

# **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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	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 sombrear.
- 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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
03-2024-DRSC/HSMC-**

Sexta convocatoria

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE “ALIMENTACIÓN  
PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS AFILIADOS AL  
SEGURO INTEGRAL DE SALUD QUE RECIBEN ATENCIÓN  
EN EL HOSPITAL SANTA MARÍA DE CUTERVO, PARA UN  
PERIODO DE 12 MESES”**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I

### ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 1.1. REFERENCIAS

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

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

#### 1.2. CONVOCATORIA

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

#### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

##### Importante

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

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

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, 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 Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

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

En 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 RNP<sup>2</sup>. 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.

<sup>2</sup> La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: [www.mpp.gob.pe](http://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 realizan 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 accesorio, 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-emitir-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 : Hospital Santa María de Cutervo  
RUC N° : 20610637451  
Domicilio legal : Jr. Ica S/N – Cutervo - Cajamarca  
Teléfono: : ---  
Correo electrónico: : logisticaahsmc@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE “ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS AFILIADOS AL SEGURO INTEGRAL DE SALUD QUE RECIBEN ATENCIÓN EN EL HOSPITAL SANTA MARÍA DE CUTERVO, PARA UN PERIODO DE 12 MESES”

#### Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos de selección según relación de ítems o por paquete consignar el detalle del objeto de estos.*
- *En caso de proyectos de inversión, se debe consignar el servicio materia de la convocatoria, y no la denominación del proyecto.*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.*

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Directoral Hospital Santa María de Cutervo N° 000631-2024-GR-CAJ/HSM-C/DG, de fecha 17 de setiembre de 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Donaciones y Transferencias

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica la distribución de la buena pro.

### 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 12 meses 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 importe de S/. 10.00 (diez con 00/100 soles) en caja del Hospital Santa María de Cutervo.

#### Importante

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

### <sup>b</sup> 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 Supremo N.° 082-2019-EF, que aprueba el TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante la LCE).
- Decreto Supremo N°344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. (En adelante el RLCE).
- Decreto Supremo N° 022-2016-VIVIENDA, que aprueba el Reglamento de Acondicionamiento Territorial y Desarrollo Urbano Sostenible y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 023-2017-VIVIENDA, que aprueba el enfoque de Desarrollo Urbano Sostenible y saludable – EDUSS para acciones de rehabilitación y reconstrucción.
- Resolución N° 013-2019-OSCE/PRE y sus modificatorias, que aprueban la directiva N° 001-2029-OSCE/CD – Bases y solicitud de expresiones de interés estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

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

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

**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 Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. **(Anexo N° 11)**

**Advertencia**

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

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

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

### Importante para la Entidad

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

*“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.*

*En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:*

N ° de Cuenta : 0274 027983  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>7</sup> : 018 274 027402798317

”

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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 – PIDE<sup>8</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- 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 comunicación **9**. (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>10</sup>.
- j) Estructura de costos<sup>11</sup>.

<sup>7</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>8</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>9</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>11</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.



- k) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>12</sup>.

#### 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.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>13</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad, en el Jr. Ica S/N Cutervo, en el horario de 7:30 am a 1:00 pm y de 2:30 a 4:45 pm.

<sup>12</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<sup>13</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIÓDICOS MENSUALES SEGÚN EL CONSUMO, PREVIO INFORME DE CONFORMIDAD DEL AREA DE NUTRICION Y DIETÉTICA.**

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

- Informe de los productos y/o entregables, según el siguiente detalle:
  - Informe de consolidado de prestación del proveedor.
  - Informe de conformidad del área usuaria donde verifica y acredita la cantidad de consumo del periodo informado por el proveedor.
  - Acta de conformidad de la prestación del servicio.
- Copia del contrato.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES del Hospital Santa María de Cutervo, sito en el Jr. Ica S/N Cutervo- Cajamarca, en el horario de 7:30 am a 1:00 pm y de 2:30 a 4:45 pm.

**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO****3.1. TERMINOS DE REFERENCIA****1. Denominación de la contratación**

Contratación de servicios en alimentación y nutrición hospitalaria para pacientes beneficiarios del Seguro Integral de Salud hospitalizados en el **Hospital Santa María de Cutervo**, por un periodo de 12 meses luego de la suscripción del contrato.

**2. Finalidad pública**

La contratación de una Persona Natural/Jurídica que brinde el servicio de **ALIMENTACION Y NUTRICION A PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL SEGURO INTEGRAL DE SALUD**, con una dieta nutricional optima en términos de cantidad y calidad.

**3. Antecedentes**

La entidad necesita dotar de alimentación y nutrición dentro de estándares óptimos en cantidad, calidad e inocuidad del servicio, para los pacientes asegurados al Seguro Integral de Salud. En ese sentido, con la finalidad de lograr dicho objetivo, es necesario contratar el servicio de **ALIMENTACION Y NUTRICION A PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL SEGURO INTEGRAL DE SALUD**, que cumpla dichos estándares.

**4. Objetivos de la contratación****A.- OBJETIVO GENERAL:**

Contratar una persona Natural/Jurídica que brinde el servicio de **ALIMENTACION Y NUTRICION A PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL SEGURO INTEGRAL DE SALUD** del Hospital Santa María de Cutervo con los estándares óptimos de calidad.

**B.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

1. Garantizar el servicio de raciones sólidas, blandas y líquidas para los pacientes hospitalizados afiliados al Seguro Integral de Salud.
2. Contar con dietas que correspondan a criterios fijados, tales como: contenido de nutrientes: proteínas, carbohidratos, grasa, dosificación, adecuación, variedad, equilibrada, suficiente y cumplir con los estándares de calidad e inocuidad en todas las actividades operativas (condiciones sanitarias de recepción, almacenamiento, preparación, distribución y consumo).
3. Adquirir un suministro oportuno según la necesidad del Hospital Santa María de Cutervo.

**5. Características y condiciones del servicio a contratar**

- a. El Proveedor proporcionará con 15 (quince) días de anticipación la planificación de los regímenes (completas, blandas, hipoglúcida, hiposódica, hipograsa, hiperproteica, hipocalóricas, alimentación complementaria etc.), las que deben estar respaldadas con la firma de un nutricionista colegiado y habilitado con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macro – micro nutrientes en base a una ración, a fin que el área usuaria pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias. No se aceptará repetición de menús como mínimo en el periodo de 2 semanas.
- b. El Proveedor está obligado a efectuar la entrega de la alimentación (dietas) a los pacientes hospitalizados bajo la supervisión de personal asistencial.
- c. El Proveedor deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas ( $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ), de tal manera que sea inocuo para el consumo humano.
- d. El Proveedor se encargará del recojo de los residuos.
- e. El servicio de atención a los pacientes será según los siguientes horarios:

  
Angel Eduardo Andaya Lucero  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CNP. 2798

- Desayuno Una vez al día de las 07:00 a 08:00 horas.
- Almuerzo Una vez al día de las 12:00 a 13:30 horas.
- Cena Una vez al día de las 18:00 a 19:30 horas.

### 5.1 Descripción y cantidad del servicio a contratar:

#### DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La Persona Natural/Jurídica, se encargará de elaborar los regímenes y/o dietas hospitalarias en base a los criterios nutricionales (patología del paciente, requerimientos de macro y micronutrientes etc.) que dicte el profesional nutricionista del Hospital Santa María de Cutervo. Además de elaborar los regímenes en base a la normativa existente de BPM, POES y plan HACCP.

#### CANTIDADES

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

- Desayuno : 0.15 de ración
- Almuerzo : 0.50 de ración
- Cena : 0.20 de ración
- Alimentación complementaria: 0.15 de ración

#### DIETAS HOSPITALARIA (Ejemplo).

#### DIETA COMPLETA

#### DEFINICIÓN

Es aquel régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades del individuo, completa de su composición aportando macronutrientes, micronutrientes y fibra; armónica en la proporción de nutrientes según las recomendaciones adecuadas para cada paciente.

#### OBJETIVO DEL TRATAMIENTO

Aportar diariamente la cantidad de energía para el óptimo funcionamiento del organismo.

#### INDICACIONES

Se indica para todo paciente hospitalizado con peso adecuado que no tenga comprometido el tracto gastrointestinal, la función metabólica y/o que no presente alguna patología o necesidad particular.

#### VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
1800 -2000	10 – 15	25-30	55-60

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP. 2788



**ALIMENTOS PERMITIDOS**

Productos lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Debe de limitarse el consumo excesivo de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	LECHE 2 PANES CON PALTA
ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS LENTEJA CON ARROZ Y PESCADO FRITO MANZANA
CENA	ESTOFADO DE POLLO COMPOTA DE MELOCOTÓN

**DESAYUNO: LECHE CON PAN CON PALTA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
LECHE	180	171.6	8.4	9.7	13.1
CANELA	3				
AZÚCAR RUBIA	12	45.6	0.2		11.8
LECHE EN POLVO	30	39.3		3.7	1.7
PAN DE SAL	60	176.4	16.5	0.4	36.4
PALTA	60	78.5		7.4	3.3
<b>SUB TOTAL</b>		<b>511.5</b>	<b>25.1</b>	<b>21.2</b>	<b>86.2</b>

**ALMUERZO: SOPA DE VERDURA, PESCADO FRITO CON LENTEJAS Y MANZANA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
BONITO	80	110.4	18.6		
LENTEJA	50	169	11.6		30.6
ARROZ	80	287	4.8		63.2
TOMATE	15	2.9	0.1		0.6
LECHUGA	15	1.7	0.1		0.4
ZANAHORIA	15	8.2	0.1	0.1	1.4
MANZANA	200	108	0.6	0.2	29.2
ACEITE VEGETAL	15	132.6		15	
<b>SUB TOTAL</b>		<b>819.8</b>	<b>36.4</b>	<b>15.3</b>	<b>125.3</b>

**CENA: ARROZ CON ESTOFADO DE POLLO Y COMPOTA DE MANZANA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
POLLO	80	136	14.6	8.2	
ARROZ	80	287.2	6.6	0.4	82.2
PAPA BLANCA	100	98	1.6		22.8
ZANAHORIA	10	4.1	0.1	0.1	0.9
CHOCLO	10	12.9	0.3	0.1	2.8
CEBOLLA	5	1.6			0.4
AJOS	3	3.9	0.2		0.9
ACEITE	10	88.4		10	5
MANZANA	30	12.9	0.1		3.5

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP. 2788

CHUÑO					
AZÚCAR	10	38			9.8
SUB TOTAL		683	23.5	18.8	103.3
TOTAL		2014.3	75.5	60	294.8

**DIETA HIPERPROTEICA****DEFINICIÓN**

Es aquel régimen dietoterapéutico completo con un mayor aporte adicional de proteínas de alto valor biológico.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

Proveer de aminoácidos al organismo para la síntesis más efectiva de sus propias proteínas.

Preservar y /o recuperar la masa muscular del paciente.

**INDICACIONES**

Se indica para todo paciente hospitalizado en estado de desnutrición proteica en cualquiera de sus grados, pacientes post - operados de cirugía mayor, pacientes poli traumatizados, neoplásicos o hipercatabólicos.

**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
1800-2000	15	25-30	55-60

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

Productos lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**


Debe de limitarse el consumo excesivo de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados y bebidas alcohólicas.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	LECHE 2 PANES CON QUESO
ALMUERZO	SOPA DE TRIGO FRIJOLES C/ARROZ Y PESCADO FRITO MANZANA
CENA	QUINUA GUISADA CON QUESO ARROZ MAZAMORRA CON LECHE

**DESAYUNO: LECHE CON PAN CON QUESO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
LECHE EN POLVO	30	145.2	8.1	7.8	10.8
CANELA	2				
AZÚCAR RUBIA	10	38	0.2		9.8
QUESO FRESCO	50	115	7.9	8.8	1.1
PAN DE SAL	70	215.8	7.1	0.4	42.4
SUB TOTAL		504	23.1	17	64.2

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 C.M.P. 2788



**ALMUERZO: SOPA DE TRIGO, ARROZ CON FRIJOLES Y PESCADO FRITO Y MANZANA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ZAPALLO	15	12	0.2		3.2
TRIGO PELADO	30	107.4	2.5	0.4	22.8
HUEVO	50	25	5.4		0.4
FRIJOL	50	162.5	10.3	0.6	30.1
BONITO	100	138	23.3	4.2	
ARROZ	80	287.2	6.6	0.4	62.5
MANZANA	200	108	0.6		29.4
ACEITE VEGETAL	5	44.2		10	
SUBTOTAL		<b>884.3</b>	<b>48.9</b>	<b>15.4</b>	<b>148.1</b>

**CENA: QUINUA GUISADA CON QUESO Y ARROZ CON LECHE.**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
QUINUA	30	110.7	3.8	1.6	21
ARROZ	70	251.3	5.7	0.4	54.5
AJOS	3	3.9	0.2		0.9
ACEITE	5	44.2		5	
QUESO FRESCO	10	23	1.6	1.7	0.2
ZANAHORIA	10	4.1	0.1	0.1	0.9
CARNE	50	52	10.8	0.7	
AZÚCAR	10	38			9.8
CANELA	2				
LECHE EN POLVO	10	50.5	2.7	2.8	3.7
ARROZ	20	70.7	2.5	0.2	23.3
SUB TOTAL		<b>648.4</b>	<b>27.3</b>	<b>12.3</b>	<b>114.4</b>
TOTAL		<b>2036.7</b>	<b>99.2</b>	<b>45</b>	<b>326.7</b>

**DIETA BLANDA****DEFINICIÓN**

Es aquel régimen dieto terapéutico constituido por líquidos y sólidos de fácil digestión.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

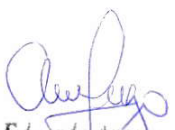
- Proveer alimentos de fácil digestión y escaso residuo.
- Mantener el estado nutricional del paciente.

**INDICACIONES**

Se indica para todos los pacientes post operados con progreso de la dieta líquida amplia, pacientes con estenosis esofágica en recuperación, pacientes de la tercera edad.

**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
1600-1800	10-15	25-30	55-60

  
 .....  
 Angel Eduardo Araya  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CMP. 2788

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

**PROTEÍNAS:** Productos lácteos y derivados, huevo, carnes magras y pescado

**CEREALES:** Refinados

**AZÚCARES:** Mermelada

**VEGETALES:** Cocidas

**FRUTAS:** Sancochadas, en mazamorra, en compotas, etc.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Debe de limitarse el consumo de carnes curadas, embutidos, cereales integrales, vegetales crudos, vegetales flatulentos, menestras con cascara, frutas crudas y con cáscara frutas secas y frituras.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	LECHE 2 PANES HUEVO SANCOCHADO
ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS ESTOFADO DE POLLO CON ARROZ Y PAPA SANCOCHADA
CENA	PURÉ DE PAPAS CON ARROZ Y HUEVO SANCOCHADO COMPOTA DE PIÑA

**DESAYUNO: LECHE CON PAN CON HUEVO SANCOCHADO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
LECHE EN POLVO	180	171.6	8.4	9.7	13.1
AZÚCAR RUBIA	3				
CANELA	12	45.6	0.2		11.8
HUEVO	30	39.3		3.7	1.7
PAN DE SAL	60	176.4	16.5	0.4	36.4
SUB TOTAL		511.5	25.1	21.2	86.2

**ALMUERZO: SOPA DE FIDEOS, ESTOFADO DE POLLO CON PAPA, MAZAMORRA DE GELATINA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ZAPALLO	10	2.6	0.1		0.6
FIDEOS	20	72	1.9		15.7
VAINITA	10	3.7	0.2		0.8
ZANAHORIA	15	6.2	0.1	0.1	1.6
ARROZ	80	287.2	6.6	0.4	62.5
AJOS	5	6.5	0.3		1.5
POLLO	100	116	24.7	4.4	
CEBOLLA	15	4.8	0.1		1.2
PAPA	80	78.4	1.3		18.2
ACEITE	5	44.2		5	
SUB TOTAL	20	76	2.2		17.4
TOTAL		697.5	34.7	10.1	119

  
**Angel Eduardo Amaya Lugo**  
 LIC. EN NUTRICIÓN



**CENA: PURÉ DE PAPA CON ARROZ Y HUEVO SANCOCHADO Y COMPOTA DE PIÑA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PAPA	75	72.8	1.6	0.1	16.7
LECHE	10	48.4	2.7	2.6	3.6
AJOS	3	3.9	0.2		0.9
MANTEQUILLA	2	14.6		1.6	
HUEVO	55	64.2	6.7	5.7	0.9
ARROZ	60	215.4	4.9	0.3	46.7
MAICENA	5	17.6			4.3
AZÚCAR	7	26.6			6.9
CANELA	1				
PIÑA	80	30.4	0.3	0.2	7.8
SUB TOTAL		513.7	16.4	10.5	87.9
TOTAL		1626.6	75	33.9	261.5

**DIETA BLANDA SEVERA O ATRAUMATICA****DEFINICIÓN**

Es aquel régimen dieto terapéutico constituido por alimentos con muy bajo contenido de grasa y residuos.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

- Proveer alimentos de fácil digestión, masticación, deglución y escaso residuo.
- Reducir los residuos fecales.

**INDICACIONES**

Se indica en: Pacientes pre y post operados de procedimientos quirúrgicos intestinales. Pacientes con trastornos en la motilidad intestinal. Pacientes con enfermedad inflamatoria intestinal.

**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
1600-1800	10-15	25-30	55-60

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

PROTEÍNAS: Carnes magras

CEREALES: Arroz y pastas refinadas

VEGETALES: Verduras cocidas como zapallo, zanahoria, papas cocidas.

FRUTAS: Sancochadas, en preparaciones.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Debe limitarse al consumo de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, vegetales crudos, vegetales flatulentos, menestras con cascara, frutas crudas y con cascara, frutas secas y frituras.

  
 Angel Eduardo Anaya Lago  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 GMR 2788

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	AVENA 2 PANES DE SAL CON CLARA DE HUEVO
ALMUERZO	SOPA DE FIDEOS POLLO AL HORNO CON ARROZ Y PAPA SANCOCHADA MAZAMORRA DE MEMBRILLO
CENA	POLLO A LA PLANCHA CON ARROZ Y CAMOTE COMPOTA DE MANZANA

**DESAYUNO: AVENA CON PAN CON CLARA DE HUEVO**


ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
AVENA HOJUELAS	35	18.6	0.5	0.2	3.8
CANELA	3				
AZÚCAR	10	38			9.8
PAN	60	176.4	6.1	0.4	36.4
HUEVO	60	30	6.5		0.5
SUB TOTAL		263	13	0.6	50.5

**ALMUERZO: SOPA DE FIDEOS, POLLO AL HORNO CON ARROZ Y PAPA, MAZAMORRA DE MEMBRILLO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ZAPALLO	15	3.9	0.1		1
ZANAHORIA	15	6.2	0.1	0.1	1.4
APIO	10	2.1	0.1		0.7
ZANAHORIA	15	6.2	0.1	0.1	1.4
FIDEOS	30	108	2.8	0.1	23.5
ARROZ	80	287.2	6.6	0.4	62.2
POLLO	100	170	18.2	10.2	
PAPA	80	82.4	1.6	0.3	18.6
CHUÑO	10	34.7			8.5
MEMBRILLO	50	21.5			
AZÚCAR	5	19			4.9
SUB TOTAL		741.1	29.6	11.2	122.2

**CENA: ARROZ CON ESTOFADO DE POLLO Y COMPOTA DE MANZANA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
CAMOTE	60	66	0.7		16.6
ARROZ	80	215.4	4.9	0.3	46.7
AJOS	3	3.9	0.2		0.9
POLLO	100	108	19.2	2.9	
ACEITE	5	44.2		5	
MANZANA	50	27	0.2	0.1	7.3
AZÚCAR	10	38			9.8
CANELA	3				
MAICENA	5	17.6			4.3
SUBTOTAL		520	25.2	8.3	85.6
TOTAL		1524.1	67.7	20.1	258.3

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN

**DIETA HIPOGLÚCIDA****DEFINICIÓN**

Es aquel régimen dieto terapéutico regulado en energía y macronutrientes, teniendo en cuenta la selección de alimentos de menor índice glucémico, así como también el control de horarios de ingesta. Para el cálculo de los requerimientos nutricionales del paciente diabético, se debe tener en cuenta la energía, proteínas, grasa y fibra dietética.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

Suministrar el aporte adecuado de nutrientes orientando al logro y/o mantenimiento de los objetivos nutricionales.

Prevenir casos de hiperglicemia.

Control de casos de glicemia

Reducir el riesgo de aterosclerosis y sus complicaciones.

**INDICACIONES**

Se indica en: diabetes mellitus no insulino dependiente, diabetes insulino dependiente.

**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %	FIBRA Gr.
1600-1800	12-15	25-30	50-55	20-25

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

CARBOHIDRATO (menos del 40% de absorción lenta): vegetales, leguminosas y cereales.

PROTEÍNAS: Leche descremada, yogurt descremado, queso fresco, pollo sin piel, carne de res magra, pescado y huevo (claras de huevo).


GRASAS: Ácidos grasos poliinsaturados tipo omega 3.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Productos de pastelería, carbohidratos simples, frituras, alimentos altos en sodio, frutas secas, embutidos, alcohol.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	AVENA SIN AZÚCAR 2 PANES INTEGRALES 1 CLARA DE HUEVO SANCOCHADO
ALMUERZO	ENSALADA DE VERDURAS QUINUA GUISADA Y PESCADO AL HORNO MANZANA
CENA	SALTADO DE BRÓCOLI CON CAMOTE Y POLLO AL HORNO PAPAYA PICADA

9  
  
 Angel Eduardo Amaya  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP. 2788



COLACIÓN NOCTURNA	LECHE DESCREMADA C/AVENA Y ALMENDRAS
-------------------	--------------------------------------

**DESAYUNO: AVENA CON ALMENDRAS Y HUEVO SANCOCHADO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
AVENA HOJUELAS	20	10.6	0.3	0.1	2.2
CANELA	3				
ALMENDRAS	25	133.5	4.5	10.8	6.8
PAN INTEGRAL	60	162	5.6	1.8	30.4
HUEVO	60	30	6.5		0.5
SUB TOTAL		336.1	16.9	12.7	39.8

**ALMUERZO: ENSALADA DE VERDURAS, QUINUA GUISADA, PESCADO A LA PLANCHA MANZANA**


ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ZANAHORIA	40	16.4	0.2	0.2	3.7
TOMATE	40	7.6	0.3	0.1	1.7
APIO	15	3.2	0.1	0.1	1.1
PEPINILLO	40	4.4	0.2		1
LIMOS	10	3			1
ACEITE	10	88.4		10	
BONITO	100	138	23.3	4.2	
QUINUA	60	221.4	7.5	3.1	42.1
AJOS	3	3.9	0.2		0.9
AVELLANAS	30	165.5	3.7	14.8	7.3
MANZANA	200	70	1.2	0.6	17.2
SUB TOTAL		722.7	36.8	33.2	76

**CENA: SALTADO DE BRÓCOLI, CAMOTE CON POLLO AL HORNO Y PAPAYA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
CAMOTE	90	99	1		24.8
POLLO	100	170	18.2	10.2	
BRÓCOLI	100	40	4.9	0.9	5.7
AJOS	3	3.9	0.2		0.9
PIMIENTO	40	14	0.6	0.2	3.1
FRIJOL CHINO	60	24.6	2.7	0.4	4
ALMENDRAS	30	160.2	5.4	13	8.1
ACEITE	10	88.4		10	
PAPAYA	90	28.9	0.4	0.1	7.4
SUB TOTAL		628.9	33.3	34.8	54

**COLACIÓN NOCTURNA: AVENA CON LECHE Y ALMENDRAS**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
AVENA HOJUELAS	10	5.3	0.1	0.1	1.1
LECHE	15	75.8	4.1	4.2	5.6
ALMENDRA	12	64.1	2.2	5.2	3.2
SUB TOTAL		145.1	6.4	9.4	9.9
TOTAL		1832.8	93.5	90.1	179.1

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP. 2788

**DIETA HIPOGRASA****DEFINICIÓN**

Es aquella dieta terapéutica baja en grasa, la reducción de la grasa implica tanto en las grasas visibles como de las grasas incorporadas en los alimentos. El contenido de grasa es el 25% menos del valor calórico total.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

Evitar las contracciones de la vesícula y el dolor a veces de gran intensidad y la duración del cólico biliar.

Evitar la dispepsia biliar.

Normalizar el estado nutricional del paciente.

**INDICACIONES**

Se indica en: Litiasis vesicular, coledocolitiasis, colecistitis aguda, colecistitis crónica, pancreatitis en remisión, cirrosis hepática descompensada, malabsorción de grasas o esteatorrea, dislipidemia.

**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
1600-1800	10-15	20-25	55-60

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

Leche descremada o al 1%, yogurt elaborado de leche descremada, carnes magras, pescado, aves sin piel res clara de huevo, queso preparado con le che bajo en grasa, todas las verduras, todas las frutas, cereales simples, fideos, arroz, pan sin grasa, tubérculos, raíces, te, jugos de frutas, postres gelatinas.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Leche entera, yogurt, chocolatada, carnes, cordero, embutidos, carnes enlatadas vísceras, huevos enteros, queso palta aceituna, nueces avellanas, pastas, camote frito, postres que contengan grasa, mantequilla, margarinas, manteca de cerdo.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	AVENA CON FRUTA 2 PANES DE SAL CON 1 CLARA DE HUEVO
ALMUERZO	SOPA DE SÉMOLA PESCADO A LA PLANCHA CON ARROZ A LA JARDINERA MANDARINA
CENA	POLLO AL HORNO CON ARROZ Y CAMOTE TALLARINES ROJOS CON CARNE DE RES MAZAMORRA DE HIGO.

  
**Angel Eduardo Amaya Lugo**  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CMP. 2788



**DESAYUNO: AVENA CON FRUTA PAN CON CLARAS DE HUEVO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
AVENA	35	18.55	0.45	0.17	3.8
CANELA	3				
AZÚCAR	10	38			9.83
PAN	60	176.4	6.06	0.36	36.36
HUEVO	60	30	6.48		0.48
TOTAL		262.95	12.9	0.53	50.48

**ALMUERZO: SOPA DE SÉMOLA PESCADO A LA PLANCHA Y MANDARINA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ZAPALLO	20	52	0.14	0.04	1.28
ZANAHORIA	35	14.35	0.21	0.17	3.22
APIO	15	3.15	0.1	0.06	1.08
ZANAHORIA	15	6.15	0.09	0.075	1.38
SÉMOLA	17	58.99	1.4	0.2	12.58
ARROZ	90	323.1	7.38	0.45	70.02
TOYO	100	83	18.7	0.4	
CHOCLO	30	38.7	0.99	0.24	8.34
AJOS	3	3.87	0.16	0.024	0.912
MANDARINA	200	80	1.2	0.6	17.2
ACEITE	5	44.2		5	
SUB TOTAL		660.7	30.3	7.2	116.012

**CENA: POLLO AL HORNO CON CAMOTE Y MAZAMORRA DE HIGO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
CAMOTE	70	77	0.77		19.3
ARROZ	70	251	5.74	0.35	54.46
AJOS	3	3.87	0.168	0.02	0.9
POLLO	70	119	12.74	7.4	
HIGOS	50	91	1.8	0.1	23.3
MAICENA	10	35.1	0.06	0.02	8.67
AZÚCAR	7	26.6			6.8
CANELA	3				
PASAS	10	24.1	0.24	0.04	6.38
SUB TOTAL		627.97	21.5	7.6	119.9
TOTAL		1651.6	64.8	15.5	286.42

**DIETA HIPOSÓDICA****DEFINICIÓN**

Es aquel régimen dieto terapéutico con restricción de sodio dependiendo directamente de la gravedad de la enfermedad.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

Prevenir y controlar la elevación de la presión sanguínea en pacientes hipertensos.

Prevenir y controlar los edemas asociados a diferentes patologías.

  
**Angel Eduardo Amaya Lugo**  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP. 2788

**INDICACIONES**

Se indica en: Pacientes cardiopatas (ICC). Pacientes con afecciones renales (Síndrome nefrótico, Síndrome nefrítico, Insuficiencia renal crónica, Insuficiencia renal aguda, pacientes trasplantados. Pacientes con enfermedades hepáticas. Pacientes con hipertensión arterial.

**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %	SODIO mg
1900-2000	10-15	25-30	60	<2400

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

PROTEÍNAS: Leche y yogurt, huevo, carnes blancas y pescado

CEREALES: Pan sin sal

AZÚCARES: Mermelada

VEGETALES: Verduras cocidas.

FRUTAS: Frescas.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Debe limitarse al consumo de carnes curadas, embutidos, productos alimentarios enlatados, encurtidos, productor de pastelería, margarina y mantequilla con sal.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**


DESAYUNO	LECHE 2 PANES 1 CLARA DE HUEVO SANCOCHADA
ALMUERZO	QUINUA GUISADA CON ARROZ Y POLLO A LA NARANJA PERA
CENA	ESTOFADO DE POLLO CON ARROZ MAZAMORRA DE PIÑA

**DESAYUNO: LECHE CON PAN CON HUEVO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
LECHE	30	151	8.1	8.4	11.1
AZÚCAR	15	57			14.7
HUEVO	60	84.6	8.1	5	1.1
PAN	70	203.7	5.9	5.9	44.9
SUB TOTAL		496.8	22.1	19.3	71.6

**ALMUERZO: ARROZ CON GUIZO DE QUINUA Y POLLO A LA NARANJA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ARROZ	100	359	6	1	79
ACEITE	8	70.7		8	
AJOS	1	1.3	0.1		0.3
QUINUA	25	92.3	3.1	1.3	17.5
ACEITE	8	70.7		8	

  
**Angel Eduardo Amaya Lugo**  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 C.N.P. 2788



TOMATE	15	3.4	0.1		0.8
AJOS	1	1.3	0.1		0.3
CEBOLLA	12	5.9	0.1		1.4
ZANAHORIA	17	7	0.1	0.1	1.6
PEREJIL	2	1.1	0.1		0.1
PIMIENTO	1	0.4			0.1
POLLO	75	81	14.4	2.2	
AJOS	1	1.3	0.1		0.3
PIMIENTA NEGRA	1	3.6	0.1	0.1	0.6
NARANJA	15	5			1.3
CEBOLLA	5	2.5	0.1		0.6
TOMATE	14	2.7	0.1		0.6
LECHUGA	24	2.6	0.1		0.6
LIMÓN	5	1.5			0.5
SUB TOTAL		713.1	24.6	20.6	105.5

**CENA: ARROZ CON ESTOFADO DE POLLO Y MAZAMORRA DE PIÑA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ARROZ	100	359	6	1	79
ACEITE	8	70.72		8	
AJOS	1	1.29	0.05	0.006	0.304
TOMATE	20	3.8	0.16	0.04	0.86
ZANAHORIA	20	8.2	0.12	0.1	1.84
POLLO	75	8.1	14.4	2.1	
CHUÑO	10	34.7	0.04	0.03	8.51
PIÑA	30	11.4	0.12	0.06	2.94
AZÚCAR	10	50			14.7
SUB TOTAL		620.11	20.89	11.4	108.2
TOTAL		1830	70.5	45.9	285.4

**DIETA LIQUIDA AMPLIA****DEFINICIÓN**

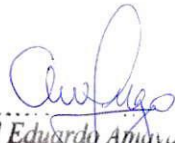
Es aquel régimen dieto terapéutico proporciona alimentos líquidos y semisólidos a temperatura ambiente. Es utilizada para proveer nutrientes a pacientes con incapacidad de masticar, deglutir o digerir alimentos sólidos.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

Limitar la masticación, deglución y/o digestión en los pacientes impedidos de consumir alimentos sólidos.

**INDICACIONES**

Se indica en: Pacientes con problemas de masticación, deglución, disfagia. Pacientes con trastornos en la cavidad oral, Pacientes post quirúrgicos de cabeza y cuello. Pacientes con estenosis esofágica. Pacientes con fractura mandibular.

  
**Angel Eduardo Amaya**  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP. 2788



**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
1200	10-12	30	60

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

Caldos, sopas de cremas coladas, gelatina, jugos de frutas, colados, mazamorras, todas las bebidas excepto alcohólica.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Los alimentos sólidos, cereales integrales, frutos secos, galletas, pan.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	LECHE CON AVENA
MEDIA MAÑANA	JUGO DE PAPAYA
ALMUERZO	CALDO DE VERDURAS, GELATINA, LIMONADA
MEDIA TARDE	AVENA
CENA	CALDO DE POLLO, GELATINA, LIMONADA

**DESAYUNO: AVENA CON LECHE**


ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
AVENA	10	6	0.1	0.1	1.1
LECHE	30	145.2	8.1	7.8	10.8
CANELA	3	3			
AZÚCAR	10	36			9.5
SUB TOTAL		192.2	8.2	7.9	21.6

**MEDIA MAÑANA: JUGO DE PAPAYA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PAPAYA	100	32	0.4	0.1	8.2
AZÚCAR	5	19			4.9
SUB TOTAL		51	0.4	0.1	13.1

**ALMUERZO: SOPA DE VERDURAS, GELATINA, LIMONADA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PAPA	50	48.5	1.1	0.1	11.2
ZAPALLO	30	10	0.2	0.1	1.9
ZANAHORIA	10	5	0.1	0.1	0.9
FIDEOS	30	108	2.8	0.1	23.7
HUEVO	50	80	6.1	5.2	0.8
AZÚCAR	10	38			9.8
LIMÓN	10	3			1
SUB TOTAL		292.5	10.3	5.5	49

  
 Angel Eduardo Amaya Lago  
 LIC. EN NUTRICIÓN

**MEDIA TARDE: AVENA COLADA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PAPAYA	15	8	0.2	0.1	1.6
AZÚCAR	30	114			29.5
SUB TOTAL		122	0.2	0.1	31.1

**CENA: SOPA DE POLLO, GELATINA, LIMONADA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PAPA	50	51.5	1		11.5
POLLO	80	66.4	15.4	2.3	
APIO	5	1.1			0.4
GELATINA	30	120	3.3		26
LIMÓN	20	6	0.1	0.1	1.9
AZÚCAR	10	38			9.8
SUBTOTAL		303	19.8	2.4	49.7
TOTAL		960.6	38.9	17	165

**DIETA LIQUIDA RESTRINGIDA (TOLERANCIA ORAL)****DEFINICIÓN**

Es aquel régimen dieto terapéutico proporciona los requerimientos diarios de agua, esta constituye una fuente de líquidos orales de fácil absorción con una cantidad mínima de residuos. Es usado principalmente para evaluar la tolerancia del tracto gastrointestinal, pero al mismo tiempo provoca una mínima estimulación del mismo. En este régimen se proporciona líquidos claros a temperatura ambiente, sin embargo, depende del estado clínico del paciente, el tipo de líquidos a proporcionar. Cabe mencionar que la dieta líquida restringida resulta insuficiente en contenido energético y de macronutrientes. No se recomienda el uso prolongado de la misma como única fuente de alimentación.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

Comprobar la tolerancia del tracto gastrointestinal del paciente con posibles patologías del mismo, o en aquellos con indicios a iniciar alimentación vía oral posterior a algún procedimiento quirúrgico a nivel gastrointestinal.

**INDICACIONES**


Se indica en: Pacientes en fase de recuperación de procedimientos quirúrgicos gastrointestinales. Pacientes con trastornos graves en la función gastrointestinal. Pacientes con progreso a una etapa de alimentación vía oral. Pacientes en preparación de procedimientos exploratorios o quirúrgicos.

**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
400	ESCASO	ESCASO	60

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

Te, manzanilla, anís, gelatina clara, caldo claro.

  
 Angel Eduardo Angya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNR. 2788



**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Carne de res, leche y derivados, alimentos con aderezos, alimentos con grasa.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	INFUSIÓN
MEDIA MAÑANA	INFUSIÓN
ALMUERZO	CALDO BLANCO
MEDIA TARDE	INFUSIÓN
CENA	CALDO BLANCO

**• DESAYUNO: MANZANILLA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
MANZANILLA	5				
AZÚCAR	10	38			9.8
SUB TOTAL		38			9.8

**• MEDIA MAÑANA: MANZANILLA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
MANZANILLA	5				
AZÚCAR	10	38			9.8
SUB TOTAL		38			9.8

**• ALMUERZO: CALDO DE POLLO**


ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
POLLO PECHUGA	50	54	9.6	1.5	4.6
PAPA AMARILLA	20	20.6	0.4		
SUB TOTAL		74.6	10	1.5	4.6

**• MEDIA TARDE: MANZANILLA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
MANZANILLA	5				
AZÚCAR	10	38			9.8
SUB TOTAL		38			9.8

**• CENA: CALDO DE POLLO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PECHUGA DE POLLO	50	54	9.6	1.5	4.6
PAPA AMARILLA	20	20.6	0.4		
SUB TOTAL		74.6	10	1.5	4.6
TOTAL		263.2	20	2.9	38.7

  
 Angel Eduardo Amaya  
 LIC. EN NUTRICIÓN

**DIETA LICUADA (FORMULA ARTESANAL)****DEFINICIÓN**

Es aquel régimen dieto terapéutico líquido constituido por alimentos procesados y preparaciones alimenticias fluidas o de escasa viscosidad a temperatura ambiente, con escaso residuo y alto contenido de agua, este debe administrarse en forma fraccionada cada 3 a 4 horas.

**OBJETIVO DEL TRATAMIENTO**

Proveer alimentos de fácil digestión y escaso residuo.

Conservar el estado nutricional del paciente incapaz de recibir alimentación vía oral.

**INDICACIONES**

Se indica en: Pacientes post operatorios de procedimientos quirúrgicos neurológicos. Pacientes con desórdenes neurológicos. Pacientes con trastornos de deglución. Pacientes con cirugías maxilofaciales. Pacientes con úlceras bucales o gastrointestinales.

**VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES**

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
1200	12-15	25	60

**ALIMENTOS PERMITIDOS**

El régimen está conformado por alimentos licuados a temperatura ambiente, de los cuales se puede incluir principalmente.

PROTEÍNAS: Carnes magras

CEREALES: Arroz y pastas refinadas

VEGETALES: Verduras cocidas como: zapallo, zanahoria, papas cocidas, etc.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS**

Alimentos sólidos, duros, alimentos con cascara.

Alimentos con aderezos.

**PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN**

DESAYUNO	AVENA CON LECHE
MEDIA MAÑANA	YOGURT LIQUIDO
ALMUERZO	LICUADO DE VERDURAS CON HUEVO
MEDIA TARDE	AVENA COLADA
CENA	LICUADO DE VERDURAS CON HUEVO

**DESAYUNO: AVENA CON LECHE**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
AVENA	20	10.6	0.26	0.1	2.18
LECHE	30	145.2	0.1	7.83	10.83

  
 Angel Eduardo Amaya Lago  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 C.M.P. 2798



CANELA	3		8.1		
AZÚCAR	20	76			19.66
SUB TOTAL		231.8	8.5	7.93	32.67

• **MEDIA MAÑANA: YOGURT**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
YOGURT	240	110	10	2.4	12.48
SUB TOTAL		110	10	2.4	12.48

• **ALMUERZO: LICUADO DE VERDURA CON HUEVO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ZAPALLO	15	12	0.24	0.01	3.1
FIDEOS	20	59	1.6	0.075	11.5
VAINITA	15	5.5	0.35		1.28
ZANAHORIA	15	6.1	13.3	0.075	1.38
PAPA	30	29.4	0.49		6.64
HUEVO	60	91.8	7.3	8.24	0.99
ACEITE	20	180		20	
SUB TOTAL		383.9	23.3	26.4	25.7

• **MEDIA TARDE: AVENA COLADA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
AVENA	20	69.4	2.66	0.8	14.4
AZÚCAR	10	38			9.63
SUB TOTAL		107.4	2.66	0.8	24.23

• **CENA: LICUADO DE VERDURA CON HUEVO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
ZAPALLO	15	6.15	0.09	0.07	1.38
ARROZ	20	71.6	1.64	0.1	15.56
APIO	15	3.15	0.1	0.03	0.72
PORO	15	10	0.4	0.12	1.14
HUEVO	60	91.8	7.32	6.24	0.96
ZAPALLO	15	8	0.09	0.07	1.38
ACEITE	20	176.8		20	
SUB TOTAL		367.8	9.6	26.6	21.14
TOTAL		1200.8	54.0	64.17	116.69

## ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

### DEFINICIÓN

Es aquel régimen dieto terapéutico considerado como el primer alimento que recibe el niño a partir de los 6 meses de edad y cubre parte de su requerimiento energético diario por ser un alimento complementario. Es de consistencia semisólida y contiene distintos alimentos a lo largo de sus 3 etapas. Las etapas son:

Alimentación complementaria I (6-8 meses)

  
 Angel Eduardo Amaya Lago  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 FMD 02RR

Alimentación complementaria II (9-11 meses)

Alimentación complementaria III (12-23 meses)

### OBJETIVO DEL TRATAMIENTO

Proveer alimentos de fácil deglución y digestión que complemente la lactancia materna.

Mantener un ritmo de crecimiento adecuado.

Conservar el estado nutricional del paciente pediátrico

### INDICACIONES

Se indica en: Pacientes pediátricos a partir de los 6 meses de edad teniendo en cuenta el tipo de alimentación complementaria dependiendo la edad y enfermedad del niño.

### VALOR NUTRICIONAL Y DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES

KCAL	PROTEÍNAS %	GRASA %	CARBOHIDRATOS %
800	12-15	35	60

### ALIMENTOS PERMITIDOS

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL: Hígado, sangrecita, bazo, bofe, huevo, lácteo, y pescado.

FRUTA: Plátanos, durazno, papaya, manzana, pera, granadilla

VERDURAS: Zapallo, zanahoria, espinaca, acelga, etc.

GRASAS: Aceite vegetal margarina o mantequilla.

### ALIMENTOS NO PERMITIDOS

Alimentos condimentados, procesados, verduras frescas, embutidos, carnes secas, alimentos altos en sodio.

### PLANIFICACIÓN DEL RÉGIMEN:

#### - ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I


MEDIA MAÑANA	½ PLÁTANO APLASTADO	MEDIA MAÑANA
ALMUERZO	½ PLATO MEDIANO DE PURE DE HÍGADO	ALMUERZO
MEDIA TARDE	½ PERA APLASTADA	MEDIA TARDE

#### • MEDIA MAÑANA: PLÁTANO APLASTADO

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PLÁTANO	20	10.6	0.26	0.1	2.18

#### • ALMUERZO: PURE DE HÍGADO

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
----------	--------	---------	----------	-------	--------------

  
 Angel Eduardo Andaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CHILE 2020



CAMOTE	55	60.5	0.77		14.1
ZANAHORIA	20	8.2	0.12	0.1	1.8
HÍGADO	30	39.9	5.88	1.38	
ACEITE	5	44.2		5	
SUB TOTAL		152.8	6.8	6.5	16

• MEDIA TARDE: PERA APLASTADA

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PERA	50	26.5	0.2	0.3	6.5
TOTAL		224.8	7.5	7	34.3

- ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA II

MEDIA MAÑANA	½ PLÁTANO
ALMUERZO	¾ PLATO MEDIANO PICADO DE HÍGADO CON ENSALADA Y ARROZ
MEDIA TARDE	½ MANZANA
CENA	¾ PLATO MEDIANO GUIZO DE POLLO PICADO Y ARROZ

• MEDIA MAÑANA: MEDIO PLÁTANO

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PLÁTANO	50	45.5	0.5		11.6

• ALMUERZO: HÍGADO PICADO CON ENSALADA Y ARROZ


ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
HÍGADO	40	53.2	7.8	1.8	
ARROZ	40	143.6	3.3	0.2	31.1
PAPA	50	51.5	1	0.2	11.7
ESPINACA	15	4.8	0.3	0.1	0.9
TOMATE	15	2.9	0.1		0.6
ACEITE	5	44.2		5	2.5
SUB TOTAL		300.2	12.5	7.3	44.4

• MEDIA TARDE: MEDIA MANZANA MEDIANA

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
MANZANA	20	69.4	2.66	0.8	14.4

• CENA: GUIZO DE POLLO PICADO CON PAPA AMARILLA

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
POLLO	40	68	7.28	4.08	
ARROZ	40	143.6	3.28	0.2	31.12
PAPA	50	51.5	1	0.2	11.6
ZANAHORIA	15	6.15	0.09	0.07	1.38
ESPINACA	15	4.8	0.28	0.09	0.94
AJOS	5	6.45	0.28	0.04	1.52
ACEITE	5	44.2		5	
SUB TOTAL		324.7	12.1	9.6	46.6
TOTAL		702.8	25.4	19.1	111.3

.....  
  
 Angel Eduardo Amador  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 GNP, 2789

**- ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA III**

Desayuno	leche pan con huevo sancocado
Media mañana	½ taza de papaya picada
Almuerzo	1 plato mediano de sudado de pescado con camote, ensalada de zanahoria y arroz
Media tarde	1 yogurt
Cena	1 plato mediano de estofado de pollo con ensalada y arroz
Colación nocturna	leche

**• DESAYUNO: LECHE CON PAN CON QUESO**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
LECHE	100	143	7	8.1	10.9
PAN	30	87.3	2.52	0.06	19.1
HUEVO	45	88.8	5.49	4.68	0.72
SUB TOTAL		<b>299.15</b>	<b>15</b>	<b>12.8</b>	<b>30.7</b>

**• MEDIA MAÑANA: PAPAYA**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
PAPAYA	100	32	0.4	0.1	8.2

**• ALMUERZO: LICUADO DE VERDURA CON HUEVO**

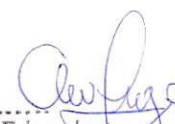
ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
BONITO	40	55.2	9.4	1.7	
ARROZ	30	107.7	2.5	0.2	23.3
CEBOLLA	5	1.6			0.4
TOMATE	15	2.9	0.1		0.6
ACEITE	10	88.4		10	
ZANAHORIA	20	8.2	0.1	0.1	1.8
CAMOTE	40	44	0.4		11
SUB TOTAL		<b>308</b>	<b>12.5</b>	<b>12</b>	<b>37.2</b>

**• MEDIA TARDE: YOGURT**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
YOGURT	120	56	4	1	5

**• CENA: ESTOFADO DE POLLO CON PAPA Y ARROZ**

ALIMENTO	GRAMOS	ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBOHIDRATO
POLLO	40	68	7	4	
ARROZ	40	144	3		31
PAPA	30	31	1		7
ZANAHORIA	10	4			1
ESPINACA	10	3			1
AJOS	5	6			2
ACEITE	5	44		5	
SUB TOTAL		<b>300</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>41</b>

  
 Angel Eduardo Amaya  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP. 2788



**ANEXO 01****CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO DE DIETAS HOSPITALARIAS POR 12 MESES DESDE FECHA DE SUSCRIPCION DE CONTRATO.**

N°	DETALLE DEL SERVICIO	PRESENTACION	CANTIDAD
1	Dieta completa desayuno	Unidad	4000
2	Dieta completa almuerzo	Unidad	3400
3	Dieta completa cena	Unidad	3300
4	Dieta blanda desayuno	Unidad	2275
5	Dieta blanda almuerzo	Unidad	2100
6	Dieta blanda cena	Unidad	2480
7	Dieta líquida amplia desayuno	Unidad	354
8	Dieta líquida amplia almuerzo	Unidad	360
9	Dieta líquida amplia cena	Unidad	350
	TOTAL		18,729

**5.2 Actividades:**

El proceso de elaboración y entrega de raciones alimenticias para pacientes asegurados al Seguro Integral de Salud en el HOSPITAL SANTA MARÍA DE CUTERVO, exclusivamente en las unidades prestadoras de servicios de HOSPITALIZACIÓN; que conlleva una serie de procedimientos que van desde la adquisición de insumos, almacenamiento, preparación y distribución, recojo de residuos.

**5.3. Procedimiento:****ADQUISICIÓN**

La Persona Natural/Jurídica será responsable de la adquisición de materias primas de forma que se encuentren en óptimo estado en el ambiente de preparación. Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes.

El control de calidad será efectuado por el nutricionista de la concesión y supervisado por el servicio de nutrición del HSMC.

**ALMACENAMIENTO**

El almacenamiento de materias primas será según las características de cada insumo, Los productos perecibles 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.

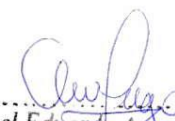
Los equipos de refrigeración y congelación serán objeto de limpieza y desinfección periódica de acuerdo al cronograma aprobado por el Servicio de Nutrición y Dietética.

El control de calidad será efectuado por el nutricionista de la concesión y supervisado por el Servicio de Nutrición y Dietética del "Hospital Santa María de Cutervo".

**PREPARACIÓN DE COMIDA Y DIETAS**

Prácticas de seguridad sanitaria:

**a) Flujo de preparación:** Todas las tareas deberán seguir un flujo que distinga tres áreas específicas denominadas área sucia, intermedia y limpia. (Se asume que los postores conocen la definición y características de las mismas). No deberá haber cruce en ningún sentido entre áreas para evitar cualquiera contaminación. De ser necesario, el personal se lavará, desinfectará y cambiará de indumentaria.

  
 Angel Eduardo Amaya  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 C.M.P. 2788

**b) Requisitos higiénicos del personal:** Examen médico del personal cada 6 meses como mínimo y resultado entregado al Departamento de Nutrición y Dietética, el examen se complementará con coprocultivo, odontológico y análisis de heces seriado. Todo el personal estará adecuadamente capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM). El concesionario habilitará jabón líquido a manos libres y papel toalla en todos los puntos en que su personal requiera lavarse las manos y exista un lavatorio. Todo personal que se encuentre enfermo no laborará, bajo responsabilidad del concesionario.

- El contratista deberá presentar, para la firma del contrato, el carnet de sanidad de su personal, otorgado por el Ministerio de Salud o entidad correspondiente.
- El contratista debe contar con: Dispensadores de jabón líquido (5), desinfectante o similar en cada lavatorio.
- El contratista mantendrá los equipos e instalaciones en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza y mantenimiento correspondiente. A fin de garantizar las condiciones de bioseguridad y evitar la contaminación cruzada de los alimentos, así como la presentación adecuada del personal que elabora y distribuye los alimentos.
- El Contratista con relación a los residuos de alimentos, cautelará que: Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización y de comedores así como alimentos no consumidos serán recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color rojo con capacidad de 75 a 140 litros, que deberá ser provisto por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales, por lo cual deberán ser tratados según las disposiciones correspondientes sobre residuos sólidos bio-contaminados.
- Los residuos no contaminantes del Área de Producción Central, serán recolectados en bolsa plástica de color negro.
- El contratista será responsable exclusivo de la eliminación de los residuos sólidos, el mismo que se debe efectuar según disposición del área usuaria.

**c) Elaboración:** propiamente dicha en todos sus aspectos.

**d) Conservación adecuada:** cadena caliente y frío.

**e) Servido:** Se aplicarán los principios de buenas prácticas de manipulación. El personal que atiende tendrá buena presentación y portará fotocheck, asimismo, presentará en todo momento trato cortés. Presentación agradable de las preparaciones. El hospital podrá efectuar constantes sondeos en consumidores en tenor de "Opine sobre el Cheff" (calidad, sabor, olor, presentación, etc.).

- La Persona Natural/Jurídica, que brinda el servicio tomará sus precauciones para evitar faltantes de ración.
- El personal que brinda el servicio procurará no hacer ruidos en los ambientes del hospital, no gritar.
- Se realizará los Procesos Operativos Estandarizados (POEs) en el servicio y de los materiales (utensilios, menajes, equipos etc).

**f) Menaje:** Los utensilios de cocina deben de ser de material que sean fáciles de lavar, desinfectar, inalterables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

Los utensilios para la distribución de las dietas a los pacientes deberán ser de material descartable y biodegradable

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CNP. 2788



**g) Distribución a servicios:** La distribución de los alimentos a los servicios de hospitalización se transportará en un contenedor que permita la inocuidad y evite la contaminación cruzada, el mismo que será trasladado en un coche que permita mantener la cadena de calor adecuada hasta el momento de la ingesta hecha por los pacientes. La mesa de servido al paciente será limpiada por el concesionario con paño humedecido con desinfectante antes del servido. Siempre

que se entregue ración al paciente, el personal del concesionario recordará cortésmente al paciente lavarse las manos antes de consumir sus alimentos.

**h) Se implementarán prácticas de seguridad** en servicios de alimentación, limpieza y desinfección de superficies adecuada.

**i) Se controlará vectores.** Cucarachas u otros vectores son responsabilidad de la Persona Natural/Jurídica, que brinda el servicio.

**j) Se aplicará mantenimiento preventivo** cada seis meses y correctivo inmediato a equipos e infraestructura.

**k) Eliminación de residuos:** En casetas de residuos en área asignada a concesionario. No se ensuciará el pasillo de tránsito de caseta.

**l) Fumigaciones:** Se efectuará como mínimo cada dos (02) meses por la Persona Natural/Jurídica que elija, previa coordinación con el Hospital Santa María de Cutervo, el costo será asumido por la Persona Natural/Jurídica que brinda el servicio.

#### **5.4. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas:**

Son requisitos mínimos de la Persona Natural/Jurídica que se encargue de la elaboración y entrega de alimentos para pacientes hospitalizados en hospital Santa María de Cutervo. Efectuará su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas por el personal encargado del servicio de nutrición del Hospital Santa María de Cutervo.

La Persona Natural/Jurídica contará con experiencia en preparación de alimentos (dietas hospitalarias) para los pacientes, empleará Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos en sus operaciones, establecerá programa de limpieza, desinfección y control de vectores en sus concesiones y aplicará Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP).

La Persona Natural/Jurídica contará con su Licencia Municipal de Funcionamiento vigente.


#### **Requerimientos de conocimiento en preparación de:**

##### **DIETAS LIQUIDA Y SEMILIQUIDAS**

- Dietas Líquidas
- Líquida amplia
- Alimentación complementaria I, II, III
- Blanda severa

##### **DIETAS TERAPÉUTICAS**

- Dieta sin lactosa
- Dieta sin gluten
- Dieta Hipercalórica

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN

- Dieta Hiperproteica
- Blanda Licuado
- Blanda Hipograsa
- Blanda Hipoproteica
- Hipograsa
- Hiposódica
- Hipoalergénica
- Hipoglúcida
- Blanda Hipoglúcida
- Atraumática
- Dieta normal

**5.5 Impacto ambiental:**

La Persona Natural/Jurídica ejecutará actividades o mecanismos preventivos, que eviten el daño y/o contaminación del medio ambiente causada por acción del hombre.

**5.6 Seguros:**

Todo el personal, técnico o auxiliar que realice sus actividades dentro de la Persona Natural/Jurídica deberá contar con algún tipo de seguro vigente bajo responsabilidad de la misma.

**5.7 Prestaciones accesorias a la prestación principal:****5.7.1. Mantenimiento preventivo**

La Persona Natural/Jurídica destinará operaciones y/o actividades destinado a la conservación de equipos o instalaciones mediante la realización de revisión y limpieza que garanticen su buen funcionamiento y fiabilidad. El mantenimiento preventivo se realiza en equipos en condiciones de funcionamiento, por oposición al mantenimiento correctivo que repara o pone en condiciones de funcionamiento aquellos que dejaron de funcionar o están dañados.

**5.7.2. Soporte técnico**

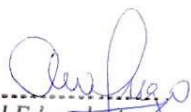
La Persona Natural/Jurídica brindará asistencia técnica o soporte técnico para que sus usuarios (pacientes) puedan hacer uso de sus productos (dietas hospitalarias) y sus servicios. La finalidad de la asistencia técnica es ayudar a los usuarios para que puedan resolver ciertos problemas.

**5.7.3. Capacitación y/o entrenamiento**

La Persona Natural/Jurídica realizará la acción de proporcionarle nuevos conocimientos y herramientas a su personal técnico o auxiliar para que desarrolle al máximo sus habilidades y destrezas en el desempeño de una labor.

**5.8. Lugar y plazo de prestación del servicio.****5.8.1. Lugar.**

El servicio se otorgará en la institución prestadora de servicios en salud, "Hospital Santa María de Cutervo" en Unidad de Prestadores de Servicios de Hospitalización; de la ciudad de Cutervo, departamento de Cajamarca.

  
Angel Eduardo Amaya Lago  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CNP. 2788



**5.8.2. Plazo.**

El servicio se otorgará a partir de la suscripción del contrato por 12 meses.

**5.9 Resultados esperados:**

El Hospital velará las metas o resultados esperados suscritos en el contrato con la institución, es decir, productos tangibles que el proyecto mismo debe producir para alcanzar sus objetivos.

**6. Requisitos y recursos del proveedor:****6.1. Recursos a ser provistos por el proveedor.**

- El contratista responsable de brindar el servicio de Alimentación y Nutrición, deberá comprometerse a cumplir, cuando el área usuaria lo solicite, los criterios de acreditación ante la autoridad competente, según lo normado por el MINSA.
- Durante la vigencia del contrato el personal técnico y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, serán los mencionados en la propuesta técnica.

**6.1.1. Equipamiento:****A. Equipamiento estratégico.**

- El Contratista proporcionará las ollas, vajillas y utensilios de elaboración, recepción y transporte de las preparaciones.
- La distribución de las raciones alimenticias deberá ser en material desechable completo, en la cantidad y calidad determinada por el Servicio.
- El contratista garantizará los Equipos de Protección Personal que sea necesario, al momento de la preparación y distribución de las raciones alimenticias, sujeto a supervisión permanente del personal asistencia del área pertinente.
- Así mismo el contratista antes del inicio de la distribución sus preparaciones deben contar con 01 Coche de traslado de las Raciones a repartir.
- El área usuaria supervisará el estricto cumplimiento de la higiene y requerirá la limpieza cuantas veces sea necesario.

**B. Otro equipamiento**

- El Contratista hará entrega al inicio del contrato de 02 juegos de uniforme completo adecuados para su personal según estación y zona geográfica; con logotipo del contratista. Estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del contrato el personal técnico y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, serán los mencionados en la propuesta técnica.
- En el momento de la preparación se tendrá abastecido con material de aseo y limpieza (jabón líquido, papel toalla, detergente, lejía, etc.) sujeto a supervisión permanente.

**6.1.2. Infraestructura estratégica (solo servicios en general).**

El contratista deberá garantizar un ambiente adecuado para la preparación de alimentos, cocina equipada, equipos de transporte donde garantice la higiene y la seguridad de los alimentos, sujetos a supervisión permanente.

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN  
C.M.P. 2788

**6.1.3. Personal.**

El Contratista presentará ante el área usuaria y la Oficina de Adquisiciones, el nombre y apellidos, especialidad de su personal debidamente certificado por la institución de formación a los responsables de la ejecución del respectivo contrato considerando el requerimiento mínimo de los recursos humanos, según cuadro Nro. 01, siendo los mismos presentados en la Oferta Técnica.

**CUADRO Nro. 01****REQUERIMIENTO DE PERSONAL MÍNIMO PARA EL SERVICIO**

N°	ESPECIALIDAD	Número
1	Lic. Nutrición	1
2	Cocinero	1
3	Personal de apoyo	2


- El contratista deberá presentar las programaciones de los regímenes, con la firma de un nutricionista. Se permitirá máximo tres (3) cambios de la programación a la semana, más cambios realizados serán penalizados.
- El personal, deberán sustentar como mínimo con doce (12) meses de experiencia laboral en alimentación colectiva, catering, hospitales o Clínicas/Municipalidades, acreditando con contratos y su conformidad o constancias o certificados o cualquier documentación que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- El personal del Contratista deberá cumplir las siguientes normas de conducta:
  - Pulcritud y orden personal en todo momento.
  - Puntualidad y contabilidad.
  - Respeto y Cortesía.
  - Utilizar el uniforme en forma impecable.

**A. PERSONAL CLAVE:****a. Personal 1****I. Actividades:**

1. Supervisar la adquisición, almacenamiento, preparación y distribución de las preparaciones.
2. Programación y elaboración de los menús.
3. Supervisión de las BPM en las operaciones establecidas en la prelación de los alimentos.
4. Establecer programas de limpieza, desinfección y control de vectores en la concesión y aplicar el sistema HAACP.

**II. Perfil:**

1. Licenciado en Nutrición, Lic. en Nutrición y Dietética o Lic. en Bromatología y Nutrición.
2. Experiencia laboral mínima de 12 meses en alimentación colectiva, catering, alimentación en hospitales o Clínicas y/o entidades públicas, se considerará válida a aquella experiencia adquirida post la emisión del grado de licenciatura.
3. Contar con certificado médico expedido y visado por un EESS del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.
4. Contar con certificado de salud mental vigente expedido por un EESS del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.
5. Tener carnet de vacunación vigente de Hepatitis, Tétano, Influenza.

  
 -----  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 P.M.D.OTAR



6. Otras con condiciones: No debe contar con informes o sanción de indisciplina en algún EE. SS del sector salud o estar inmerso en algún proceso administrativo de disciplina (PAD).

## **b. Personal 2**

### **I. ACTIVIDADES**

1. Mantener una correcta e impecable presentación con el uso debido de los implementos de protección, indumentaria y bioseguridad.
2. Verificar la calidad y el estado de los alimentos que ingresan al servicio de administración de alimentación.
3. Aplicar el manual de BPM y BPA
4. Efectuar la preparación de los desayunos almuerzos, cena y colaciones según raciones adecuadas con aprobación del nutricionista.
5. Coordinar y efectuar el servicio de repartición de los alimentos de manera inocua y con la debida indumentaria y EPP según indicaciones y horarios.
6. Otras funciones que se le asigne de acuerdo a los términos de referencia y al a naturaleza del contrato.

### **II. Perfil:**

1. Acreditar experiencia mínima de 12 meses como cocinero.
2. Contar con certificado médico expedido y visado por un EESS del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.
3. Contar con certificado de salud mental vigente expedido por un EESS del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.
4. Tener carnet de vacunación vigente de Hepatitis, Tétano, Influenza.
5. Otras con condiciones: no debe contar con informes o sanción de indisciplina en algún EE. SS del sector salud o estar inmerso en algún proceso administrativo de disciplina (PAD)

## **c. Personal 3**

### **I. Actividades**

1. Mantener una correcta e impecable presentación con el uso debido de los implementos de protección, indumentaria y bioseguridad.
2. Efectuar el recojo de la vajilla y cubiertos, lavado y desinfección, así como el embolsado de los desechos orgánicos.
3. Efectuar el lavado y desinfección de equipos, mobiliario, enseres y área de trabajo de cocina.
4. Almacenar los alimentos en lugares higiénicos y adecuados.
5. Verificar la calidad y el estado de los alimentos que ingresan al servicio de administración de alimentación.
6. Aplicar el manual de BPM y BPA
7. Otras funciones que se le asigne de acuerdo a los términos de referencia y al a naturaleza del contrato.

### **II. Perfil**

1. Contar con certificado médico vigente expedido y visado por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.
2. Contar con certificado de salud mental vigente expedido por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CNP. 2788

3. Tener carnet de vacunación vigente de Hepatitis, Tétano, Influenza.
4. Otras condiciones: No debe contar con informes o sanción de indisciplina en algún EE. SS del sector salud o estar inmerso en algún proceso administrativo de disciplina (PAD)

#### **B. OTRO PERSONAL:**

Personal extraordinario que pueda asumir funciones de emergencia por motivos extra personal.

#### **7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

##### **7.1. Otras obligaciones del contratista**

La Persona Natural/Jurídica, asume bajo su responsabilidad sobre aquellas dietas "extras" que el paciente requiera durante su hospitalización.

##### **7.1.1. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad**

Ninguna.

##### **7.1.2 Otras obligaciones de la Entidad**

El área usuaria ofrecerá capacitaciones en materia a su función a través "personal capacitador" al personal técnico o auxiliar de la Persona Natural/Jurídica.

#### **7.2. Adelantos:**

No se dará ningún adelanto de pago.

#### **7.3 Subcontratación:**

Dependerá de los objetivos y/o metas alcanzadas por la Persona Natural/Jurídica.

#### **7.4 Confidencialidad:**

Toda información manejada entre la Persona Natural/Jurídica y la Entidad serán garantizadas por ambas partes, bajo pena legal.

#### **7.5 Propiedad intelectual:**

Toda bien que incluye productos intangibles y físicos serán manejados entre la Persona Natural/Jurídica y la Entidad, bajo pena legal.

#### **7.6 Medidas de control de calidad durante la ejecución contractual**

- La evaluación se efectuará de acuerdo a la Programación mensual de Regímenes, los mismos que serán aprobados por el Área usuaria y director del Hospital Santa María de Cutervo.
- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes, dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, tanto interna como externamente del hospital).
- La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario solicitado.
- La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por el Hospital Santa María de Cutervo.

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CNR 2788



- El suministro de alimentos para pacientes se efectúa en los lugares fijados por el área usuaria. Estos aspectos estarán contemplados en el Acta de Conformidad del Servicio.
- El contratista efectuará el control microbiológico inopinado semestral de los alimentos, preparaciones o recipientes (hisopado de materiales, de superficies vivas, según determine el responsable del servicio) adecuado al detalle siguiente:
  - o El contratista con el área usuaria, remitirán las muestras a los laboratorios del Hospital Santa María de Cutervo que pueda realizar los exámenes correspondientes.
  - o Estas muestras deberán ser extraídas en presencia de los representantes del Servicio Nutrición, Oficina de Epidemiología del Hospital Santa María de Cutervo y del Contratista.
  - o Los resultados microbiológicos serán remitidos a la Oficina de Epidemiología y Dirección. El Costo de Estas Pruebas será asumido por el Contratista.
- Los alimentos preparados devueltos por el área usuaria por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el Contratista mediante nueva preparación o adquisición, la reposición no exime del descuento correspondiente de la ración observada por daños originados a la institución.
- Igualmente, las raciones incompletas son sujetas al descuento en mención.
- La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del Hospital Santa María de Cutervo por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables y documentadas.
- El control de Calidad y conformidad de recepción del mes se hará utilizando el formato de evaluación del servicio de nutrición. La evaluación mensual utilizando este formato estará a cargo del Nutricionista responsable.
- La firma de la conformidad (total de dietas líquidas y sólidas consumidas y resumidas) estará a cargo del Nutricionista y Dirección del Hospital Santa María de Cutervo.

#### **SUPERVISIÓN DEL SERVICIO**

- El área usuaria del Hospital Santa María de Cutervo supervisará el cumplimiento de las normas Institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- El Contratista deberá coordinar permanentemente con el nutricionista del área usuaria del Hospital Santa María de Cutervo, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- El nutricionista del área usuaria del Hospital Santa María de Cutervo, verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución
- El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados no ingresará al área de Producción de alimentos y acatará las indicaciones del Nutricionista del área usuaria en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención.
- La referencia de dosificación de alimentos se registrará por la Tabla de Dosificación de Alimentos vigente, del ente rector (INS - Ministerio de Salud).

#### **7.7. Conformidad de la prestación:**

Para otorgar la conformidad, el contratista presentará a la DIRECCIÓN DEL HOSPITAL SANTA MARÍA DE CUTERVO su informe con el consolidado del número de raciones

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CMP. 2788

preparadas, especificando las dietas proporcionadas durante el mes a los pacientes afiliados al Seguro Integral de Salud.

El Contratista es responsable directo del personal destacado para la entrega del bien contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el Hospital Santa María de Cutervo.

#### 7.8 Forma de pago:

El pago se realizará de forma mensual, a cargo del Hospital Santa María de Cutervo, previa conformidad e informe mensual del Servicio de Nutrición, donde detallará la relación de pacientes afiliados al seguro integral de salud que fueron atendidos con el servicio de Alimentación.

#### 7.9. Otras penalidades aplicables:

##### 7.9.1 PENALIDADES POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN:

Las penalidades estarán sujetas a lo dispuesto en el Art. 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado - Ley 30225. Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la atención del servicio requerido, según el plazo máximo establecido en el presente documento, 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.**

##### 7.9.2 OTRAS PENALIDADES:

Cada incumplimiento de lo estipulado en los distintos numerales de las especificaciones técnicas, resumido en el FORMATO DE EVALUACIÓN será penalizado con el equivalente del 1% de la facturación total del mes, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto de la facturación del mes, de ser el caso se procederá a resolver el contrato, el Jefe del Servicio de Nutrición del Hospital Santa María de Cutervo comunicará a la Dirección Ejecutiva de Administración del Hospital Santa María de Cutervo para la aplicación de la penalidad.

De acuerdo con el Artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retaso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objetivo de la prestación. El Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Santa María de Cutervo realizará la supervisión de la ejecución, suscribiendo un Acta de Conformidad – observaciones, para tomar acciones inmediatas pertinentes; en caso de observaciones se aplicará las siguientes penalidades:

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN



Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de calculo	Procedimiento
1	Incumplimiento de los alimentos que se usaron para la preparación de los menús deberá cumplir las características y frecuencia como se indica en los presentes TDR.	3%	Se aplicará al monto contractual, por cada día de incumplimiento.
2	Incumplimiento y/o retraso a la entrega de planificación de menús.	3%	Se aplicará al monto contractual, por cada día de incumplimiento.
3	Retraso injustificado en la distribución de raciones en los horarios establecidos en el numeral. De los términos de Referencia y la entrega incompleta de los regímenes de alimentación.	3%	Se aplicará al monto contractual, por cada día de incumplimiento.
4	Incumplimiento de los equipos y el manejo adecuado y necesario.	3%	Se aplicará al monto contractual, por cada día de incumplimiento.
5	Incumplimiento de uniformes de su personal así mismo guantes, mascarillas y gorros de color blanco y otros.	3%	Se aplicará al monto contractual, por cada día de incumplimiento.
6	Incumplimiento del número de personal mínimo necesario con el equipo que contará proveedor.	3%	Se aplicará al monto contractual, por cada día de incumplimiento.
7	Incumplimiento de las normas de BPM y POES.	3%	Se aplicará al monto contractual, por cada día de incumplimiento.

### 7.9.3 FALTAS

El Hospital Santa María de Cutervo, designará su órgano de control y para tal fin se establece escala de faltas.

De las faltas, se consideran:

#### FALTAS TÉCNICAS:

Aquellas que involucren parte de la manipulación, preparación y presentación de alimentos terminados. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimentarios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, entre otros; solo necesitará la evidencia física con la verificación de un personal del Hospital Santa María de Cutervo y personal del "CONTRATISTA", con el respectivo llenado de una ficha de observación y sugerencias por la persona que realiza la queja al Servicio de Nutrición y Dietética debidamente firmado por todas las partes.

Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo del 10% de comensales respecto de una de las dietas del día.

La presencia reiterada de observaciones similares dará origen a una sanción que puede ir desde la suspensión del pago del producto en cuestión, hasta un posible cese del contrato.

Existencia de un brote por intoxicación alimentaria.

**FALTAS NO TÉCNICAS:** Aquellas que suponen aspectos no relacionados con alimentos, tales como conducta, patrimonio hospitalario, menaje, cuidado, entre otros.

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP: 2788

## 7.9.4 TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS

### NO CONFORMIDADES

#### A. Previas a la preparación del alimento:

- Incumplimiento de la norma del manipulador de alimentos.
- Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas de los procesos de: almacenamiento, producción, transporte de alimentos y/o preparaciones, distribución de alimentos y/o preparaciones.
- Incumplimiento con el plan de higiénico y fumigaciones.
- Falla del servicio de aseo y limpieza de las instalaciones bajo su responsabilidad.
- Vajilla y cubierto: presentación inadecuada y número inferior a lo solicitado.

#### B. Del alimento terminado:

- Incumplimiento de los menús programados y/o requeridos por los servicios.
- Fallas en el cálculo de provisión de alimentos para el número de comensales programado.
- Trascusión de las indicaciones dietoterapéutica (volumen, peso, temperatura, textura, concentración).
- Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).

#### C. De la Faltas No Técnicas:

- Relacionados con la conducta, patrimonio hospitalario, menaje, etc., que no tengan consecuencias de consideración.

#### FALTA LEVE:

- El acumulo de 01 No conformidad reiterada en tres semanas sucesivas,
- El acumulo de 03 No conformidades en una semana.
- Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia de personal del Servicio de Nutrición y Dietética, representante de la Persona Natural/Jurídica, prestadora del servicio (si el hecho ocurriera en una guardia, el jefe de Guardia guardará en refrigeración el potaje contaminado para la presentación adjuntando un informe de queja por el afectado).
- Presencia de productos alimentarios que en su permanencia dentro de la institución han sufrido deterioro.

#### FALTA MODERADA:

- Acumulación de 03 Faltas leves en un mes.
- Incumplimiento del contenido calórico proteico y de la dilución de las preparaciones debidamente confirmada por el personal nutricionista del Hospital de la contratante, con levantamiento de acta debidamente firmada por las partes.
- Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo del 10% de comensales, en un mismo tiempo de comida respecto a la dieta.

#### FALTA GRAVE:

- Resultado positivo de análisis bacteriológico, toxicológico y/o Físico – Químico de muestras de alimento terminado.
- Resultado positivo de análisis bacteriológico de utensilios y superficies empleados en la elaboración de alimentos.

  
Angel Eduardo Amaya  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CNP 2788



- Cultivo positivo para gérmenes patógenos de manos de manipuladores de alimentos, y como consecuencia de ello se ha generado una ETA.
- Acumulo de 03 faltas moderadas.

### 7.10. Responsabilidad por vicios ocultos

El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al Servicio de Alimentación en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del Hospital Santa María de Cutervo, y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término TREINTA (30) días calendarios, no realiza la reparación o reemplazo, el Hospital Santa María de Cutervo, descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista mediante documento debidamente suscrito por el jefe de Logística del Hospital Santa María de Cutervo (Coordinador Logístico), previo informe por escrito del área usuaria (Servicio de Nutrición del Hospital Santa María de Cutervo) y evaluación técnica económica de los daños, pérdidas y/o sustracciones directamente imputables al contratista.

El Hospital Santa María de Cutervo no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato con ocasión o como consecuencia del mismo.

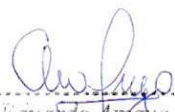
### 8. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
<b>A.1</b>	<b>HABILITACIÓN</b>
	<b>REQUISITOS MINIMOS DEL POSTOR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficha RUC</li> <li>- RNP</li> <li>- Certificado de fumigación.</li> <li>- Licencia de funcionamiento acorde con la finalidad de la convocatoria.</li> <li>- Certificado de salubridad.</li> </ul> <b>Acreditados:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia de ficha RUC.</li> <li>- Copia de constancia de RNP.</li> <li>- Copia de certificado de fumigación.</li> <li>- Copia de licencia de funcionamiento acorde con la finalidad de la convocatoria.</li> <li>- Copia de certificado de salubridad.</li> </ul>
<b>B.</b>	<b>CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.1</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<b>FORMACIÓN ACADEMICA.</b>
	<b><u>NUTRICIONISTA:</u></b> <b><u>Requisitos:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TITULO PROFESIONAL de NUTRICION y dietética o licenciado en bromatología y nutrición. (colegiado y habilitado vigente).</li> </ul>

  
 Ángel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DNI o Carnet de Extranjería, según corresponda.</li> </ul> <p><b><u>Acreditados:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El TITULO PROFESIONAL será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos al cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda. En caso TITULO PROFESIONAL REQUERIDO 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.</li> <li>- Copia de habilidad vigente.</li> <li>- Copia de DNI o carnet de extranjería.</li> </ul>
<b>B.2</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b></p> <p><b>NUTRICIONISTA:</b></p> <p><b>Requisitos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiencia laboral mínima de 12 meses en alimentación colectiva, catering, alimentación en hospitales o Clínicas y/o entidades públicas, se considerará válida a aquella experiencia adquirida post la emisión del grado de licenciatura.</li> <li>- Contar con certificado médico vigente expedido y visado por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses, adjuntar documento que acredite la fecha y derecho de pago del visado.</li> <li>- Contar con certificado de salud mental vigente expedido por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.</li> <li>- Tener carnet de vacunación vigente de Hepatitis, Tétano, Influenza, adjuntar el Reporte de vacunas del HIS MINSA y Sistema e-Qhali visado y/o firmado por los responsables de Inmunizaciones y Estadística del Hospital Santa María de Cutervo.</li> <li>- Otras con condiciones: No debe contar con informes o sanción de indisciplina en algún EE.SS del sector salud o estar inmerso en algún proceso administrativo de disciplina (PAD).</li> </ul> <p><b><u>Acreditados:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia de constancia/certificado de trabajo con tiempo mínimo de 12 meses como nutricionista en el rubro solicitado.</li> <li>- Copia de certificado médico vigente expedido por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses, adjuntar documento que acredite la fecha y derecho de pago del visado.</li> <li>- Copia de certificado de salud mental vigente expedido por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.</li> <li>- Copia de carnet de vacunación vigente de Hepatitis, Tétano, Influenza. Adjuntar Reporte de vacunas del HIS MINSA y Sistema e-Qhali, visado y/o firmado por los responsables de Inmunizaciones y Estadística del Hospital Santa María de Cutervo.</li> <li>- Declaración jurada simple de no contar con informes o sanción de indisciplina en algún EE. SS del sector salud o estar inmerso en algún proceso administrativo de disciplina (PAD).</li> </ul>

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN

	<p><b>COCINERO:</b> <b><u>Requisitos:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acreditar experiencia mínima de 12 meses como cocinero.</li> <li>- Carnet sanitario.</li> <li>- Contar con certificado médico vigente expedido y visado por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses, adjuntar documento que acredite la fecha y derecho de pago del visado.</li> <li>- Contar con certificado de salud mental vigente expedido por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.</li> <li>- Tener carnet de vacunación vigente de Hepatitis, Tétano, Influenza, adjuntar el Reporte de vacunas del HIS MINSA y Sistema e-Qhali visado y/o firmado por los responsables de Inmunizaciones y Estadística del Hospital Santa María de Cutervo.</li> <li>- Otras condiciones: No debe contar con informes o sanción de indisciplina en algún EE. SS del sector salud o estar inmerso en algún proceso administrativo de disciplina (PAD).</li> <li>- DNI o Carnet de Extranjería, según corresponda.</li> </ul> <p><b><u>Acreditados:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia de constancia/certificado de trabajo con tiempo mínimo de 12 meses como cocinero.</li> <li>- Copia de carnet sanitario.</li> <li>- Copia de certificado médico vigente expedido por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses, adjuntar documento que acredite la fecha y derecho de pago del visado.</li> <li>- Copia de certificado de salud mental vigente expedido por un EESS, del MINSA con una vigencia no mayor a 03 meses.</li> <li>- Copia de carnet de vacunación vigente de Hepatitis, Tétano, Influenza. Adjuntar Reporte de vacunas del HIS MINSA y Sistema e-Qhali, visado y/o firmado por los responsables de Inmunizaciones y Estadística del Hospital Santa María de Cutervo.</li> <li>- Declaración jurada simple de no contar con informes o sanción de indisciplina en algún EE. SS del sector salud o estar inmerso en algún proceso administrativo de disciplina (PAD).</li> <li>- Copia de DNI o carnet de extranjería.</li> </ul>
<b>C</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><b><u>Requisitos:</u></b> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 80,000.00 (Ochenta mil con 00/100, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de 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 la experiencia de S/.20,000.00 (veinte mil con 00/100), por la venta de servicios iguales o similares al objetivo de la convocatoria durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago,</p>

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNR, 2288



según corresponda. En caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran servicios similares a los siguientes manejos de servicios de alimentación en hospitales públicos y/o privados y/o centros de salud.

**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 Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de 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 de las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el posto, 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 sustentaria correspondiente.

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

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CNP. 2788



Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse en 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 de comprobante de pago, según corresponde.

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

#### 9. RESPONSABILIDADES:

- a. El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y /o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al servicio de alimentación y nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a la satisfacción del seguro social de salud, y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles y demás enseres de su propiedad. Si en el término de contrato, no realiza la reparación o reemplazo el Seguro social de salud descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será pasado en conocimiento del Proveedor.
- b. El proveedor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no exigiendo ningún vínculo de dependencia laboral con SIS.
- c. El proveedor es responsable del pago oportuno de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por el tiempo de Servicio, tributos creados o por crearse. Establecidos para el régimen laboral de la actividad privada.
- d. SIS está facultado para verificar en cualquier momento el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social y provisiones por parte del proveedor o, solicitar inspección especial de la Autoridad Administrativa de Trabajo de conformidad con la primera Disposición final y Transitoria del Decreto supremo N°003-2002 – TR y el artículo 35° del Reglamento de la Ley de Inspecciones de trabajo y Defensa del trabajador, aprobado por Decreto supremo N°020.2001 -TR.
- e. A SIS no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- f. La empresa deberá proporcionar a su personal designado para la instalación del Hospital un carnet de identificación o fotocheck, que llevará en forma obligatoria a la altura del lado izquierdo con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la Empresa, firma y sello del Representante Legal.


#### 10. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

- a. La evaluación se efectuará de acuerdo a la programación de regímenes (cada 10 días), los mismos que serán aprobadas por el servicio de nutrición del Centro Asistencial. Una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del Servicio de Nutrición.
- b. La evaluación de la calidad la efectuará el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Santa María de Cutervo aplicando los criterios que se citan a continuación:
  - b.1. La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes, proteínas, hidratos de carbono, grasas y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.).

  
 Angel Eduardo Amaya Lugo,  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 CNP. 2788



- b.2. La cantidad de las dietas corresponde el requerimiento diario.
- b.3. El suministro se efectúa en los lugares fijados por el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Santa María de Cutervo.
- b.4. El Seguro Integral de Salud efectuará mensualmente el control bromatológico y semestral microbiológico de los alimentos crudos, alimentos cocidos, superficies vivas, equipos y ambientes y preparaciones. Directiva NT002-GCPS- ^ SIS -2013 (5.1.6 procedimiento: supervisión y control de análisis microbiológico bromatológico), los gastos que estos irroguen correrán por cuenta del proveedor y serán realizados en los Laboratorios de SIS u otra entidad del Estado que el contratista considere conveniente, bajo el siguiente procedimiento:
- El servicio de Nutrición remitirá las muestras de los alimentos a los laboratorios de SIS u otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.
  - Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del contratista, en presencia del Representante del servicio de Nutrición, el Director Ejecutivo de Administración y del postor.
  - Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán remitidos por el contratista, a través del Servicio de Nutrición.
  - En caso que el resultado del examen resultare positivo SIS procederá a efectuar el descuento de las raciones elaboradas y atendidas, en el que se ha efectuado el examen.
  - Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición del Hospital Santa María de Cutervo por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes o personal de guardia (cuando el resultado de los análisis resultase positivo), serán atendidas inmediatamente por el proveedor mediante nueva preparación adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por SIS.
  - A pesar de la solicitud del personal profesional del Servicio de Nutrición del Hospital Santa María de Cutervo, o quien haga sus veces, la preparación y/o insumo no ha sido reemplazado, este no dará la conformidad correspondiente al mismo, elaborando a su vez el informe correspondiente a las autoridades respectivas.
- c. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del SIS por inadecuación a los términos de referencia u otras situaciones como estas:
- Temperatura no adecuada de los alimentos al momento de servicios.
  - Gramaje de los alimentos que no se ajusten a lo solicitado en las Bases administrativas.
  - Incumplimiento en la programación de menús.
  - Incumplimiento en el horario de atención del servicio.
  - El uniforme de los manipuladores de alimentos y mozos no se encuentren en condiciones óptimas (higiene y presentación) adecuadas de utilización.
  - Inadecuado lavado y secado de equipos, vajillas y menaje.
  - Presencia de objetos extraños en los alimentos.
  - Incumplimiento de los requisitos de higiene y sanidad personal.
  - Ausencia del profesional nutricionista responsable de la Persona Natural/Jurídica
  - Incumplimiento con las características de primera calidad de las raciones y alimentos.

  
Angel Eduardo Amaya Lugo  
LIC. EN NUTRICIÓN  
CNP. 2788

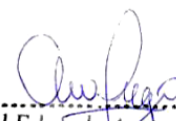


### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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 consideralo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<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 ( <b>Anexo N° 6</b> ).	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i= Oferta P <sub>i</sub> = Puntaje de la oferta a evaluar O <sub>i</sub> =Precio i O <sub>m</sub> = Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio  <div style="text-align: right;"><b>90 puntos</b></div>
<b>B. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
<u>Evaluación:</u> Nutricionista Del personal clave, acreditar experiencia adicional al requerimiento mínimo de 12 meses.  <u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de copia de constancia/certificado.  <u>Evaluación:</u> Cocinero (a) Del personal clave, acreditar experiencia adicional al requerimiento mínimo de 12 meses.  <u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de copia de constancia/certificado.	Experiencia $\geq$ a 05 años: <b>06 puntos</b> Experiencia $\geq$ a 03 años y < 5: <b>04 puntos.</b> Experiencia < a 3 años: <b>02 puntos</b>  Experiencia $\geq$ a 05 años: <b>04 puntos</b> Experiencia $\geq$ a 02 años y < 5: <b>02 puntos.</b> Experiencia < a 01 año: <b>01 puntos</b>  <div style="text-align: right;"><b>10 puntos</b></div>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	
<b>100 Puntos</b>	

  
 Angel Eduardo Andaya Lugo  
 LIC. EN NUTRICIÓN  
 P.M.P. 2782

## 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 PAGO<sup>14</sup>**

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 contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

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

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

##### **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 ACCESORIAS<sup>15</sup>**

*“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 ÚLTIMO 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:

<sup>15</sup> 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 CONTROVERSIAS<sup>16</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 Digitales<sup>17</sup>.*

<sup>16</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>17</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

## DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>18</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>19</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>18</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>19</sup> 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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>22</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

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

<sup>20</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. 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.

<sup>21</sup> Ibidem.

<sup>22</sup> Ibidem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>23</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>23</sup> 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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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] [ % ]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>25</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>26</sup>

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

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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
<b>TOTAL</b>			

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]"*.

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*  
*"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*  
*"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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].*

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
 “El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
 “El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

**Incluir o eliminar, según corresponda**



**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el esquema mixto de suma alzada y precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

OFERTA A PRECIOS UNITARIOS DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO
<b>Monto del componente a precios unitarios</b>			

OFERTA A SUMA ALZADA DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>Monto del componente a suma alzada</b>	

<b>Monto total de la oferta</b>	
---------------------------------	--

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

- *El postor debe consignar en su oferta los precios unitarios de los componentes previstos para este sistema en el presente anexo y por un monto fijo integral de los componentes previstos a suma alzada.*
- *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].*

### Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

**Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas**

**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base a porcentajes incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

CONCEPTO	OFERTA
Porcentaje ofertado <sup>27</sup>	%
<b>Monto Total Ofertado</b>	

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]"*.

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
 "El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conlleven la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
 "El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas*

<sup>27</sup> De conformidad con la Opinión N° 202-2016/DTN, corresponde al porcentaje del monto total a cobrar o recuperar.

**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base a honorario fijo y comisión de éxito incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

**Presente.-**

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

CONCEPTO	MONTO
(A) Honorario Fijo	
(B) Comisión de éxito <sup>28</sup>	
<b>Precio de la Oferta (A) + (B)</b>	

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]”.*

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
 “El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
 “El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

**Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas**

<sup>28</sup> De conformidad con la Opinión N° 011-2017/DTN “El postor formula su oferta contemplando un monto fijo y un monto adicional como incentivo que debe pagarse en caso consiga el resultado esperado”.



**Importante para la Entidad**

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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 empresa<sup>29</sup> 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.*

<sup>29</sup> 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 aquéllas 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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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 <sup>30</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>31</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>32</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>33</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>34</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>35</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>30</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>31</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>32</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>33</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>34</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>35</sup> 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 <sup>30</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>31</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>32</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>33</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>34</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>35</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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.*



**Importante para la Entidad**

*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) o el procedimiento de selección según relación de ítem no supere dicho monto, se debe considerar el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.*

**ANEXO N° 10**

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 10**

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

## ANEXO N° 11

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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.*