 15 días de iniciado el servicio).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

➤ **Auxiliares de nutrición.**

- ✓ Edad: Mayor de edad.
- ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
- ✓ Experiencia mínima de 12 meses en servicios de alimentación.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos presentar a los 15 días de iniciado el servicio).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

➤ **Almaceneros.**

- ✓ Edad: Mayor de edad
- ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
- ✓ Experiencia mínima 12 meses en almacén y manejo de kárdex.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (presentar a los 15 días de iniciado el servicio).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

➤ **Mozos o azafatas.**

- ✓ Edad: Mayor de edad.
- ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
- ✓ Experiencia mínima 12 meses en servicios de alimentación.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (presentar a los 15 días de iniciado el servicio).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

➤ **Personal de limpieza.**

- ✓ Edad: Mayor de edad
- ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
- ✓ Experiencia mínima de 12 meses en servicios de limpieza y desinfección de ambientes.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (presentar a los 15 días de iniciado el servicio).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

Nota: El contratista contará con personal reten que será programado para el descanso de personal. También deberá reunir el perfil del personal de franco.

- Todo personal del concesionario deberá ser capacitados dentro de los primeros 05 días de cada mes en temas de buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos,





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

lavado de manos, etc.; además de emitir un informe al Área de Nutrición del Hospital del contenido de las capacitaciones. bajo responsabilidad a aplicar penalidad si no realice.

E) REQUERIMIENTO Y FRECUENCIA DE LA PRESTACIÓN.

El contratista deberá considerar la atención del servicio de Alimentación y Nutrición de lunes a domingo, en turnos y horas requeridas por el Hospital, según los puestos de trabajo establecidos en el cuadro de distribución del personal, cumpliendo con las Normas Generales de Bioseguridad.

Para realizar el servicio de alimentación y nutrición, se requiere un mínimo de 12 operarios, 02 nutricionista y 01 supervisor

F) HORARIOS ACTIVIDADES.

La distribución del personal será en Coordinación con el servicio de Nutrición y Servicios Generales con el Supervisor de la empresa, de lunes a domingo en todos sus horarios, incluyendo feriados, distribuidos en cada turno como se indica a continuación:

1er Turno MAÑANA:	08 Horas	(05:30 am a 01:30 pm)
2do Turno TARDE:	08 Horas	(01:30 pm a 09:30 pm)

G) TURNO DE TRABAJO EN EL HOSPITAL

Los puestos serán cubiertos ininterrumpidamente todos los días de la semana, incluyendo días no laborables, iniciando los servicios en forma puntual y disciplinada, retirándose a la hora establecida de su horario de trabajo, previo relevo.

Los horarios serán los establecidos en el registro del servicio, y en todos los casos se ajustarán a los servicios del Hospital (emergencias, consultas externas, etc.).

El proveedor garantizará la continuidad del servicio; y la asistencia será supervisada por el área de Nutrición y/o Servicios Generales del Hospital de Bellavista.

El puesto establecido para la prestación del servicio de alimentación y nutrición, será cubierto de la siguiente manera:

vigilancia, será cubierto de la siguiente manera:

Resumen.

➤ Supervisor	: 1 personal
➤ Nutricionista	: 2 personal (1 por turno)
➤ Chef para alimentación de guardia	: 2 personal (1 por turno)
➤ Maestro de cocina para dietas	: 2 personal (1 por turno)
➤ Ayudantes de cocina	: 2 personal (1 por turno)
➤ Auxiliares de nutrición	: 2 personal (1 por turno)
➤ Almaceneros	: 1 personal
➤ Mozos o azafatas	: 2 personal
➤ Personal de limpieza	: 1 personal





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Total

: 15 personal

La Empresa proveerá y mantendrá el número de personal necesario conforme a los requerimientos del Contrato, así como para cubrir descansos, vacaciones, descansos médicos y ausencias imprevistas.

V. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

a. NORMAS TÉCNICAS:

- ⇒ Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, NTS N 098-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.
- ⇒ Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA-DM.
- ⇒ Resolución Ministerial N° 308-2012/MINSA con su NTS N° 098-MINSA/DIGESA.VR.01
- ⇒ Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA y su NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA y R.M. N° 308-2012/MINSA
- ⇒ Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos. Resolución Suprema N°0019-81-SN/DVM.
- ⇒ Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA del 17 de mayo de 2006.
- ⇒ Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.
- ⇒ Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas, según Resolución Ministerial No 461-2007/MINSA.

b. NORMAS METROLÓGICAS:

- ⇒ Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, NTS N 098-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.
- ⇒ Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA-DM.
- ⇒ "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA (19 052005).
- ⇒ Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos. Resolución Suprema N°0019-81-SN/DVM.
- ⇒ Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA del 17 de mayo de 2006.
- ⇒ Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.
- ⇒ Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas, según Resolución Ministerial No 461-2007/MINSA.
- ⇒ Ley N°27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública.
- ⇒ Sistema de Gestión Trinorma (calidad, medio ambiente y seguridad y salud en el trabajo), acorde con la norma OHSAS 18001:2007 norma ISO 9001: 2015, la norma ISO 14001:2015 y la norma ISO 45001:2018 para el personal que realiza el servicio de limpieza e higiene hospitalaria.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- ⇒ Sistema de gestión responsabilidad social que acredita que se ha implementado un sistema de gestión (seguridad y salud en el trabajo, acorde con la norma ISO 26000:2010 para el personal que realiza el Servicio de Limpieza e Higiene Hospitalaria.
- ⇒ Certificación del Sistema de Gestión Antisoborno acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno, acorde con la norma ISO 37001:2016 para el personal que realiza el Servicio de Limpieza e Higiene Hospitalaria.

C. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD:

- ⇒ El Contratista habilitará jabón líquido a manos libre y papel toalla en todos los puntos en que su personal requiera lavarse las manos y exista un lavatorio.
- ⇒ El Contratista registrará en un cuaderno al personal que se encuentra enfermo (no labora, está bajo responsabilidad del Contratista), así mismo se registrará los accidentes ocurridos.
- ⇒ El Contratista será responsable y asumirá los gastos que se efectúe en lo siguiente:
 - ⇒ Limpieza profunda general previa al proceso de desinsectación
 - Desinsectación o fumigación: cada tres meses
 - Desratización: Se realizará Trimestral
- ⇒ El Contratista presentará una carta en la que refiera la lista de productos autorizado por DIGESA y deberá seguir NTS N° 133-MINSA/2017/DIGESA: Norma Técnica de Salud para la Implementación de la Vigilancia y Control Integrado de Insectos Vectores, artrópodos molestos y roedores en los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo
- ⇒ Control Microbiológico semestral y contará con lo siguiente:
 - > 01 muestras de alimentos preparados (muestra un menú)
 - > 01 lavado de manos
 - > 01 muestras de superficies vivas
 - > 01 superficie inertes; de usos frecuentes.
 - > 01 agua
- ⇒ Todo el personal del Contratista debe usar protectores bucales (N95 – KN95), cofias y guantes al manipular alimentos crudos y cocidos. Durante la recepción, almacenamiento, preparación y servicio de los alimentos preparados.

VI. GARANTIAS

✓ **RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTAS POR LA ENTIDAD:**

- ⇒ El Hospital para la prestación del servicio asignará al contratista en cesión de uso y bajo inventario, la planta física (instalaciones), equipos, mobiliario y facilidades para la prestación del servicio.
- ⇒ El Hospital entregará al concesionario del servicio los Equipos y Materiales, los mismos que serán considerados en las bases como **alquiler de la infraestructura y equipamiento, incluyendo el uso de consumos de servicios básicos como energía, agua, internet, entre otros, así como depreciación de lo mencionado en un costo del 10.00% mensual del valor de la facturación con la finalidad de que cubra además el costo de mantenimiento, pago de servicios básicos y depreciación de**



equipos, entre otros. La cual será descontada de la facturación mensual que realice la empresa.

VII. SEGUROS:

EL CONTRATISTA entregará a la suscripción del contrato la respectiva garantía la contratación de la Póliza de seguro complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), Salud y Pensión, de todo su personal, esta será presentada cada inicio de mes asimismo junto con las conformidades mensuales como requisito indispensable.

VIII. PRESTACIONES ACCESORIAS

✓ **CAPACITACIÓN Y/O ENTRENAMIENTO:**

En el caso de contratación del servicio de alimentación y nutrición, se podrá requerir capacitación en manuales y procedimientos por cada actividad, el cual estará dirigido a supervisor y operarios de las actividades de la empresa, a realizarse dentro de los 15 días al inicio de actividad.

El Contratista deberá contar con personal debidamente preparado en higiene, manipulación y preparación de alimentos para el buen desempeño de las actividades.

El Contratista proporcionará a solicitud del Hospital respectivas constancias o certificados resultantes de la capacitación.

IX. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

✓ **LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

Estas actividades serán realizadas dentro del área de Nutrición y Dietética que cuenta el Hospital de Bellavista, segundo nivel de atención.

✓ **PLAZO DE EJECUCIÓN:**

El plazo de ejecución del servicio será de ciento treinta y nueve (139) días calendarios o hasta agotar el monto contratado o lo que ocurra primer, el mismo que se computa plazo desde el día siguiente de la firma del contrato.

X. ENTREGABLES

- ⇒ Garantizar el sistema de alimentación sano-higiénico y nutritivo de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del hospital.
- ⇒ El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustándose a las Normas Sanitarias vigentes (D.S N° 007-98-SA, Ley General de Salud N° 26842). Siendo el Servicio de Nutrición, el Comité de Bioseguridad, la Unidad de Epidemiología y de Salud Ambiental encargados de realizar la supervisión en higiene y manipulación de alimentos en las áreas correspondientes.
- ⇒ El control del gramaje de los alimentos se efectuará diario por el Servicio de Nutrición del Hospital.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- ⇒ Se evaluará la composición de nutrientes por fracción de la ración máxima al mes a fin de asegurar que cubra las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal, el cual no representará costo alguno para el Hospital.

XI. CONFORMIDAD

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista de acuerdo a las raciones alimentarias atendidas cada mes. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

➤ **Documentos de presentación para su pago:**

- Carta de presentación.
- Informe de Actividades, por duplicado.
- Estructura de costos.
- Detalle de la planilla de pagos.
- Registro del control de asistencia de los trabajadores.
- Copia de los pagos de los aportes previsionales (AFP u ONP) y aportaciones (ESSALUD)
- Número de menús atendidos diariamente y el total mensual. Esta información se detallará al menos por tipo de beneficiario (pacientes, personal asistencial)

XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

- La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de periodicidad mensual correspondiente al periodo o mes ejecutado.
- La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.
- **Adelantos:** No corresponde
- **Fórmulas de reajuste:** No corresponde

XIII. CONFIDENCIALIDAD

Toda información proporcionada por el Hospital de Bellavista al proveedor es estrictamente confidencial, por lo que no podrá por ningún motivo difundir o transmitir información a ninguna persona natural o jurídica que no sea autorizada por el Hospital de Bellavista.



XIV. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

PLAN DE TRABAJO:

El Plan Operacional Anual del Servicio contendrá entre otros los siguientes documentos y procedimientos. Este plan será presentado por el concesionario.



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- ✓ Plan de Dietas según las directrices que emanen de la unidad de Nutrición y dietética.
- ✓ Manual y programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), que contenga las medidas higiénicas a ser aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.
- ✓ Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que incluya los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficie de trabajo, entre otros con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.
- ✓ Programa de capacitación de manera mensual para el personal del servicio, deberá contener cronograma y temario.
- ✓ Libro de reclamaciones para los comensales.
- ✓ Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de los planes de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

a. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- Descripción de las técnicas culinarias.
- Recetas dosificadas y estandarizadas de los platos de fondo del almuerzo y cena.
- Control y definición de las temperaturas de cocción para cada receta.
- Creatividad técnica y presentación especial en los alimentos utilizados como guarniciones.
- Presentación especial para grupos específicos (pediatría, fácil deglución, etc.).
- Nota para información al paciente sobre su dieta hospitalaria.

XV. RESPONSABILIDAD POR LA ASIGNACIÓN DE BIENES

El Hospital II-E Bellavista, entregará a la empresa en concesión equipos y materiales, y elaboración asimismo se hará el descuento del **10.00% como parte del alquiler del local equipado**. A la firma del contrato con la empresa seleccionada se realizará el inventario y entrega de acta de equipos y áreas para brindar dicho servicio.

Observación:

- Los puestos considerados pueden variar la ubicación del operario de acuerdo a la necesidad de la unidad productora de salud en el turno correspondiente.
- A la firma del contrato con la empresa seleccionada se realizará el inventario y entrega mediante acta de los ambientes y equipos a utilizar durante el servicio.
- Además del equipamiento que forma parte de los bienes de capital de la institución que van a ser usados en las actividades del servicio por el concesionario se considerará un porcentaje de descuento en el contrato.



CONSULTORIOS	CANTIDAD	BIENES Y EQUIPOS
VESTUARIO PERSONAL	3	Lavatorio de cerámica vitrificada, AF, de 20" x 18", control



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

		de codo o muñeca
VESTUARIO PERSONAL	3	Inodoro de cerámica vitrificada con válvula fluxómetro
VESTUARIO PERSONAL	3	Salida de ducha de agua fría
VESTUARIO PERSONAL	3	Sumidero de bronce cromado para ducha
VESTUARIO PERSONAL	3	Espejo adosado marco metálico de 40 x 60 cms.
VESTUARIO PERSONAL	2	Jabonera cromada con dispensador para jabón líquido
VESTUARIO PERSONAL	3	Jabonera de loza para ducha
VESTUARIO PERSONAL	3	Porta rollo de papel higiénico de loza
VESTUARIO PERSONAL	4	Papelera de plástico con tapa y ventana batible
VESTUARIO PERSONAL	3	Banco de madera para desviste.
VESTUARIO PERSONAL	3	Percha metálica de pared con 4 ganchos.
DEPOSITO DE RESIDUOS	3	Cilindro de plástico con tapa de vaivén 140 lts.
DESPENSA	3	Estantería de Acero Inoxidable de 4 niveles regulables de 1500x610x1900mm
CAMARA DE CONSERVACION	1	De 2.75 x 2.50 m
CAMARA DE CONGELACION	1	De 2.85 x 2.50 m
ANTECAMARA	1	De 2.85 X 2.10 m
RECECCION Y CONTROL	1	Reloj eléctrico de pared
PREPARACION PREVIA	1	Lavadero de acero inox. 18" x 70" con dos pozas y 2 escurrideras.
PREPARACION PREVIA	1	Mesa de trabajo central c/repisa inferior de 1500x600x900mm
PREPARACION PREVIA	1	Mesa de trabajo mural c/desconche de 1200x600x900mm -
PREPARACION PREVIA	1	Refrigeradora eléctrica de 3.8 pies cúbicos
COCINA GENERAL	2	Lavadero de acero inox. 18" x 70" con dos pozas y 2 escurrideras.
COCINA GENERAL	1	Lavamanos mural c/ mando a pedal de 600x650x850mm
COCINA GENERAL	1	Cocina industrial a gas de 4 hornillas de 800x900x900mm
COCINA GENERAL	4	Marmita directa a gas de 20 lts de 900x900x850mm
COCINA GENERAL	1	Carro para transporte de bandejas
COCINA GENERAL	1	Campana extractora central tipo isla de 3400x2400x400mm equipada
COCINA GENERAL	1	Freidora de papas a gas
REPOSTERO	1	Lavamanos mural c/ mando a pedal de 600x650x850mm
REPOSTERO	1	Carro transportador de platos
REPOSTERO	1	Módulo neutro para entradas con dobles repisa superior 1200x750x900mm
REPOSTERO	1	Módulo neutro para bebida de 1000x750x900mm
LAVADO DE VAJILLAS	1	Lavadero de acero inox. 18" x 70" con dos pozas y 2 escurrideras
LAVADO DE OLLAS	1	Lava fonda de 3 pozas con escurridero y ducha mural
DE RECEPCION DE COMIDA	1	Carro para transporte de bandejas
LAVADO VAJILLAS DE PACIENTES	1	Campana extractora mural de 1000x900x400mm equipada
SERV. HIG. HOMBRES	1	Lavatorio de cerámica vitrificada, AF, de 20" x 18", control de codo o muñeca
SERV. HIG. HOMBRES	1	Inodoro de cerámica vitrificada con válvula fluxómetro
SERV. HIG. HOMBRES	1	Espejo adosado marco metálico de 40 x 60 cms.
SERV. HIG. HOMBRES	1	Jabonera cromada con dispensador para jabón líquido





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

SERV. HIG. HOMBRES	1	Porta rollo de papel higiénico de loza
SERV. HIG. HOMBRES	1	Papelera de plástico con tapa y ventana batible
SERV. HIG. MUJERES	1	Lavatorio de cerámica vitrificada, AF, de 20" x 18", control de codo o muñeca
SERV. HIG. MUJERES	1	Inodoro de cerámica vitrificada con válvula fluxómetro
SERV. HIG. MUJERES	1	Espejo adosado marco metálico de 40 x 60 cms.
SERV. HIG. MUJERES	1	Jabonera cromada con dispensador para jabón líquido
SERV. HIG. MUJERES	1	Porta rollo de papel higiénico de loza
SERV. HIG. MUJERES	1	Papelera de plástico con tapa y ventana batible

XVI. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS

- Los derechos intelectuales de los productos y documentos elaborados por el proveedor que resulte seleccionado son propiedad de la Entidad, así como toda aquella información interna de la institución a la que tenga acceso para la ejecución del servicio.

XVII. GASTO POR DESPLASAMIENTO

- En caso que para el cumplimiento de sus actividades, se requiera el traslado del proveedor en el ámbito nacional, los gastos inherentes a las mismas (pasajes, movilidad, hospedaje, viáticos y tarifa única por uso de aeropuerto), es por cuenta de la empresa contratista.

XVIII. PENALIDAD POR MORA

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

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

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$

$F \times \text{plazo en días}$

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$.
- Para plazos mayores a sesenta (60) días

b.1) Para bienes, servicios y consultorías: $F = 0.25$.

b.2) Para obras: $F = 0.15$.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

XIX. OTRO TIPO DE PENALIDADES





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Penalidades			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
01	Incumplimiento o retraso en la entrega de la planificación mensual de los regímenes de alimentación para pacientes y personal de salud, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de nutrientes	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
02	Cambio de la programación de desayunos, almuerzos, cenas, comidas o refrigerios del personal de guardia y pacientes	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
03	Incumplimiento al horario de distribución de los desayunos, almuerzos, comidas o refrigerios para pacientes y personal de guardia	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
04	No contar con Carnet de Sanidad vigente o documento médico de buena salud.	S/300.00 (por operario) e Imposibilidad de Laborar.	Previo informe del área usuaria
05	No cumplir con el horario establecido para la entrega de adicionales de las diferentes dietas indicada a los pacientes hospitalizados	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
06	No cumplir con el horario establecido para la entrega de fórmulas enterales en sus diferentes tomas.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
07	No cumplir con la entrega de 1 litro de agua o infusión a cada paciente en los diferentes turnos (mañana y tarde).	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
08	No cumplir con la preparación de acuerdo a lo programado del menú a brindar, para pacientes y Personal de Guardia	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
09	Incumplimiento en el horario de abastecimiento de alimentos, (ingreso de insumos frescos y secos) según cronograma establecido.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
10	Incumplimiento de cadena de frío para el traslado de alimento de origen animal y derivados.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
11	Uso de vehículo inadecuado, sucio, en mal estado de conservación, para el transporte y abastecimiento de los alimentos.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
12	Mal manejo de lavado de menaje en general (presencia de suciedad al inicio de la preparación en ollas y en la distribución para vajillas y/o utensilios)	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
13	Incumplimiento en el mantenimiento y reparación de los equipos dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
14	Incumplimiento en el cambio de menaje (platos, vasos, tazas, ollas, sartenes, coladores, etc.) Dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
15	Incumplimiento en el mantenimiento, limpieza y desinfección de ventanas, campanas de extracción en cocina y almacén, dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
16	Incumplimiento o retraso de los servicios de Fumigación, Análisis Microbiológico, Análisis Bromatológico de acuerdo a lo establecido en el	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

Penalizaciones			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
	contrato, y según cronograma		
16	Incumplimiento del uso del uniforme completo por parte del personal del proveedor, incluyendo el Nutricionista, según establecido en las especificaciones.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
17	Uso del uniforme que no corresponda a su función; así como uniforme sucio y/o roto.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
18	Incumplimiento en el manejo de Kardex (registros de ingresos y salida de productos de almacén), registro de control de Temperatura de cámaras de conservación, etc.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
19	Incumplimiento en la dosificación de ingredientes presentes en las preparaciones.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
20	Incumplimiento en el abastecimiento y utilización de materiales de limpieza y otros.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
21	Incumplimiento en el número de personal (ausencia) considerado en las especificaciones técnicas para el cumplimiento de las actividades, en cada turno (Mañana, Tarde)	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
22	Incumplimiento de pago al personal que labora para la empresa.	10% de la UIT por cada trabajador.	Previo informe del área usuaria

Las faltas incurridas y detalladas en el cuadro que antecede, serán de aplicación con el informe del responsable de la conformidad el cual se aplicará y deducirá de los pagos mensuales del servicio.

El Hospital deberá solicitar al proveedor mediante documento, la subsanación de alguna falta al cumplimiento de sus obligaciones para que las satisfaga en un plazo no mayor a un (07) días o dependiendo de la falta.

El incumplimiento de cualquiera de los siguientes parámetros de medición de la calidad de los servicios de Nutrición; contemplada en el ACTA DE CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CONCESIONARIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL. Serán considerados como incumplimiento del contrato, sujetos a penalidad.

XX. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

a. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

El contratista en coordinación con el área encargada de la supervisión del Área de Nutrición del Hospital, deben planificar el servicio, incluyendo asignación de tiempos, recursos humanos, insumos, frecuencias, etc.

Las áreas responsables de la supervisión del servicio de Nutrición, determinarán si:





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

- La calidad del servicio es óptima y concordante con las condiciones establecidas en el contrato suscrito.
- El servicio se proporciona con el personal, equipo y materiales ofertado y aceptado.
- La cantidad corresponde a los requerimientos pactados.
- La prestación del servicio se ajusta al horario, periodicidad, plazos y lugares fijados aceptados por las partes.
- La cantidad de los equipos de protección personal corresponde a los requerimientos pactados.

La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte de la Entidad por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables.; Por lo cual, se elaborará un acta de supervisión inopinada con el Supervisor o Personal Responsable que asigne la Empresa.

Procedimiento:

La Verificación de los resultados deberá realizarse semanal por planta física, aplicando en cada caso los criterios de calidad, cantidad, oportunidad y lugar en forma inopinada o cuando cada vez que se produzca algún inconveniente dentro del mes, la modalidad será el muestreo y en servicios distintos en cada supervisión, en cuanto a la verificación de la asistencia será diaria.

b. SUBCONTRATACIÓN:

- La empresa no podrá realizar la subcontratación de otra Empresa incurriendo en esta en una grave falta pudiéndose rescindir el contrato.

XXI. SANCIONES

- El proveedor se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo provisto en la Ley N° 27626 "Ley que regula la actividad de empresas especiales de servicios y de las cooperativas de trabajadores", y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 003-2002-TR, entre otros.

XXII. OBLIGACIONES ANTICORRUPCIÓN

a. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS:

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio de alimentación y dietética, conforme a lo indicado en el Artículo 173° del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, por un plazo de un (01) año a partir de la última conformidad otorgada por parte del Hospital de Bellavista sobre el servicio brindado.

La conformidad de servicio será otorgada conjuntamente con el servicio de Nutrición y Unidad de Servicios Generales, del Hospital de Bellavista, previo informe, según lo dispuesto en el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

b. DECLARATORIA DE VIABILIDAD:

- No corresponde.

XXIII. SISTEMA DE CONTRATACION

Precios Unitarios

XXIV. APLICACIÓN SUPLETORIA

- De encontrar incumplimientos del servicio se procederá a la aplicación de las penalidades de acuerdo a los Art. 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

XXV. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- En caso sea necesario que el proveedor realice alguna gestión en las oficinas de la Entidad, la Entidad debe indicar que protocolos sanitarios debe cumplir de acuerdo a la normatividad vigente y disposiciones particulares propias de la Entidad.

XXVI. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

- Con relación a la solución de controversias en la ejecución contractual, las partes deberán someterse de acuerdo con lo establecido en la Ley de Contratistas del Estado y su Reglamento



NUT. Lourdes Gamarra Camacho
CNP 5984

FIRMA DEL RESPONSABLE
DEL AREA USUARIA



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

4.2. INDICADORES DE MONITOREO DE CALIDAD DEL SERVICIO – Nutrición y dietética.

ID	Indicador	Tipo de Dato	Disponibilidad	Tiempo de Respuesta	Criterios de aplicación de Deducción (descuento)	Frecuencia de control	MÉTODO DE SUPERVISIÓN				
							Registro de Quejas / Incidencias	Sistema de información (Hospitales)	Control de calidad (Supervisión)	Encuestas de satisfacción	Auditorías
01	Retrasos superiores a 10 minutos en los horarios de servicio de las dietas establecidos en el Plan operativo anual.	FC3	SI	NP	por cada unidad en la que se produzca el retraso se aplicará una deducción.	D	X	X	----	X	----
02	Quejas sobre las condiciones organolépticas y de temperatura a la que se sirven los alimentos a los pacientes, familiares y profesionales, según lo establecido en el Plan operativo anual.	FC3	NO	ORD	Se aplicará la deducción cuando se produzca más de un 2% de quejas sobre el número de menús suministrados por la Empresa.	D	X	----	----	----	----
03	Resultado de los test microbiológicos de superficies en contacto con alimentos y bebidas, con valores superiores a los límites permisibles según la norma vigente.	FC1	SI	EM	Realización periódica del test de Microbiología, sin conocimiento de La Empresa, según la guía técnica vigente.	T	----	----	X	----	X
04	Resultados de los test microbiológicos de alimentos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, con valores superiores a los límites permisibles según la norma vigente.	FC1	SI	EM	Realización periódica del test de Microbiología, sin conocimiento de La Empresa, según la guía técnica vigente.	T	----	----	X	----	X
05	Se suministra la dieta equivocada a pacientes con alergias o intolerancias alimenticias	FC3	NO	NP	Por cada error notificado por el paciente/familiar o detectado por un profesional de la salud.	D	X	X	X	----	----
06	Incumplimiento a los menús autorizados por el Hospital mensualmente para el personal, paciente y familiares.	FC3	NO	ORD	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	M	----	----	X	----	----
07	Los pacientes y el personal de guardia no han recibido la alimentación según lo establecido en el POA.	FC3	NO	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	D	X	----	----	X	----
08	Se detecta algún incumplimiento en la normativa vigente en cada momento relativa a sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos de control (HACCP) o la normativa que lo sustituya en cada momento	FC1	SI	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	M	----	----	X	----	X
09	Los menús ofertados no cubren los	FC2	NO	URG	Por cada vez que ocurra y	M	X	----	X	----	----





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

requerimientos calóricos y nutricionales de los pacientes según la Ingesta Recomendada (Recommended Daily Allowance)				luego de finalizado el periodo de la resolución					
10	Los trabajadores de la Empresa incumplan con los requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos, según norma vigente.	FC2	NO	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	S	----	----	X
11	Un paciente, familiar o trabajador Hospital resulta intoxicado por la dieta recibida.	FC1	SI	NP	Por caso de sospecha clínica (Cuadro clínico empieza antes de las 6 horas de la ingesta), presencia de otros pacientes infectados y demostrado por análisis epidemiológico, se aplicará una deducción por cada persona afectada	D	X	X	X
12	Algún alimento proporcionado por la Empresa a algún paciente, familiar y/o trabajador del centro no cumple el control de las caducidades	FC1	NO	NP	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	S	----	X	X
13	Se observa en alguna etapa, la ruptura del proceso de cadena de frío de acuerdo a lo establecido en el contrato, incumplimiento al horario.	FC2	SI	URG	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción.	D	----	X	X
14	Procedimiento y rutas establecidas para el recojo de la vajilla, bandejas, carros o menaje por parte del personal del servicio.	FC2	NO	URG	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción.	D	----	X	X
15	No se ofrecen alternativas alimenticias a los colectivos minoritarios por razón de religión o hábitos alimenticios.	FC3	NO	NP	Por cada caso que se detecte se aplicará una deducción.	D	X	----	X
16	El porcentaje de rechazos de los menús servidos por la Empresa se encuentra por encima del 2%.	FC2	NO	NP	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción.	T	X	X	X

LEYENDA:

- ⇒ **FC1:** Fallos en la prestación de un Servicio respecto a lo establecido en la prestación del servicio que produzcan un efecto perjudicial significativo sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital de Bellavista.
- ⇒ **FC2:** Fallos en la prestación de un Servicio respecto de lo establecido en la prestación del servicio que produzcan un efecto perjudicial no significativo sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital de Bellavista.



HOSPITAL II-E BELLAVISTA



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

⇒ **FC3:** fallos en la prestación de un Servicio respecto de lo establecido sin un efecto perjudicial sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital de Bellavista.

- ❖ EM : Emergencia
- ❖ URG : Urgencia:
- ❖ ORD : Ordinaria
- ❖ NP : No Procede

- D : Diario
- S : Semanal
- M : Mensual
- T : Trimestral
- A : Anual.



PITAL II-E BELLAVIST



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA
"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

XXVII. REQUISITOS DE CALIFICACION

6.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

A	CAPACIDAD LEGAL																																																																		
	HABILITACIÓN																																																																		
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> CERTIFICACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD EMITIDO POR DIGESA y/o RESOLUCIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA Y/O DIREFISA, VIGENTE. de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N.º 098-MINSA-DIGESA-V.01 DE GANAR LA BUENA PRO. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> COPIA SIMPLE DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD EMITIDO POR DIGESA y/o RESOLUCIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA Y/O DIREFISA, VIGENTE. de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N.º 098-MINSA-DIGESA-V.01 DE GANAR LA BUENA PRO. 																																																																		
B.	CAPACIDAD TÉCNICA PROFESIONAL.																																																																		
B.1.	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.																																																																		
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITE M</th> <th>EQUIPO DE COCINA</th> <th>CANTID AD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>01</td><td>Cucharones de acero inoxidable</td><td>4</td></tr> <tr><td>02</td><td>Cucharones de acero aluminio</td><td>2</td></tr> <tr><td>03</td><td>Cuchillo de acero</td><td>4</td></tr> <tr><td>04</td><td>Espumaderas de aluminio</td><td>4</td></tr> <tr><td>05</td><td>Ollas de aluminio N° 12</td><td>2</td></tr> <tr><td>06</td><td>Ollas de aluminio N° 18</td><td>2</td></tr> <tr><td>07</td><td>Ollas de aluminio N° 25</td><td>2</td></tr> <tr><td>08</td><td>Platos hondos para sopa</td><td>36</td></tr> <tr><td>09</td><td>Platos hondos para segundo</td><td>36</td></tr> <tr><td>10</td><td>Sartén N° 80</td><td>2</td></tr> <tr><td>11</td><td>Mesa de trabajo inoxidable de 1x0.6x1</td><td>3</td></tr> <tr><td>12</td><td>Papelera de plástico con tapa y ventana batible</td><td>4</td></tr> <tr><td>13</td><td>Cucharas para sopa acero inoxidable</td><td>36</td></tr> <tr><td>14</td><td>Cucharas pequeñas</td><td>36</td></tr> <tr><td>15</td><td>Cocina industrial de 4 hornillas</td><td>1</td></tr> <tr><td>16</td><td>Juego de ollas</td><td>3</td></tr> <tr><td>17</td><td>Licadora industrial</td><td>1</td></tr> <tr><td>18</td><td>Batidora industrial</td><td>1</td></tr> <tr><td>19</td><td>Vasos de vidrio</td><td>36</td></tr> <tr><td>20</td><td>Tasas de loza</td><td>36</td></tr> <tr><td>21</td><td>Coche transportador</td><td>2</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p>	ITE M	EQUIPO DE COCINA	CANTID AD	01	Cucharones de acero inoxidable	4	02	Cucharones de acero aluminio	2	03	Cuchillo de acero	4	04	Espumaderas de aluminio	4	05	Ollas de aluminio N° 12	2	06	Ollas de aluminio N° 18	2	07	Ollas de aluminio N° 25	2	08	Platos hondos para sopa	36	09	Platos hondos para segundo	36	10	Sartén N° 80	2	11	Mesa de trabajo inoxidable de 1x0.6x1	3	12	Papelera de plástico con tapa y ventana batible	4	13	Cucharas para sopa acero inoxidable	36	14	Cucharas pequeñas	36	15	Cocina industrial de 4 hornillas	1	16	Juego de ollas	3	17	Licadora industrial	1	18	Batidora industrial	1	19	Vasos de vidrio	36	20	Tasas de loza	36	21	Coche transportador	2
ITE M	EQUIPO DE COCINA	CANTID AD																																																																	
01	Cucharones de acero inoxidable	4																																																																	
02	Cucharones de acero aluminio	2																																																																	
03	Cuchillo de acero	4																																																																	
04	Espumaderas de aluminio	4																																																																	
05	Ollas de aluminio N° 12	2																																																																	
06	Ollas de aluminio N° 18	2																																																																	
07	Ollas de aluminio N° 25	2																																																																	
08	Platos hondos para sopa	36																																																																	
09	Platos hondos para segundo	36																																																																	
10	Sartén N° 80	2																																																																	
11	Mesa de trabajo inoxidable de 1x0.6x1	3																																																																	
12	Papelera de plástico con tapa y ventana batible	4																																																																	
13	Cucharas para sopa acero inoxidable	36																																																																	
14	Cucharas pequeñas	36																																																																	
15	Cocina industrial de 4 hornillas	1																																																																	
16	Juego de ollas	3																																																																	
17	Licadora industrial	1																																																																	
18	Batidora industrial	1																																																																	
19	Vasos de vidrio	36																																																																	
20	Tasas de loza	36																																																																	
21	Coche transportador	2																																																																	





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

B.2. INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

Requisito:

Infraestructura adecuada ubicada en la ciudad de Bellavista para la preparación de los Alimentos, que tenga licencia de funcionamiento vigente dedicado al rubro de alimentación, emitido por la autoridad competente, esto en caso de que hubiese un incendio o desastres naturales en el cual no se puede realizar la preparación de las raciones en las instalaciones del hospital. por lo cual deberá cumplir con lo establecido en las normas sanitarias para el funcionamiento para restaurantes y servicios afines, según R.M. N° 822-2018-MINSA y su NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN
Supervisor	1	Licenciado en Administración y/o Negocios y/o Contador y/o carreras afines, titulado, colegiado y habilitado.

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN
Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	2	Licenciado Nutricionista y/o Licenciado En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, titulado, colegiado y habilitado.

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN
Chef de personal de guardia	2	Título como chef y/o técnico en gastronomía, profesional técnico gastronomía y/o profesional técnico en cocina y/o técnico en alta cocina.

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN
Maestro de cocina para Dietas	2	Título como técnico en cocina y/o técnico en gastronomía y/o profesional técnico en gastronomía y/o profesional técnico en cocina y/o técnico en alta Cocina

Acreditación:

[GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

Importante para la Entidad

El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

En caso de que EL GRADO O TÍTULO 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

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN – ACREDITACIÓN
Supervisor	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones y/o diplomado en Control y supervisión del buen desarrollo de las actividades del servicio de alimentación.





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	Capacitación mínima de 30 horas en: • Capacitaciones y/o diplomado en Nutrición y Dietética, o norma de Principios Generales de Higiene, BPM – HACCP.
Chef de personal de guardia	Capacitación mínima de 30 horas en: • Capacitaciones en higiene para manipuladores de alimentos y/o Inocuidad de los alimentos y/o Seguridad en el trabajo y/o Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o norma de Principios Generales de Higiene
Maestro de cocina para dietas	Capacitación mínima de 30 horas en: • Capacitaciones higiene para manipuladores de alimentos y/o Inocuidad de los alimentos y/o Seguridad en el trabajo y/o Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o norma de Principios Generales de Higiene.

Importante

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.

B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

PERSONAL REQUERIDO	EXPERIENCIA
Supervisor	Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos.
Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos.
Chef de personal de guardia	Mínimo 12 meses en servicios de alimentación
Maestro de cocina para Dietas	Mínimo 12 meses en servicios de alimentación

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (trasape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el período traslapado.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a de S/. 500,000.00 (Quinientos Mil con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: **servicios de atención de alimentación y/o nutrición de pacientes en clínicas y/o hospitales y/o instituciones médicas sean públicas y/o privadas.**

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





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA
"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

ANEXOS: DE CONTROL DE CALIDAD

ANEXO N° 1:

CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

Fecha: ____/____/____

I. PLANEAMIENTO DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
Realiza la programación mensual de Desayuno, Almuerzo, Comida de los Reg. Normales y Dietéticos	(SI) (NO)	
Realiza la dosificación de alimentos por preparación	(SI) (NO)	
Calcula el valor nutricional de los regímenes programados	(SI) (NO)	
II. REQUISICIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	(SI) (NO)	
Cumple con la dosificación de los alimentos por persona según preparación y régimen	(SI) (NO)	
Se abastece oportunamente de los alimentos de acuerdo a la cantidad de pacientes, usuarios y según preparaciones, para el periodo establecido	(SI) (NO)	
Se abastece oportunamente del material diverso necesario: aseo, y limpieza, útiles de escritorio, vajilla, menaje, equipo mayor y menor, mobiliario y otros	(SI) (NO)	
III. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS	(SI) (NO)	
Están libres de acumulación de basura las áreas de recepción	(SI) (NO)	
Esta el piso y el área de recepción libre de obstáculos	(SI) (NO)	
Los alimentos cumplen con las normas técnicas institucionales vigentes. (peso por unidad, análisis organoléptico, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de caducidad, etc)	(SI) (NO)	
Verifica que la cantidad ingresada este de acuerdo a la requisición de insumos y alimentos	(SI) (NO)	
Se registra la Aceptabilidad o rechazo de algún alimento o insumo al momento de su ingreso	(SI) (NO)	
IV. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	(SI) (NO)	
Recepciona los alimentos y los clasifica de acuerdo a su tipo de conservación en cámaras frigoríficas conservadoras o almacén.	(SI) (NO)	
Notifica los insumos de acuerdo a fecha de ingreso y tipo de alimento.	(SI) (NO)	





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

Registra los productos en los kardex de control y registra diariamente el consumo del producto.	(SI) (NO)	
V. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REGIMENES NORMALES Y DIETÉTICOS	(SI) (NO)	
Elabora el consolidado de insumos de acuerdo al número de raciones y preparaciones para los diferentes sectores de trabajo y efectúa el pedido correspondiente	(SI) (NO)	
Entrega los insumos a las diferentes áreas de trabajo según pedido de la nutricionista	(SI) (NO)	
Efectúa las operaciones preliminares de limpieza, cortado y/o picado de alimentos para las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietéticos	(SI) (NO)	
Controla la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes.	(SI) (NO)	
Se cumple que en las diferentes etapas de proceso de preparación de alimentos se aplique las buenas prácticas de manufactura (BPM).	(SI) (NO)	
Elabora las preparaciones aplicando las prácticas de manipulación e higiene y técnicas gastronómicas.	(SI) (NO)	
Distribuye las preparaciones de acuerdo a la solicitud de cada unidad de Hospitalización.	(SI) (NO)	
Realiza el lavado y desinfección de la vajilla antes y al final de la jornada, siguiendo las normas de bioseguridad.	(SI) (NO)	
Mantiene limpia el área y realizar el inventario de todo el menaje, conservando al día el cuaderno de control de registro.	(SI) (NO)	
VI. ATENCIÓN DE USUARIOS EN COMEDOR	(SI) (NO)	
Prepara y envía el número de raciones exactas al comedor.	(SI) (NO)	
Transporta adecuadamente las preparaciones de regímenes normales y dietéticos de acuerdo a las cantidades indicadas por el Nutricionista	(SI) (NO)	
Sirve las preparaciones, cuidando de mantenerlas a la temperatura adecuada	(SI) (NO)	
Recoge la bandeja y menaje utilizado, colocándolo en el lugar asignado para ello.	(SI) (NO)	
Realiza el lavado de vajilla	(SI) (NO)	
VII. CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS	(SI) (NO)	
Cumple con la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área.	(SI) (NO)	





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

Cumple con la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de BPM	(SI) (NO)	
Controla el proceso de preparación de regímenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos y cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.	(SI) (NO)	
Las diferentes preparaciones cumplen con los principios organolépticos del control de calidad.	(SI) (NO)	
Distribuye los regímenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de Hospitalización y comedores.	(SI) (NO)	
VIII. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACIÓN DE FORMULAS ENTERALES	(SI) (NO)	
Esteriliza el menaje y envases a utilizarse siguiendo Normas estrictas de bioseguridad	(SI) (NO)	
Elabora la fórmula enteral según las dosificaciones calculadas del Nutricionista.	(SI) (NO)	
Envasa y rotula las Fórmulas Enterales indicando horario, volumen, N° de cama y nombre del paciente	(SI) (NO)	
IX. ELABORACIÓN, FORMULACIÓN Y DOSIFICACION DE FORMULAS LÁCTEAS	(SI) (NO)	
Recepciona las solicitudes de Fórmulas de las Unidades de Hospitalización	(SI) (NO)	
Elabora las fórmulas lácteas según la dosificación calculada por el Nutricionista	(SI) (NO)	
Esteriliza el menaje a utilizar siguiendo las normas estrictas de bioseguridad.	(SI) (NO)	
Rotular y envasar las fórmulas indicando horario, volumen, numero de cama del niño.	(SI) (NO)	



[Handwritten Signature]
NUT. Lourdes Gamero Camacho
CNP 5384

Firma y Sello Nutricionista

CNP N°



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA
"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

ANEXO N° 2

CONTROL DE CALIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha: ____ / ____ / ____

I. PRESENTACIÓN DEL PERSONAL Y HÁBITOS DE HIGIENE	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	
Poseen uniforme claro y limpio	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Poseen gorra, redecilla o toca en la cabeza	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Presentan mascarilla	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Presentan delantal	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Utilizan guantes	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Presentan calzado blanco y limpio	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Presentan el rostro afeitado	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Presentan el cabello recogido o corto	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Presentan uñas cortas limpias y sin esmalte	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Presentan alhajas	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
II. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL				
¿Han recibido capacitación en los últimos 6 meses sobre manipulación e higiénica de alimentos?	SI () NO ()			
El personal conoce las normas de bioseguridad y manipulación de alimentos	SI () NO ()			
III. LIMPIEZA DE LOCAL				
El sistema de iluminación se mantiene de eficiente y limpia	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Las ventanas están limpias sin impedir la entrada de luz natural	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
La entrada y los pasillos están limpios y libres de obstáculos	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA
"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

Se realiza la limpieza de ambientes al menos 3 vez/día y/o cuando se requiera.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
IV. DE LA COCINA				
Las superficies de trabajo o de contacto con los alimentos son de material impermeable formica u otros	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Las cocinas se encuentran limpias, libres de acumulación de grasa y buenas condiciones	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Disponen de lavaderos limpios	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Utilizan lavavajillas	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Se realiza la limpieza de ambientes al final de la jornada	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
V. MENAJE Y UTENSILIOS	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	
Los equipos están visiblemente limpios, en buenas condiciones y son apropiados	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Se encuentran almacenados en forma limpia, organizada?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Se encuentran visiblemente limpios, en buenas condiciones, son apropiados?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Se realiza el desmanche de la vajilla utilizando lejía, máximo 1v/semana	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
VI. ALMACÉN Y CAMARAS				
A. ALMACÉN				
Apariencia Interior	(B) (R) (D)	(B) (R) (D)	(B) (R) (D)	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, ventanas, pisos, etc.?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Se mantienen los ingredientes o insumos a granel en depósitos adecuados, rotulados y están debidamente	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA
"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

B. CAMARA DE VERDURAS Y VIVERES FRESCOS				
Apariencia Interior				
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
C. CAMARA DE CARNES				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Existe una adecuada conservación de los productos?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
D. CAMARA DE LACTEOS				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Se almacenan por separado los productos?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
E. ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE TUBÉRCULOS				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, etc.?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Se realiza una adecuada depuración de los productos?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Los insumos voluminosos y pesados se encuentran en tarimas	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
F. DE LA PREPARACIÓN DE FORMULAS ENTERALES (FE)	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA
"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

El área de preparación de fórmulas Enterales se encuentra correctamente limpias	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Se cuenta con los insumos necesario para la preparación de las FE	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
El personal tiene y usa la vestimenta adecuada para la preparación de FE	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
VII. DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS HOSPITALARIOS SEGÚN DIRECTIVA N° 008-GG-ESSALUD-2000				
A. De la Eliminación				
Cuentan con bolsas de polietileno, espesor de 3 mm (mm = 1/1000 pulgada), con capacidad de acuerdo al volumen necesario.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Los residuos Sólidos son ubicando en espacios con la señalización respectiva.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Los residuos sólidos son almacenados de acuerdo a su clasificación: Residuos Biocontaminados (Categoría A) en bolsa de color rojo Residuos Comunes (Categoría C) en bolsa de color negro.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Los residuos sólidos clasificados como biocontaminados (categoría A), son sometidos a incineración	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
La recolección de residuos sólidos del Hospital se realiza con intervalos no mayores a 24 horas.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
B. Del Equipo de Protección del Personal encargado de la Eliminación de Residuos Sólidos				
Usa uniforme compuesto por pantalón largo y camisa con manga mínima de ¾ de material resistente y de color claro, específico para el uso del personal de servicio.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Usa guantes de PVC con mangas de 18" (para el transporte)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Usa Botas de PVC (impermeables, antideslizantes y resistentes a sustancias corrosivas, color claro, de media caña)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Usa Gorra de color claro.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA
"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

Usa Respirador con filtro según agente ambiental: material de partículas en forma sólida o líquida, gases y vapores.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
VIII. INSTALACIONES SANITARIAS				
Se encuentran limpios y libre de olores extraños	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Se encuentran en perfectas condiciones de conservación	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Se encuentran provistos de jabón, papel, etc.	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
IX. COMEDOR				
¿Se encuentran en perfectas condiciones de conservación y limpieza los mobiliarios, pisos, ventanas, etc.?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
X. SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	M	T	N	
¿Los cables se encuentran bien instalados (no se encuentra cables pelados, empalmes defectuosos)?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
¿Los tomacorrientes, enchufes e interruptores se encuentran en buen estado?	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Sus depósitos de desecho domésticos cuentan con bolsas negras y tapas	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Los extintores y botiquines se encuentran ubicados en lugar visible	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	
Los balones de gas no presentan riesgos de fuga	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	

LEYENDA:



M: Mañana B: Buena
T: Tarde R: Regular
N: Noche D: Deficiente



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL
HOSPITAL II-E BELLAVISTA
"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

[Handwritten Signature]
NUT. Lourdes Gamero Cornejo
CNP 5894

Firma Sello Nutricionista
CNP N°

FORMATO 03

CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS

FECHA: / /							
HORARIO	DESCRIPCIÓN	CALIFICACION				OBSERVACIONES	NOMBRE Y FIRMA
		E	B	R	M		
	DESAYUNO						
	Jugo de Fruta						
	Leche						
	Cereal						
	Pan con entremés 1						
	Pan con entremés 2						
	REFRIGERIO						
	Leche u otros						
	Pan con entremés						
	ALMUERZO						
	Entrada						
	Sopa o crema						
	Guiso						
	Arroz						
	Fruta /Postre						
	Refresco						
	REFRIGERIO						
	Leche u otros						
	Pan con entremés						
	COMIDA						
	Ensalada						
	Sopa o crema						
	Guiso						
	Arroz						
	Fruta / Postre						





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL II-E BELLAVISTA

"Año de la Unidad, la paz y el desarrollo"

	Infusión							

LEYENDA:

E= Excelente B= Bueno R= Regular M= Malo

Calificación se realizará en base a que las preparaciones cumplan con las CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (Color, Olor. Sabor), además de Textura y Temperatura adecuada.



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	<ul style="list-style-type: none">CERTIFICACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD EMITIDO POR DIGESA y/o RESOLUCIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA Y/O DIREFISA, VIGENTE. de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N.º 098-MINSA-DIGESA-V.01 DE GANAR LA BUENA PRO.

Importante
<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>

<u>Acreditación:</u>
<ul style="list-style-type: none">COPIA SIMPLE DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD EMITIDO POR DIGESA y/o RESOLUCIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA Y/O DIREFISA, VIGENTE. de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N.º 098-MINSA-DIGESA-V.01 DE GANAR LA BUENA PRO.

Importante
<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>

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL		
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO		
	Requisitos:		
	ITE M	EQUIPO DE COCINA	CANTID AD
	01	Cucharones de acero inoxidable	4
	02	Cucharones de acero aluminio	2
	03	Cuchillo de acero	4
	04	Espumaderas de aluminio	4
	05	Ollas de aluminio N° 12	2
	06	Ollas de aluminio N° 18	2
	07	Ollas de aluminio N° 25	2
	08	Platos hondos para sopa	36
	09	Platos hondos para segundo	36

	10	Sartén N° 80	2															
	11	Mesa de trabajo inoxidable de 1x0.6x1	3															
	12	Papelera de plástico con tapa y ventana batible	4															
	13	Cucharas para sopa acero inoxidable	36															
	14	Cucharas pequeñas	36															
	15	Cocina industrial de 4 hornillas	1															
	16	Juego de ollas	3															
	17	Licuada industrial	1															
	18	Batidora industrial	1															
	19	Vasos de vidrio	36															
	20	Tasas de loza	36															
	21	Coche transportador	2															
<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div><p>Importante</p><p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p></div>																		
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA																	
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Infraestructura adecuada ubicada en la ciudad de Bellavista para la preparación de los Alimentos, que tenga licencia de funcionamiento vigente dedicado al rubro de alimentación, emitido por la autoridad competente, esto en caso de que hubiese un incendio o desastres naturales en el cual no se puede realizar la preparación de las raciones en las instalaciones del hospital. por lo cual deberá cumplir con lo establecido en las normas sanitarias para el funcionamiento para restaurantes y servicios afines, según R.M. N° 822-2018-MINSA y su NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <div><p>Importante</p><p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p></div>																	
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE																	
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA																	
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN</th></tr><tr><td>Supervisor</td><td>1</td><td>Licenciado en Administración y/o Negocios y/o Contador y/o carreras afines, titulado, colegiado y habilitado.</td></tr><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN</th></tr><tr><td>Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética</td><td>2</td><td>Licenciado Nutricionista y/o Licenciado En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, titulado, colegiado y habilitado.</td></tr><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN</th></tr></table>			PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN	Supervisor	1	Licenciado en Administración y/o Negocios y/o Contador y/o carreras afines, titulado, colegiado y habilitado.	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN	Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	2	Licenciado Nutricionista y/o Licenciado En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, titulado, colegiado y habilitado.	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN																
Supervisor	1	Licenciado en Administración y/o Negocios y/o Contador y/o carreras afines, titulado, colegiado y habilitado.																
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN																
Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	2	Licenciado Nutricionista y/o Licenciado En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, titulado, colegiado y habilitado.																
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN																

	<table><tr><td>Chef de personal de guardia</td><td>2</td><td>Título como chef y/o técnico en gastronomía, profesional técnico gastronomía y/o profesional técnico en cocina y/o técnico en alta cocina.</td></tr><tr><td>PERSONAL REQUERIDO</td><td>CANTIDAD</td><td>FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN</td></tr><tr><td>Maestro de cocina para Dietas</td><td>2</td><td>Título como técnico en cocina y/o técnico en gastronomía y/o profesional técnico en gastronomía y/o profesional técnico en cocina y/o técnico en alta Cocina</td></tr></table>	Chef de personal de guardia	2	Título como chef y/o técnico en gastronomía, profesional técnico gastronomía y/o profesional técnico en cocina y/o técnico en alta cocina.	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN	Maestro de cocina para Dietas	2	Título como técnico en cocina y/o técnico en gastronomía y/o profesional técnico en gastronomía y/o profesional técnico en cocina y/o técnico en alta Cocina		
Chef de personal de guardia	2	Título como chef y/o técnico en gastronomía, profesional técnico gastronomía y/o profesional técnico en cocina y/o técnico en alta cocina.										
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN										
Maestro de cocina para Dietas	2	Título como técnico en cocina y/o técnico en gastronomía y/o profesional técnico en gastronomía y/o profesional técnico en cocina y/o técnico en alta Cocina										
<p><u>Acreditación:</u></p> <p>El GRADO O TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso EL GRADO O TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>												
B.3.2	CAPACITACIÓN											
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CAPACITACIÓN – ACREDITACIÓN</th></tr><tr><td>Supervisor</td><td>Capacitación mínima de 30 horas en:<ul style="list-style-type: none">Capacitaciones y/o diplomado en Control y supervisión del buen desarrollo de las actividades del servicio de alimentación.</td></tr><tr><td>Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética</td><td>Capacitación mínima de 30 horas en:<ul style="list-style-type: none">Capacitaciones y/o diplomado en Nutrición y Dietética, o norma de Principios Generales de Higiene, BPM – HACCP.</td></tr><tr><td>Chef de personal de guardia</td><td>Capacitación mínima de 30 horas en:<ul style="list-style-type: none">Capacitaciones en higiene para manipuladores de alimentos y/o Inocuidad de los alimentos y/o Seguridad en el trabajo y/o Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o norma de Principios Generales de Higiene</td></tr><tr><td>Maestro de cocina para dietas</td><td>Capacitación mínima de 30 horas en:<ul style="list-style-type: none">Capacitaciones higiene para manipuladores de alimentos y/o Inocuidad de los alimentos y/o Seguridad en el trabajo y/o Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o norma de Principios Generales de Higiene.</td></tr></table> <p>.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, U OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA.</p> <div><p>Importante</p><p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p></div>		PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN – ACREDITACIÓN	Supervisor	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones y/o diplomado en Control y supervisión del buen desarrollo de las actividades del servicio de alimentación.	Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones y/o diplomado en Nutrición y Dietética, o norma de Principios Generales de Higiene, BPM – HACCP.	Chef de personal de guardia	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones en higiene para manipuladores de alimentos y/o Inocuidad de los alimentos y/o Seguridad en el trabajo y/o Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o norma de Principios Generales de Higiene	Maestro de cocina para dietas	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones higiene para manipuladores de alimentos y/o Inocuidad de los alimentos y/o Seguridad en el trabajo y/o Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o norma de Principios Generales de Higiene.
PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN – ACREDITACIÓN											
Supervisor	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones y/o diplomado en Control y supervisión del buen desarrollo de las actividades del servicio de alimentación.											
Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones y/o diplomado en Nutrición y Dietética, o norma de Principios Generales de Higiene, BPM – HACCP.											
Chef de personal de guardia	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones en higiene para manipuladores de alimentos y/o Inocuidad de los alimentos y/o Seguridad en el trabajo y/o Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o norma de Principios Generales de Higiene											
Maestro de cocina para dietas	Capacitación mínima de 30 horas en: <ul style="list-style-type: none">Capacitaciones higiene para manipuladores de alimentos y/o Inocuidad de los alimentos y/o Seguridad en el trabajo y/o Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos y/o norma de Principios Generales de Higiene.											
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE											

	<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1" data-bbox="316 248 1374 786"> <thead> <tr> <th data-bbox="316 248 587 331">PERSONAL REQUERIDO</th><th data-bbox="587 248 1374 331">EXPERIENCIA</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="316 331 587 450">Supervisor</td><td data-bbox="587 331 1374 450">Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos.</td></tr> <tr> <td data-bbox="316 450 587 600">Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética</td><td data-bbox="587 450 1374 600">Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos.</td></tr> <tr> <td data-bbox="316 600 587 696">Chef de personal de guardia</td><td data-bbox="587 600 1374 696">Mínimo 12 meses en servicios de alimentación</td></tr> <tr> <td data-bbox="316 696 587 786">Maestro de cocina para Dietas</td><td data-bbox="587 696 1374 786">Mínimo 12 meses en servicios de alimentación</td></tr> </tbody> </table> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div data-bbox="316 1093 1410 1641"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases. </div>	PERSONAL REQUERIDO	EXPERIENCIA	Supervisor	Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos.	Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos.	Chef de personal de guardia	Mínimo 12 meses en servicios de alimentación	Maestro de cocina para Dietas	Mínimo 12 meses en servicios de alimentación
PERSONAL REQUERIDO	EXPERIENCIA										
Supervisor	Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos.										
Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética	Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y de alimentos.										
Chef de personal de guardia	Mínimo 12 meses en servicios de alimentación										
Maestro de cocina para Dietas	Mínimo 12 meses en servicios de alimentación										
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</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 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>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/75,000.00 (Setenta y Cinco Mil con 00/100 Soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar</p>										

<p>con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicios de atención de alimentación y/o nutrición de pacientes en clínicas y/o hospitales y/o instituciones médicas sean públicas y/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 documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo 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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> </div>
--

¹¹ 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”.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• <i>Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.</i>• <i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i> |
|--|---|

Importante

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

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).	<p>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> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:

“El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [.....], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

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:

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

- 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.”

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o

póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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 [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no 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 [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) 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 CONTROVERSIAS¹⁴

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: [.....]

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.

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 Digitales¹⁵.

¹⁴ 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).

¹⁵ 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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

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 ¹⁶	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 servicios¹⁷

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.

¹⁶ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

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 ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		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.

¹⁸ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

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 servicios²¹

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.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

²⁶ 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.

²⁷ 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.

²⁸ 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”*.

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

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

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° 11

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024-OGESS-HC/CS-Primera Convocatoria

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.