

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul> </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

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

### **CONCURSO PÚBLICO N°** CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE**  
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y  
PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN DE LOS HOSPITALES DE  
LA RED ASISTENCIAL ICA- ESSALUD

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

<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>

*coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*

- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

## 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

## 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

## 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

## 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

## 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas



que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

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

### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### Importante

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*  
  
*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

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

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

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

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### Importante

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

#### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : SEGURO SOCIAL DE SALUD  
RUC N° : 20131257750  
Domicilio legal : AV. DOMINGO CUETO NRO. 120 LIMA - LIMA - JESUS MARIA  
Teléfono: : 056-221113  
Correo electrónico: : jose.delacruz@essalud.gob.pe  
analista4.prog.raica@essalud.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN DE LOS HOSPITALES DE LA RED ASISTENCIAL ICA-ESSALUD

ITEM	HOSPITAL	CANTIDAD DIETAS SÓLIDAS	CANTIDAD DIETAS LÍQUIDAS
1	HOSPITAL IV AUGUSTO HERNÁNDEZ MENDOZA	50012	11600
	HOSPITAL RENÉ TOCHE GROPPPO	28000	2500
	HOSPITAL FÉLIX TORREALVA GUTIÉRREZ	37000	7500
	HOSPITAL ANTONIO SKRABONJA ANTONCICH	18000	2200
2	HOSPITAL MARÍA REICHE NEUMAN	3500	352

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 1:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, en las respectivas bases se encuentran detalladas las cantidades aproximadas de dietas sólidas y líquidas que se requiere. No se puede realizar el desagregado de la cantidad exacta ni aproximada por cada tipo de dieta teniendo en cuenta que esto es variable de acuerdo a la necesidad de cada paciente según lo que el médico de turno y en base a su diagnóstico indique. Por lo que, NO SE ACOGE su observación.*

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN N° 646-GRA-ICA-ESSAUD-2024 el 28 DE NOVIEMBRE DEL 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos propios o Recursos Directamente recaudados.

#### **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.

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 8:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta, Si, el presente procedimiento de selección se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS; tal como se establece en el numeral 1.5 del CAPÍTULO 1 GENERALIDADES.*

**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO.

**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 CONTADOS A PARTIR DEL ~~LA SUSCRIPCIÓN~~ DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O NOTIFICACIÓN DE LA ÓRDEN DE COMPRA, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 29:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación SE ACOGE PARCIALMENTE por lo que el plazo de Prestación dirá de la siguiente manera: Plazo de 12 meses contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.*

*Teniendo en consideración, que todas las condiciones deben estar debidamente acreditados al perfeccionamiento del contrato; además que dicho servicio es un servicio continuo y crítico.*

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 soles) en Caja de Tesorería, sitio ubicado en la Calle Huacachina A-10 Urbanización Sol de Ica Ica- Ica 1er. Piso.

**Importante**

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

**1.10. BASE LEGAL**

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social.
- Ley N° 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud.
- Ley N° 30225 y su modificatoria que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias que aprueban el reglamento de la ley de contrataciones del Estado.
- Resolución N° 80-2014-Superintendencia Nacional de Salud.
- Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 329-PE-ESSALUD-2016.
- Resolución N° 398-DE-IPSS-92
- Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA
- Resolución de Gerencia General N° 274-GG-ESSALUD-2001.
- Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 34-GCPS-ESSALUD-2016.
- Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 51 GCPS-ESSALUD2016.
- Resolución de Gerencia General N° 1407-GG-ESSALUD-2015
- Resolución de Gerencia General N° 1050-GG-ESSALUD-2018
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA, la cual aprueba la Directiva Administrativa N° 321-



MINSA/DGIESP-2021 “Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-Cov-2” y demás normas legales dictadas por el Gobierno Central en relación al Covid-19, mientras dure la prestación del servicio.

- Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA que aprueba la NORMA TÉCNICA DE SALUD DE GESTIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y SERVICIOS MÉDICOS DE APOYO- NTS N° 096-MINSA/DIGESA V.01.
- Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA, que aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA- V.01 “NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD”.
- Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA, que aprueba la NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA- NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01.
- Resolución N° 398-DE-IPSS-92-que aprueba LAS NORMAS PARA EL APOORTE ALIMENTICIO DE PERSONAL DE LOS HOSPITALES DEL IPSS Y SU MODIFICACIÓN CON RESOLUCIÓN N° 1370-IPSS-97.
- Resolución de Gerencia General N° 274-GG-ESSALUD-ESSALUD-2001; que aprueba la DIRECTIVA N° 11-GG-ESSALUD-2001 “NORMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS HOSPITALARIOS.
- Resolución de Gerencia General N° 1407-GG-ESSALUD-2015, que aprueba la DIRECTIVA N° 010-GG-ESSALUD-2015, “NORMA DE BIOSEGURIDAD DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD-ESSALUD”.
- Resolución de Gerencia General N° 1050-GG-ESSALUD-2018, que aprueba la Directiva de Gerencia General N° 004-GCPS-ESSALUD-2018 V.01. “NORMA TÉCNICA PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS IPRESS DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD-ESSALUD”.
- Resolución de Gerencia General N° 503-GG-ESSALUD-2019, que aprueba la DIRECTIVA PARA LA PROMOCIÓN Y FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN TODAS LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD.
- Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 34-GCPS-ESSALUD-2016, que aprueba la DIRECTIVA N° 002-GCPS-ESSALUD-2016 “GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD-ESSALUD”.
- Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 51-GCPS-ESSALUD-2016, que aprueba la DIRECTIVA N° 06-GCPS-ESSALUD-2016” LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD-ESSALUD”.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de ESSALUD, difundido mediante CARTA CIRCULAR N° 074-GCGP-ESSALUD-2017.
- .D.S. N° 044-2020-PC,-DECRETO SUPREMO que declara estado de emergencia nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del Brote del COVID-19, y demás Normas legales emanadas del Gobierno Central en relación a disposiciones y Protocolos que deben cumplir las empresas privadas para brindar servicios.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- 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>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 37:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se precisa que la declaración jurada a la que hace referencia es una declaración que se encuentra ya establecida en las bases predeterminadas del OSCE. Para acreditar los documentos solicitados se han detallado de manera clara y precisa cuáles son las mismas que se encuentran detalladas en el numeral 30 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN.*

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo Nº 4)**<sup>4</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo Nº 5)**

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 38:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se precisa que el número máximo de integrantes para participación en consorcio es de dos integrantes con un porcentaje de participación mínimo de 40%.*

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

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 28:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se precisa que para el presente servicio no hace necesaria una visita dado que la Entidad está garantizando la disposición de los espacios necesarios respecto del ITEM 1 para que el contratista pueda ubicar su equipamiento estratégico necesario para la prestación del servicio. Respecto del ITEM 2 dado que la prestación no se realizará dentro de las Instalaciones del Hospital, no resulta necesario.*

**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:**

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) ~~Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.~~

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 39:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se precisa que dicho inciso será suprimido en vista que en dicho procedimiento de selección no solicitan prestaciones accesorias.*

- 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>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- 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 <sup>6</sup> (**Anexo N° 12**).
- i) ~~Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.~~

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 9:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación; SE ACOGE. Por lo que dicho requisito será suprimido, teniendo en cuenta que el presente procedimiento de selección corresponde a Precios Unitarios.*

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 40:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta SE ACOGE. Por lo que dicho requisito será suprimido, teniendo en cuenta que el presente procedimiento de selección corresponde a Precios Unitarios.*

- j) ~~Estructura de costos<sup>8</sup>.~~

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 10:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación; NO SE ACOGE, teniendo en cuenta el numeral 68.1 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; **donde se establece que el postor debe describir a detalle todos los elementos constitutivos de su oferta**; Por lo que, resulta oportuno la presentación de dicha Estructura de costos, con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las condiciones estipuladas en la prestación del servicio.*

- k) ~~Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>9</sup>.~~

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

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

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 41:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta SE precisa que se suprimirá dicho inciso en vista que dicho procedimiento de selección se encuentra por ITEMS.*

**Importante**

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**Importante para la Entidad**

*En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:*

- l) Relación detallada del personal que ejecutará el servicio in situ, consignando sus nombres y apellidos, N° de DNI, cargo, remuneración y plazo de destaque.
- m) Copia de la documentación sustentatoria del perfil del personal no clave que ha sido propuesto para brindar el servicio (Ver punto 6.2 6.5 de los TDR).  
Asimismo, en el caso se varíe al personal clave ofertado, se deberá acreditar la causa (muerte, invalidez sobreviniente, o inhabilitación para ejercer la profesión y/o motivo de fuerza mayor debidamente acreditado), y se deberá presentar toda la documentación que acredite el perfil del nuevo personal clave. (Ver punto 6.2 6.5 de los TDR).

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 11:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se aclara que el numeral m) al que hace referencia el personal es el numeral 6.5 por lo que será modificado para mayor precisión conforme a los Términos de Referencia.*

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 16:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que la documentación del personal no clave deberá ser acreditada para el perfeccionamiento del contrato tal como lo establece el numeral 6.5 de los Términos de Referencia. Así mismo, se está solicitando al personal clave que sea acreditado tal como se señala en los requisitos de calificación; teniendo en cuenta que es el personal clave para este tipo de servicios. Así mismo, las bases estándar del OSCE en dichos requisitos de calificación solo te indica que incluyas como requisito al personal clave. Por lo tanto, NO SE ACOGE su observación.*

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 30 :**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que lo estipulado en dicho inciso m) corresponde al numeral 6.5 de los TDR. Por lo que, se modificará a lo*

**siguiente: Dice: (Ver punto 6.2 de los TDR); DEBE DECIR: (Ver punto 6.5 de los TDR); la misma donde se detalla y precisa con claridad el perfil profesional, capacitaciones y experiencia de dicho personal. Por lo que, SE ACOGE parcialmente.**

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 42:**

**El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se aclara que el numeral m) al que hace referencia el personal es el numeral 6.5 por lo que será modificado para mayor precisión conforme a los Términos de Referencia.**

- n) Certificados de antecedentes penales y policiales de todo el personal que ejecutará el servicio presentado en la relación mencionada en el primer punto (Esta documentación puede presentarse a través de lo emitido por las plataformas CertiJoven o CertiAdulto), siendo la fecha de expedición de los certificados no mayor a 03 meses de la fecha de la presentación de documentos para la emisión de la Orden de Compra.
- o) Constancia de Habilitación y/o Habilidad de los profesionales Nutricionistas que ejecutarán el servicio.

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 17:**

**El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que la colegiatura del Profesional Nutricionista no puede considerarse en requisito de calificación, puesto que las bases Estándar del OSCE no contempla colegiatura sino sólo el Título Profesional, por lo que dicha colegiatura se está solicitando al perfeccionamiento del contrato. Por lo tanto, NO SE ACOGE su observación.**

- p) Asimismo, se deberá acreditar la propiedad, la posesión, la compra- venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento que no se ha considerado como equipamiento estatístico el cual se detalla a continuación:

EQUIPAMIENTO	ITEM 1				ITEM 2
	Hospital IV AHM - Ica	Hospital I FTG - Ica	Hospital II RTG - Chincha	Hospital I ASA - Pisco	Hospital I MRN - Marcona
Termo Hervidor eléctrico industrial 30lts	4	3	2	2	1
Licuada Industrial (capacidad de 12 litros)	1	1	1	1	0
Therma	1	1	0	0	1
Plancha industrial	1	1	0	0	0
Purificador de agua con ozonizador	1	1	1	1	1
Balanza digital con capacidad hasta 5 kg con intervalos de 10 g.	1	1	1	1	1
Maquina Refresquera 2 tolvas x 20 litros	2	1	1	1	0

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO.3:**

**El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, se indica que en el numeral 6.1 se encuentra detallados los Hospitales que conforman cada ítem (ITEM 1) e (ITEM 2). Cabe resaltar que al momento que realice la presentación de ofertas y no oferte para los dos ítems, sólo deberá ofertar por la cantidad de equipamiento que se solicita en los hospitales del Ítem que lo conforma. Así mismo en aras de la transparencia se consignará en el equipamiento el nombre del ÍTEM que le corresponde. Por lo que, SE ACOGE su observación.**

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 18:**

**El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que dicho equipamiento se está solicitando al perfeccionamiento del contrato puesto que no es estratégico. Se ha sido solicitado en los requisitos de calificación el EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO, DE ACUERDO a lo que se establece en las Bases Estándar del OSCE. Por lo tanto, NO SE ACOGE SU OBSERVACIÓN.**

- q) Compromiso de integridad de los proveedores del Seguro Social de Salud- ESSALUD (Anexo



13)10.

- r) Copia Simple de los Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación o de Manufactura (Para el Ítem 1 y Para el Ítem 2).
- s) Copia Simple de los Programas de Higiene y Saneamiento (Para el Ítem 1 y Para el Ítem 2).
- t) Copia Simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitida por la Autoridad Competente. (Para el Ítem 1 y Para el Ítem 2).

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 2:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, indicarle lo siguiente: Respecto de los requisitos de Buenas Prácticas de Manipulación y manufactura, así como los Programas de Higiene y Saneamiento se suprimirán en los requisitos de calificación; sin embargo serán solicitados al perfeccionamiento del contrato teniendo en consideración que estos son documentos técnicos con los cuales cuentan las empresas especializadas en brindar servicios de alimentación que deben estar acuerdo a la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V0.1. Respecto del PGH, Se sabe que el PRINCIPIO GENERAL DE HIGIENE (PGH) es el Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano y teniendo presente que el Hospital I Maria Reiche Neuman siendo un Hospital Temporal y no contando con espacio y/o ambiente adecuado, el servicio de alimentación se tiene que hacer en un ambiente fuera del hospital por tanto, esto obliga a que el proveedor cuente con este tipo de certificado y que garantice las medidas esenciales de higiene a los alimentos brindados a nuestros asegurados. Por lo que para garantizar la pluralidad de postores, se suprimirá de requisitos de calificación el PGH; pero se considerará al perfeccionamiento del contrato, teniendo en cuenta que es un Certificado obligatorio que se requiere para el ÍTEM II. Por lo que, SE ACOGE su observación.*

**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>11</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Calle Huacachina A-10 Urbanización Sol de Ica ICA- ICA-ICA 3er. Piso.

**Importante**

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

<sup>10</sup> De acuerdo a lo establecido en el MEMORANDO CIRCULAR N° 051-GCL-ESSALUD-2022 del 17 de junio del 2022, señalando claramente que dicho documento tiene carácter de obligatorio al momento de la suscripción del contrato, el cual tiene por finalidad construir un pacto voluntario entre Proveedor y la Institución, para fortalecer los procesos de adquisición de bienes y servicios; salvaguardando la integridad y transparencia en los diferentes procesos de selección de ESSALUD.

<sup>11</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS MENSUALES.

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

- Informe del funcionario responsable del ÁREA DE NUTRICIÓN DE CADA HOSPITAL emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Conformidad del Servicio.
- Informe de Conformidad.
- Acta del Comité de Supervisión y Control.
- Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y Jefe de Ayuda al DIAGNÓSTICO DE Essalud que valide dicha información.
- Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad).

Para el Pago de los demás meses deberá presentar lo siguiente:

- Informe del funcionario responsable del ÁREA DE NUTRICIÓN DE CADA HOSPITAL emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Conformidad del Servicio.
- Informe de Conformidad.
- Acta del Comité de Supervisión y Control.
- Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y Jefe de Ayuda al DIAGNÓSTICO DE Essalud que valide dicha información.
- Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad).
- Copia de Pago de CTS y Gratificaciones, cuando corresponda.
- PDT Planilla Electrónica Plame del mes anterior.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE CADA HOSPITAL CON ATENCIÓN AL ÁREA DE NUTRICIÓN DE CADA HOSPITAL: SE PASA A DETALLAR LAS DIRECCIONES POR CADA HOSPITAL

### ITEM 1:

Hospital IV Augusto Hernández Mendoza de la RAICA: Av. José Matías Manzanilla N° 652 Ica- Ica- Ica.

Hospital Félix Torrealva Gutiérrez de la RAICA: Av. Cutervo N° 104 Ica- Ica- Ica

Hospital René Toche Groppo de la RAICA: Av. San Idelfonso S/N Chincha Alta- Chincha- Ica

Hospital Antonio Skrabonja Antoncich de la RAICA: Av. Las Américas 1940 Pisco- Ica.

### ITEM 2:

Hospital María Reiche Neuman de la RAICA: Av. San Juan de Marcona S/N Marcona.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### **TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN DE LOS HOSPITALES DE LA RED ASISTENCIAL ICA – ESSALUD**

#### **REQUERIMIENTO**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación de los Hospitales de la Red Asistencial Ica - EsSalud.

**2. ORGANO SOLICITANTE**

Hospital IV Augusto Hernández Mendoza - Ica  
Hospital I Félix Torrealva Gutiérrez - Ica  
Hospital II Rene Toche Groppo - Chincha  
Hospital I Antonio Skrabonja Antoncich - Pisco  
Hospital I Maria Reiche Newman – Marcona

**3. FINALIDAD PÚBLICA**

Dar servicio de alimentación según demanda para pacientes hospitalizados y con estadía en emergencia; así como para el personal con derecho a alimentación; actividades que coadyuvan al logro del Plan Operativo Institucional POI (Brindar a los asegurados acceso oportuno a prestaciones de integrales y de calidad acorde a sus necesidades y a la acción estratégica – AE. 2.4 "Servicios disponibles para brindar atención con oportunidad y calidad a los asegurados")

**4. ANTECEDENTES**

Por la necesidad de brindar alimentación a los pacientes hospitalizados y con estadía en emergencia; así como para el personal con derecho a alimentación de los Hospitales de la Red Asistencial Ica, es que se hace necesario contratar a un servicio tercerizado.

**5. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

**5.1. OBJETIVO GENERAL**

Proveer de alimentación a los pacientes hospitalizados y personal autorizado que labora en los Hospitales de la Red Asistencial Ica.

**5.2. OBJETIVO ESPECÍFICO**

Brindar raciones de dietas sólidas y líquidas en los diferentes tipos de comida, según corresponda (desayuno, refrigerio y adicionales, almuerzo, comida y cena), que constituye la alimentación de pacientes durante el día, además la atención al personal con derecho a alimentación según normativa institucional

**6. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

**6.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR:**

Se requerirá un aproximado de la siguiente cantidad de dietas sólidas y líquidas conforme al siguiente detalle:

### CONSUMO ANUAL APROXIMADO

#### ITEM N° 1

HOSPITALES	DIETAS SÓLIDAS	DIETAS LÍQUIDAS
Hospital IV Augusto Hernández Mendoza	50012	11600
Hospital II Rene Toche Groppo	28000	2500
Hospital I Félix Torrealva Gutiérrez	37000	7500
Hospital I Antonio Skrabonja A.	18000	2200

#### ITEM N° 2

HOSPITALES	DIETAS SÓLIDAS	DIETAS LÍQUIDAS
Hospital I Maria Reiche Newman	3500	352

Se precisa que el Servicio de Alimentación para los Hospitales que a continuación se detallan, se brindará dentro de las instalaciones de cada centro asistencial (preparación y distribución), para lo cual el ganador de la buena pro, deberá destacar a su personal a las instalaciones de los centros asistenciales:

- Hospital IV Augusto Hernández Mendoza: Sito en Avenida Matías Manzanilla N° 652 – Ica.
- Hospital I Félix Torrealva Gutiérrez: Sito en Avenida Cutervo N° 104 – Ica.
- Hospital II Rene Toche Groppo: sito en Avenida San Idelfonso N° 101 – Chincha Alta.
- Hospital I Antonio Skrabonja Antoncich: Sito en Avenida Las Américas N° 2000 – San Andrés – Pisco.

Mientras que, el servicio de Alimentación para el Hospital I María Reiche Newman, comprenderá la preparación de las raciones en la infraestructura que acredite el contratista, y su posterior traslado al Hospital I María Reiche Newman sito en Avenida Circunvalación S/N – Puerto San Juan de Marcona (Ref. Costado del Centro Educativo María Goretti), Marcona, Nazca; ya que no cuenta con instalaciones ni espacio del propio hospital para que la empresa contratista brinde el servicio de alimentación.

#### 6.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será no menor de 2,400 calorías por día distribuidas de la siguiente forma:

Desayuno : 20%  
Almuerzo : 45%  
Comida : 35%

El valor calórico total de la cena será no menor de 600 calorías, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los regímenes normales.



El Valor calórico total del refrigerio será no menor a 330 calorías y deberá proporcionarse al personal de áreas críticas y/o al personal autorizado según norma vigente.

El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médica y nutricional de cada paciente. El nutricionista responsable de EsSalud determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades del paciente, lo que no representa costo adicional a EsSalud.

La distribución calórica de macro nutrientes que integran las raciones normales para pacientes hospitalizados y para personal autorizado será:

Distribución calórica:

De proteínas : Del 10% al 15% del VCT (50% AVB, 50% BVB)

De carbohidratos : Del 55% al 60% del VCT

De grasas : Del 25 % al 30% del VCT (no más de 10% de grasas saturadas)

La composición nutricional de los regímenes normales y dieto terapéuticos deben cubrir los requerimientos de micronutrientes: Vitaminas y minerales según RDI (recomendación diaria) vigente para cada grupo etario.

En la preparación de las raciones debe considerarse:

Carne de res : Fresco, enfriado y/o congelado; solo en corte: bistec, lomo, cadera y tapa para todas las preparaciones. 4 veces por semana.  
\*Pulpa peso neto cocido 120g (lo que equivale a 220g en crudo).

Cerdo : Fresco, enfriado y/o congelado solo en corte: chuleta de lomo, lomo fino, pierna, costillar, panceta y brazo para todas las preparaciones. Para régimen normal 1 vez por semana.  
\*Pulpa peso neto cocido 120g (lo que equivale a 220g en crudo).

Pescados y mariscos : Fresco enfriado y/o congelado 1 vez por semana. En regímenes de dietas solo: Toyo de leche o tilapia, para regímenes normales: Bonito, Raya, Pejerrey, Perico o Tilapia (De forma intercalada). Los mariscos deben ser congelados (mixtura, langostinos, cangrejos, etc).  
\*Filete peso neto cocido 120g (lo que equivale a 200g en crudo).

### SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 20:

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que la acotación " De forma intercalada" hace referencia a la provisión de 1 tipo de pescado mencionado para cada semana sin repeticiones continuas; sin embargo, considerando la época y disponibilidad del tipo de alimento, se podrá incurrir en la repetición según coordinación y aprobación por el área de usuaria de cada sede.

Aves	: Pollo fresco y enfriado de peso neto 2.2 kg (sin menudencia) - 5 veces por semana. : Gallina fresca de peso neto 1.7 kg (sin menudencia) - 1 vez por semana. : Pavita congelada en trozos 1 vez por semana. : Pato en ocasiones de días festivos – peso neto 4kg (sin menudencia) para 12 presas.
Huevos	: Frescos, limpios, íntegros y con fecha de vencimiento – gallina y codorniz según requerimiento.
Lácteos	: Leche evaporada entera, descremada, sin lactosa, yogurt entero, yogurt descremado, yogurt sin lactosa, queso fresco, queso pasteurizado con o sin sal, según requerimiento.
Vísceras	: Hígado, corazón, mollejas, etc. Fresco, enfriado y/o congelado 1 vez por semana para regímenes normales. *Peso neto cocido 120g (lo que equivale a 190g en crudo).

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 19:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que en el factor de conversión de peso de alimentos de cocido a crudos se considera un solo factor de conversión promedio debido a que dependiendo del tipo de cocción y tipo específico de corte/parte los factores de conversión varían para un mismo alimento, todo ello con la finalidad de evitar subestimar el pesado real del alimento que perjudique el aporte nutricional del mismo. Cabe mencionar que los datos de factor de conversión de peso de cocido a crudo fueron extraídos del compendio de las "Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios" (1985) CENAN-INS.*

Nota. - El excedente de la compra diaria de las carnes se podrá congelar hasta por un máximo de 48 horas, bajo los parámetros de congelación exigidos, previa rotulación con fecha de ingreso. Excepto el pescado, que no se almacena.

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 12:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación precisa que el área usuaria es la conocedora de su necesidad y su requerimiento; por lo que si bien es cierto que en la Nota indica que se congelará hasta por 48 horas las carnes diarias estamos hablando del "excedente"; más no de las carnes que se requieren en el día; teniendo en cuenta que se tiene que dar un servicio de calidad a nuestros asegurados. Por lo tanto, NO SE ACOGE la observación.*

Fruta Cítrica	: 7 veces por semana, peso neto 150 gr. De acuerdo a la programación aprobada por el área de Nutrición de cada sede.
---------------	--

Fruta de estación	: Peso neto 150 gr. De acuerdo a la programación aprobada por el área de Nutrición de cada sede.
Verduras	: Diario. De acuerdo a la programación aprobada por el área de Nutrición de cada sede.
Menestras	: 1 vez por semana solo regímenes normales. De acuerdo a la programación aprobada por el área de Nutrición de cada sede.
Fideos	: 1 vez por semana. De acuerdo a la programación aprobada por el área de Nutrición de cada sede.
Postres	: Alternados con las frutas. De acuerdo a la programación aprobada por el área de Nutrición de cada sede.

Los condimentos a usar serán envasados y de ~~marca conocida~~ **calidad extra**, deberán contar con registro sanitario.

Los víveres secos embolsados serán de **calidad extra** ~~marca conocida~~ y deberán contar con Registro Sanitario, fecha de vencimiento rotulada en el envase y mantener en empaque original hasta la preparación.

Se usarán aceites envasados de origen vegetal "Girasol, Maíz, Oliva o Soya" de ~~marca conocida~~ **calidad extra** y deberán contar con Registro Sanitario y fecha de vencimiento rotulada en el envase.

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 21:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que se suprimirá el término MARCA CONOCIDA. Cabe resaltar que se consignará "calidad extra". Teniendo en cuenta que el área usuaria lo que pretende es que el CONTRATISTA garantice productos de calidad; no contraviniendo ningún principio de la Ley de Contrataciones del Estado. Por lo tanto, SE ACOGE la observación.*

Las carnes (res, aves, pescados, cerdo, vísceras, etc.) se recibirán enfriadas y serán trasladadas en recipientes que conserven su temperatura.

En los regímenes de cálculo y fraccionados, los adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte del régimen. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, café, etc.) distribuidos a los pacientes en general. Así como también para los edulcorantes en empaques individuales, solicitados según régimen.

Existen diversificaciones de los Regímenes Dieto terapéuticos: Normal, Líquida restringida, Líquida amplia, Blando, Blando severo, Blando quirúrgico, Astringente, Blando hiperproteico, Blanda suave, Blanda hipograso, Blando hiposódico, Antialérgicas, Hipopurinico, Hipoglúcidas, Renal 1, Renal 2, Renal 3, Baja en Carga Microbiana, Hiper celulósica, Hipograsa, Hiposódica, Hiperproteica, Alimentación Complementaria 1, 2 y 3 y otros. Cada régimen con su variante respectiva.

La diversificación de los regímenes dieto terapéuticos será establecida por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial y estará en relación al nivel de atención que brinda.

Para los regímenes Hiperproteicos debe considerarse un 20% adicional del valor calórico total diario como proteína, distribuido en desayuno, almuerzo y comida.

A continuación, se detallan los Esquemas de Raciones dieto terapéuticos y el esquema de la ración sólida completa para personal con derecho a alimentación (comedor):

#### RÉGIMEN COMPLETO PARA COMEDOR

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche evaporada	125	250	De acuerdo a la necesidad del comensal.
Jugo de Frutas		250	Variada según programación.
Cocimiento de Cereal	40	250	Variada según programación.
Pan	40	80	Integral o blanco (francés, ciabatta)
Entremés proteico		80	Variado

REFRIGERIO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche o Yogurt	125	250	De acuerdo a la necesidad del comensal.
Pan		40	Integral o blanco (francés, ciabatta)
Entremés proteico		60	Variado



ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Entrada:	Propuestas variadas: 150 g. Según programación.		
Sopa:	Propuestas variadas: 300 cc (deberá contener 40g de cárnicos P.N). Según programación.		
Segundo:			
Cereal	80		Variado
Tubérculos	50		Variado
Verduras	Según preparación		
Carne		Ver punto 6.3.1	Ver punto 6.3.1
Menestras	60		Variado
Postre o	150		Variar
Fruta		150 (neto)	
Refresco		200	Variado
Leche*	Si fuese requerido por el comensal.		

CENA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Segundo:			
Cereal	60		Variado
Tubérculos	50		Variado
Verduras	Según preparación		
Carne		Ver punto 6.3.1	Ver punto 6.3.1
Postre o	150		
Fruta		150 (neto)	
Leche *	Si fuese requerido por el comensal.		

**REGÍMENES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS**  
**RÉGIMEN NORMAL**

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche evaporada	125	250	De acuerdo a la necesidad del comensal/paciente
Fruta o jugo	150	200	Variada
Cocimiento Cereal	40	250	Variado
Pan	40	80	Integral o blanco
Entremés		40	Variado

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Entrada:		Propuestas variadas: 120g	
Sopa:		Propuestas variadas: 300cc	
Segundo:			
Cereal	80		Variado
Tubérculos	50		Variado
Verduras		Según preparación	
Carne		120 (cocido)	Ver punto 6.2
Menestras	60		Variado
Postre o	150		Variar
Fruta		150 (neto)	
Refresco		250	Variado
Leche*		Si fuese requerido por el comensal/paciente.	

CENA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Segundo:			
Cereal	60		Variado
Tubérculos	50		Variado
Verduras	Según preparación		
Carne		120 (cocido)	Ver punto 6.2
Postre o	150		Variar
Fruta		150 (neto)	
Leche *	Si fuese requerido por el comensal/paciente.		



**REGIMEN BLANDO**

<b>DESAYUNO</b>			
<b>ALIMENTOS</b>	<b>DOSIFICACION (gr. o cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. o cc.)</b>	<b>TIPO</b>
Leche evaporada	125	250	Según necesidad del paciente.
Jugo o fruta	150	200	Variadas
Cocimiento cereal	40	300	
Pan	40	80	
Entremeses		40	

<b>ALMUERZO</b>			
<b>ALIMENTOS</b>	<b>DOSIFICACION (gr. o cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. o cc.)</b>	<b>TIPO</b>
Sopa		300	
Entrada cocida		100	
Segundo			
Cereales	80		Variado
Tubérculos	50		Variado
Vegetales cocidos	Según preparación variados		
Carne		120 (cocido)	Ver punto 6.2
Fruta cocida o mazamorra		150	Extra

<b>COMIDA</b>			
<b>ALIMENTOS</b>	<b>DOSIFICACION (gr. o cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. o cc.)</b>	<b>TIPO</b>
Sopa		300	
Segundo			
Cereales	80		Variado
Tubérculos	50		Variado
Carne		120 (cocido)	Variado
Fruta cocida o mazamorra		150	Extra

**LIQUIDA AMPLIA**

<b>DESAYUNO</b>			
<b>ALIMENTO</b>	<b>DOSIFICACION (gr. o cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. o cc.)</b>	<b>TIPO</b>
Gelatina normal o dietética	10	200	Variada
Fruta en jugo (opcional)	120	200	Variada
Mazamorra		100	
Cocimiento. Cereal	30	250	Variada
Tostadas/Galletas de agua	20	40	
Infusión		200	Variada

<b>ALMUERZO y COMIDA</b>			
<b>ALIMENTO</b>	<b>DOSIFICACION (gr. o cc.)</b>	<b>CANTIDAD (gr. o cc.)</b>	<b>TIPO</b>
Caldo:		300	
Verduras:			Según indicación
Leche evaporada (opcional):			Según indicación
Mazamorra:		200	Variada
Gelatina normal o dietética		200	Variada
Infusión		200	Variada

- Se atenderá dietas líquidas específicas (hiperproteicas, albuminosas etc.).
- Los ingredientes específicos no considerarán costo alguno, siempre que se mantenga el esquema señalado.

  
 DR. JORGE MANRIQUEZ  
 HOSPITAL  
 RED



**ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 2**

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche	120	240	Formula/Evaporada
Cocimiento. Cereal		100	
Pan o galletas		20	Variada
ADICIONAL	100cc Papilla de fruta natural		4veces/Sem
	01 huevo gallina entero o 03 de codorniz		3veces/Sem

ALMUERZO Y COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Segundo			
Cereales	40	80	Variado
Tubérculos para puré	80		Variado
Leche evaporada	10		Formula evaporada
Aceite de Oliva	3		
Vegetales		Variados	
Carne		50 (cocido)	Variado
Postre o fruta		100	Variadas

  
 \_\_\_\_\_  
 RESPONSABLE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN  
 HOSPITAL GENERAL DE LA CIUDAD DE GUATEMALA



**RÉGIMEN RENAL 2**

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche	125	250	PASTEURIZADA
Fruta dializada		120	Variada
Clara huevo		30	Cocido
Tostadas o pan integral	20	40	
Entremeses	Según estado del paciente e indicación nutricional; 40g		

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Entrada/ Vegetales dializados		150	Variados
Segundo			
Cereal refinado	80		Variado
Tubérculos dializados	50		Variado
Vegetales dializados	Según preparación variados		
Carne blanca		100 (cocido)	Ave, pescado
Fruta dializada		150	Variada
<b>Adicional: 3pm</b>	Fruta dializada o según la prescripción nutricional		

COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Entrada Entrada/ Vegetales dializados		150	Variados
Segundo			
Cereal refinado	80		Variado
Tubérculos dializados	50		Variado
Vegetales	Según preparación variados		
Carne blanca		80 (cocido)	Ave, pescado
Fruta dializada		150	Variada

  
  
  


### RÉGIMEN RENAL 3

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche Evaporada	125	250	PASTEURIZADA
Fruta dializada		120	Variada
Clara huevo		60	
Tostadas o pan integral	20	40	
Entremeses	Según estado del paciente e indicación nutricional: 40g		

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Entrada Entrada/ Vegetales dializados		150	Variados
Clara huevo		60	Cocidas
Segundo			
Cereal refinado	80		Arroz/Trigo/Fideos
Tubérculos dializados	50		Variado
Vegetales dializados	Según preparación variados		
Carne blanca		120 (cocido)	Ave., pescado
Fruta dializada		150	Variada
Adicional:3pm	Fruta dializada o según la prescripción nutricional		

COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Segundo			
Cereal refinado	80		Arroz/Trigo/Fideos
Tubérculos dializados	50		Variado
Vegetales dializados	Según preparación variados		
Carne blanca		120 (cocido)	Ave., pescado
Clara huevo		60	Cocidas
Fruta dializada		150	Variada



**RÉGIMEN HIPOGLUCIDO**

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche evaporada	125	250	Descremada/Deslactosada
Fruta natural		150	Extra
Pan o tostada integral		40	Integral
Entremeses	Según estado del paciente e indicación nutricional: 40g		
<b>ADICIONAL: 10 a.m.</b>	150gr de fruta o ensalada o yogurt dietético		

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Ensaladas vegetales		200	Variada
Sopa de verduras		300	
Segundo			
Cereal integral	40		Arroz/Trigo/Quinua/Fideos
Vegetales cocidos o en saltado	Según preparación variados		
Carnes		120 (cocido)	Variadas
Fruta		150	Extra
<b>Adicional: 3 p.m.</b>	150 gr de fruta o ensalada o yogurt dietético		

COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Sopa de verduras		300	
Segundo			
Saltado de vegetales	Según preparación variados		
Carne blanca		120 (cocido)	Variado
Cereal integral	40		Arroz/Trigo/Quinua/Fideos
Fruta		150	Variado
<b>Adicional: 7 p.m. / 10:00 pm</b>	150 cc leche descremada, 1 tostada y 1 fruta natural		





**RÉGIMEN HIPOSODICO**

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche evaporada	125	250	Deslactosada/Descremada
Fruta natural		150	Extra
Cocimiento de cereal		250	Variado
Pan		80	Según necesidad del paciente
Entremeses	Según estado del paciente e indicación nutricional: 40g		
<b>ADICIONAL: 10 a.m.</b>	150gr de fruta o ensalada o yogurt dietético		

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Ensaladas vegetales		200	Variada
Sopa (s/sal)		300	Variada
Segundo			
Cereales	80		Arroz/Trigo/Quinua/Fideos
Vegetales cocidos o en saltado	Según preparación variados		
Carnes blancas		120 (cocido)	Variadas
Fruta		150	Extra
<b>Adicional: 3 p.m.</b>	150gr de fruta o ensalada o yogurt dietético		

COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Sopa (s/sal)		300	
Segundo			
Vegetales cocidos o en saltado	Según preparación variados		
Carne blanca		120 (cocido)	Variado
Cereales	60		Arroz/Trigo/Quinua/Fideos
Fruta		150	Variado
<b>Adicional: 7 p.m.</b>	150	cc leche descremada, 1 tostada, 150gr de fruta natural	

*[Firma]*  
C.F. JORGE...  
...



**RÉGIMEN HIPOPROTEICO**

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Pan	40	80	Según necesidad del paciente
Fruta para jugo	150	200	Variada
Cocimiento cereal		250	Variado
Clara de huevo		30	Cocida
Entremeses	Según estado del paciente e indicación nutricional: 40g		

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Ensaladas		200	Variado
Sopa		300	
Segundo			
Cereal	80		Arroz/Trigo/Quinua/Fideos
Tubérculos	50		Variados
Vegetales	Según preparación variados		
Carne blanca		80 (cocido)	4 veces/Sem
Fruta		150	Extra

COMIDA			
INSUMOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Sopa		250	
Segundo			
Cereal	80		Arroz/Trigo/Quinua/Fideos
Tubérculos	50		Variados
Vegetales	Según preparación variados		
Carne blanca		50 (cocido)	4 veces/Sem
Fruta		150	Extra



### RÉGIMEN HIPERPROTEICO

DESAYUNO			
INSUMOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche	125	250	Según necesidad del paciente
Pan	40	80	
Jugo o fruta	150	200	Variada
Cocimiento cereal		300	
Entremeses	Carne, huevo, queso, atún. 40g		
<b>Adicional 10 a.m.</b>	200 cc de postre a base de leche o huevo o módulo proteico		

ALMUERZO			
INSUMOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Entrada (Propuestas variadas)		200	Variado
Sopa		300	
Segundo			
Cereal	80		Variados
Tubérculos	50		Variado
Vegetales	Según preparación variados		
Carne		130 (cocido)	Variadas
Menestras	60		Variadas
Fruta		150	Extra
Postre c/leche o huevo		120	
<b>Adicional 3 p.m.</b>	200 cc de postre a base de leche o huevo o módulo proteico		

COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Sopa		300	
Segundo			
Cereal	80		Variados
Tubérculos	50		Variados
Vegetales	Según preparación variados		
Carne		120 (cocido)	Variadas
Postre c/leche o huevo		120	





**RÉGIMEN HIPERCELULOSICO**

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche	125	250	Según necesidad del paciente
Ensalada de frutas		200	Variado
Linaza / Chía	15		
Cocimiento cereal (s/colar)		300	Variado
Pan	40	80	Integral
Entremeses	Aceitunas, palta, pasta de pasas c/aceitunas 40g		
Adicional 10a. m.	200 cc yogurt con fruta seca		

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Entrada-Ensaladas Frescas c/ac. Oliva		200	Variadas
Sopa		300	
Segundo			
Cereales integrales	80		Variados
Vegetales	Según preparación variados		
Tubérculos o	50		Variados
Vegetales para saltado	100		Variados
Carne		120 (cocido)	Variadas
Menestras	60		Variadas
Fruta natural		150	Natural
Adicional: 3pm.	200cc De ensaladas de fruta o yogurt con fibra soluble		

COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Sopa		300	
Segundo			
Cereales integrales	80		Variados
Vegetales	Según preparación variados		
Tubérculos o	50		Variado
Vegetales para saltado	100		Variados
Carne		120 (cocido)	Variadas
Ensalada de frutas		150	Secas y frescas

**RÉGIMEN HIPOGRASO**

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Leche	125	250	Descremada
Pan	40	80	Integral
Fruta para jugo	150	200	Variadas
Cocimiento cereal		300	
Entremeses	Mermelada casera, clara de huevo, pollo sancochado.		

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Entrada-ensalada		250	
Sopa		300	
Segundo			
Cereal	80		Variados
Tubérculos o	50		Variados
Vegetales para saltado	100		Variados
Carne blanca		120 (cocido)	Variadas
Fruta natural		150	Extra

COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Sopa		300	
Segundo			
Cereal	80		Variados
Tubérculos	50		Variados
Carne blanca		120 (cocido)	Variadas
Fruta natural		150	Extra

NOTA: NO SE CONSIDERARÁ A L I M E N T O S DE DIFÍCIL DIGESTION.



### RÉGIMEN ASTRINGENTE

DESAYUNO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Clara de huevo		60	Cocidas
Mucilago o panetela.		300	
Mazamorra de Infusión		200	Variadas
Tostadas	20	40	Normales
Gelatina			A necesidad del paciente

ALMUERZO			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Sopas/verduras		300	
Segundo			
Cereal refinado	80		Variado
Tubérculos en puré	100		Variado
Carne blanca		120 (cocido)	Variado
Mazamorra de Infusión		200	
Panetela		200	

COMIDA			
ALIMENTOS	DOSIFICACION (gr. o cc.)	CANTIDAD (gr. o cc.)	TIPO
Sopa		250	
Segundo			
Cereal refinado	80		Variado
Tubérculos en puré	100		Variado
Carne blanca		120 (cocido)	Variado
Mazamorra de Infusión		200	
Panetela		200	

### 6.3 CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

**6.3.1** El contratista proporcionará con quince (15) días de anticipación la planificación de los menús, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macros nutrientes en base a una ración, a fin de que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias.

**6.3.2** El contratista incluirá una fracción de ración simple (3 en promedio diario), que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o altas dependencias, sin costo alguno.



a la institución, la misma que será determinada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

**6.3.3** El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su cuantificación no representarán costo alguno adicional.

**6.3.4** El contratista a solicitud del Servicio de Nutrición atenderá requerimientos de fórmulas lácteas y fórmulas enterales. En el caso de fórmulas enterales, esta será considerada como dieta Sólida cuando el contratista proporcione el Nutriente Enteral.

**6.3.5** El contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados según horario establecido y al personal en los comedores respectivos hasta el término de la atención. Así mismo en las fechas especiales la programación de menús será de acuerdo a la ocasión (semana santa, fiestas patrias, navidad, año nuevo y otros).

**6.3.6** El contratista se encargará del recojo de la vajilla utilizada y la disposición de desperdicios con las medidas sanitarias vigentes.

**6.3.7** El contratista implementará un sistema electrónico de gestión de acceso para el control de asistencia y horario del personal destacado.

**6.3.8** El contratista implementará un sistema electrónico de gestión para el control de raciones atendidas en los comedores.

**6.3.9** El contratista contará en cada sede con equipos de cómputo necesarios para el desarrollo del servicio; tales como computadoras, impresoras multifuncional, tiqueteras, etc.

**6.3.10** El contratista cumplirá con el servicio de atención a los pacientes y personal de guardia en el siguiente horario:

Beneficiarios	Desayuno	Refrigerio y adicionales	Almuerzo	Comida	Cena
Paciente	07:00 horas		12:00 horas	17:00 horas	
Personal	De 07:00 a 09:00 horas	De 10:00 a 11:00 horas	De 13:00 a 15:00 horas		De 20:00 a 22:00 horas

El contratista, deberá garantizar la continuidad del servicio en caso de evento, contingencias o desastres naturales<sup>1</sup> sin interrupción del servicio; su incumplimiento estará sujeto a la penalidad y/o ejecución de la Carta de Fianza.

#### 6.4 RACIONES

Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) Directiva N°06-GCPS-ESSALUD-2016 Lineamientos para el Funcionamiento de las Unidades Orgánicas y Funcionales de Nutrición en el Seguro Social de Salud – ESSALUD.

Desayuno 0.15 de ración  
Almuerzo 0.50 de ración

<sup>1</sup> Siempre que esta no se refiera a una situación de caso fortuito o fuerza mayor, la cual se evaluará en cada caso en concreto. En concordancia con el Pronunciamiento N° 926-2019-OSCE-DGR (CP N° 10-2018-ESSALUD/RAICA-I).

Comida	0.35 de ración
Cena	0.20 de ración
Refrigerio	0.12 de ración
Formula enteral	1.00 de ración
Formula láctea	0.10 de ración
Alimentación complementaria	0.30 de ración

## 6.5 DEL PERSONAL

El contratista proporcionará personal profesional, técnico y ayudantes requeridos para el proceso de preparación de alimentos y servicio a los pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación.

El personal del contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen en el servicio de alimentación y nutrición, las cuales estarán establecidas de acuerdo al tipo de función y determinado por el Manual de Organización y Funciones nominal del contratista; dicho manual debe ser entregado en cada UPSS de Nutrición al mes de inicio de la prestación del servicio; sin embargo, EsSalud supervisará que el personal operativo encargado de prestar el servicio, sea el asignado y distribuido de acuerdo con el contenido de la Oferta ganadora presentada (especificaciones técnicas) y que deberá encontrarse capacitado para ejecutar el servicio.

El postor para la prestación del Servicio de Alimentación y Nutrición, deberá mantener en planta diariamente el siguiente personal:

PERSONAL	Hospital IV AHM - Ica	Hospital I FTG - Ica	Hospital II RTG - Chincha	Hospital I ASA - Pisco	Hospital I MRN - Marcona	TOTAL	Personal Clave
Nutricionista colegiado	1	1	1	1	1	5	Sí
Maestro de cocina de Régimen Normal (Chef o <b>cocinero o gastrónomo o técnico en cocina</b> ) <b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ORDEN NRO. 6:</b> <i>El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación SE ACOGE. Por lo que se ampliará las denominaciones a cocinero o gastrónomo o técnico en cocina.</i>	1	1	1	1	1	5	Sí
Maestro de cocina de Cena (Cocinero)	1	1	1	1	0	4	No
Maestro de cocina de Régimen de Dietas (Cocinero)	1	1	1	1	0	4	No
Ayudante de Cocina	4	2	3	2	0	11	No
Auxiliar de Nutrición	9	8	8	4	1	30	No
Almacenero	1	1	1	1	0	4	No
Operario de limpieza	1	1	1	1	1	5	No
<b>TOTAL, PERSONAL</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>68</b>	

#### SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 5:

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se aclara que la cantidad de personal por cada Hospital se encuentra detallados en el numeral 6.5 del requerimiento; donde se detalla la cantidad de personal solicitada por cada Hospital y si es personal clave o no. Por lo que para el ITEM 1 son 4 Nutricionistas y 4 Maestros de Cocina de Régimen Normal y respecto del ITEM 2 es 1 Nutricionista y 1 Maestro de Cocina de Régimen Normal.

Asimismo, dicho personal deberá contar con la siguiente formación académica:

PERSONAL	TÍTULO
Nutricionista	Título Profesional de Lic. En Nutrición Humana o Lic. En Nutrición y Dietética o <b>Licenciada en Nutrición y Bromatología o Licenciada en Nutrición.</b> Colegiado y Habilitado por el Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP).
Maestro de Cocina de Régimen Normal (Chef o cocinero o gastrónomo o técnico en cocina)	<b>Título Profesional (Universitario o Técnico) Estudios Superiores en Gastronomía concluidos y acreditados, Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana).</b>
<b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 6:</b>  El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación SE ACOGE. Por lo que se ampliará las denominaciones a cocinero o gastrónomo o técnico en cocina.	
Cocineros	Secundaria completa.
Ayudante de Cocina	Secundaria completa.
Auxiliar de Nutrición	Secundaria completa.
Almacenero	Secundaria completa.
Operario de Limpieza	Secundaria completa.

#### SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 31:

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación donde son conocedores de su necesidad NO SE ACOGE su observación teniendo en cuenta que el perfil para dicho personal es mínimo no exigiendo estudios superiores.

#### SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 43:

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se aclara que si se puede acreditar Licenciada en Nutrición y Bromatología; al ser denominaciones similares. Por lo que será considerado en dicho requisito.

#### SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 44:

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se precisa que se está solicitando Título tal como en la acreditación correspondiente. Por lo que se suprimirá el término ESTUDIOS SUPERIORES e indicará Título Profesional (Universitario o Técnico) para que sea coherente con lo solicitado en la acreditación; la misma que podrá considerarse las siguientes denominaciones: Título Profesional (Universitario o Técnico) en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta gastronomía y/o Gastronomía Peruana para acreditar dicha formación

académica.

De otro lado, deberá contar con las siguientes capacitaciones:

PERSONAL	CONSTANCIAS Y/O CERTIFICADOS
Nutricionista	Capacitación en BPM y HACCP, un mínimo de sesenta (60) horas lectivas, con 5 años de antigüedad.
Maestro de Cocina de Régimen Normal (Chef o cocinero o gastrónomo o técnico en cocina)  <b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 6:</b> <i>El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación SE ACOGE. Por lo que se ampliará las denominaciones a cocinero o gastrónomo o técnico en cocina.</i>	Capacitación en Manipulación de Alimentos y/o Bioseguridad, un mínimo de treinta (30) horas lectivas, con 5 años de antigüedad.
Cocineros	Capacitación en Manipulación de Alimentos y/o Bioseguridad, un mínimo de treinta (30) horas lectivas, con 5 años de antigüedad.
Ayudante de Cocina	No aplica
Auxiliar de Nutrición	Capacitación en Manipulación de alimentos, tipos de dietas y/o bioseguridad, un mínimo de treinta (30) horas lectivas, con 5 años de antigüedad.
Almacenero	No aplica
Operario de Limpieza	No aplica

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 45:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se precisa que no se reducirá la cantidad de horas lectivas de dicho personal al ser éste un personal clave que debe contar con capacitaciones suficientes en las funciones a realizar garantizando la buena calidad del servicio en beneficio de nuestros asegurados.*

Así también, dicho personal deberá contar con la siguiente experiencia laboral:

PERSONAL	EXPERIENCIA
Nutricionista	12 meses en servicios de alimentación colectiva posterior a la obtención del título.
Maestro de Cocina de Régimen Normal (Chef o cocinero o gastrónomo o técnico en cocina)  <b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 6:</b> <i>El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación SE ACOGE.</i>	12 meses en servicios de alimentación colectiva general o puestos similares, posterior a la obtención del certificado de egresado.



<i>Por lo que se ampliará las denominaciones a cocinero o gastrónomo o técnico en cocina.</i>	
Cocineros	06 meses en servicios de alimentación colectiva general o puestos similares.
Ayudante de Cocina	No aplica
Auxiliar de Nutrición	03 meses en servicios de alimentación hospitalaria.
Almacenero	No aplica
Operario de Limpieza	No aplica

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 32:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación donde son conocedores de su necesidad se precisa que la experiencia solicitada para dicho personal es mínima no llegando a superar el año de experiencia. Así mismo, lo que se busca garantizar en dicho procedimiento de selección es contar con personal idóneo que cuente con experiencia en dichos rubros acorde con la calidad que se desea garantizar para beneficio de nuestros asegurados. Por lo tanto, NO SE ACOGE su observación.*

El personal acatará las indicaciones del Servicio Nutrición del Centro Asistencial, cualquier cambio, desplazamiento u otro debe ser coordinado y autorizado por el profesional Nutricionista y/o Jefe de Ayuda al Diagnóstico de EsSalud responsable de la sede.

EsSalud mediante el servicio de Nutrición de cada Centro Asistencial, podrá solicitar la sanción y/o cambio de personal al Contratista, incluido el personal clave, cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas, a las normas disciplinarias de conducta de la Institución o cuando no cumpla a cabalidad con las funciones asignadas, ello sin perjuicio de las penalidades en las que se puedan incurrir.

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 13:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación; se indicará las normas a las que hace referencia dicha página 43 que señala. En caso de normas de higiene, el personal del contratista deberá realizar los siguientes procedimientos: 1) Lavado de manos, 2) Colocación del Uniforme completo, 3) Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación de Alimentos. Respecto de las normas de conducta son las que se encuentran contempladas en la página 45 de las Bases Estándar. Por lo que, una vez detectada la falta e informada al contratista se le dará el plazo de 48 horas para el descargo respectivo. La falta constará en Acta o documento análogo (Informe, Carta y/o Acta). Si el descargo no es sustentado o tiene como resultado "infundado" por parte de la Entidad, la acumulación de dos (2) resultados infundados a dichos descargos corresponde el cambio de personal en un plazo máximo de 48 horas. Por lo tanto, SE ACOGE PARCIALMENTE su observación.*

El cambio del personal indicado en el párrafo anterior, se debe realizar en el plazo de cuarenta y ocho horas como máximo. El personal retirado no podrá ser reasignado a otra unidad o planta física de la Red Asistencial Ica EsSalud, por lo cual se deberá informar a todas las UPSS de Nutrición de la Red Asistencial Ica.

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 14:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación; indicarle que dicho párrafo no contraviene ninguna ley laboral vigente teniendo en cuenta que se está agregando en dicho requerimiento cuáles son las normas de higiene y normas de conducta; así como se le está dando el plazo*

*de 48 horas para su descargo correspondiente (ejercer derecho de defensa). Por lo que, de acumularse 2 faltas dicho personal será reasignado y cambiado conforme lo establece dicho párrafo. Por lo que, NO SE ACOGE su observación.*

Los días de descanso del personal deberán ser cubiertos por personal de reemplazo para cumplir con el mínimo requerido diariamente. (Según Cuadro de Personal)

El contratista está obligado a mantener en todo momento el número mínimo requerido de trabajadores a fin de no disminuir la calidad del servicio (Ausencias por descanso médico, permisos, vacaciones y faltas) en el área de nutrición. En el caso que el personal del contratista faltara a laborar en cualquiera de sus turnos, el contratista está obligado a subsanar la falta con personal reten, calificado con las mismas características del personal mínimo requerido.

El personal estará sujeto a rotaciones internas según necesidad de servicio detectadas por la UPSS de Nutrición de EsSalud.

El personal tendrá que venir correctamente uniformado para hacer la entrega de las raciones.

En el caso del Hospital I María Reiche Newman, el inicio de la prestación del servicio será mediante Acta de verificación de las instalaciones precisadas en la oferta, cuya verificación deberá ser por el Director del Hospital, el Administrador y el Jefe de Ayuda al Diagnóstico, cuyo documento debe formar parte del expediente de contratación.

El contratista proporcionará al personal asignado al Servicio de Nutrición el siguiente uniforme (La entrega deberá realizarse en presencia del personal del área de Nutrición y del órgano encargado de las contrataciones, emitiéndose el Acta respectiva cuya copia obrará en el expediente de contratación)

- **Nutricionista:**

02 juegos de color crema o hueso, compuesto por:

- 01 pantalón de poliéster liviano.
- 01 chaqueta.

- **Chef, Cocineros y ayudantes de cocina:**

02 juegos de color blanco de acuerdo a la estación, cada juego compuesto por:

- 01 chaqueta
- 01 pantalón
- 01 delantal de Marroquín color blanco (mínimo cambiar cada 02 meses).
- 01 gorro chef, sólo para uso en el área de producción
- 01 par de Zapatos antideslizantes blancos.

- **Auxiliar de Nutrición:**

02 juegos color blanco de acuerdo a la estación, cada juego compuesto:

- 01 chaqueta.
- 01 pantalón.
- 01 canguro.
- 01 delantal de Marroquín color blanco (mínimo cambiar cada 02 meses).
- 01 gorro de tela no sintética.
- 01 par de zapatos antideslizantes blancos.



• **Almacenero y Operario de Limpieza:**

02 juegos (color plomo para el Almacenero y color azul marino para el Operario de limpieza) de acuerdo a la estación, cada juego compuesto por:

- 01 chaqueta.
- 01 pantalón.
- 01 gorro de tela no sintética.
- 01 par de zapatos antideslizantes negros.

El personal del contratista deberá contar con su respectiva mascarilla N° 910 de uso obligatorio y diario o el modelo N95-S de alta filtración, solo en caso de atender a pacientes con TBC y otras enfermedades infectocontagiosas.

La empresa deberá proporcionar a su personal designado para las instalaciones del Hospital un carnet de identificación o fotocheck, que llevará en forma obligatoria, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la Empresa, firma y sello del Representante Legal.

Asimismo, el Contratista deberá remitir semestralmente los Carné de Sanidad vigente del personal destacado, con lo que se acreditará su buen estado de salud, emitido por el órgano competente (MINSA), que incluya resultado de exámenes parasitológicos, serológicos, Radiografía de Tórax y Carnet de vacunación contra la hepatitis, para lo cual, la presentación del primer carné deberá ser remitido como máximo a los 30 días calendarios del perfeccionado el contrato, el cual deberá tener una vigencia no mayor a 15 días de la fecha de la presentación.

El contratista 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 satisfacción de EsSalud, conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos demás enseres de su propiedad. Si en el término de quince (15) días calendarios, no realiza la reparación o reemplazo, EsSalud 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.

El contratista presentará, al inicio de la prestación del Servicio de Nutrición, nombres, apellidos, profesión y/o especialidad de su personal profesional y técnico (documentado) responsable de la ejecución del respectivo contrato para las respectivas coordinaciones; de realizarse algún cambio o desplazamiento el contratista tiene la obligación de actualizar la documentación.

El contratista contará con personal profesional colegiado, con habilidad profesional vigente; en forma permanente durante toda la atención.

Los auxiliares de Nutrición estarán destinados al servido y distribución de regímenes a pacientes hospitalizados.

El personal del contratista deberá observar las siguientes normas de conducta: Pulcritud y orden personal en todo momento. Puntualidad y confiabilidad. Respeto y Cortesía. Utilizará el uniforme en forma impecable y decorosa.

**Así como cumplir con las siguientes Normas de Higiene:**

1) Lavado de manos, 2) Colocación del Uniforme completo, 3) Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación de Alimentos

### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 13:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación; se indicará las normas a las que hace referencia dicha página 43. En caso de normas de higiene, el personal del contratista deberá realizar los siguientes procedimientos: 1) Lavado de manos, 2) Colocación del Uniforme completo, 3) Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación de Alimentos. Respecto de las normas de conducta son las que se encuentran contempladas en la página 45 de las Bases Estándar. Por lo que, una vez detectada la falta e informada al contratista se le dará el plazo de 48 horas para el descargo respectivo. La falta constará en Acta o documento análogo (Informe, Carta y/o Acta). Si el descargo no es sustentado o tiene como resultado "infundado" por parte de la Entidad, la acumulación de dos (2) resultados infundados a dichos descargos corresponde el cambio de personal en un plazo máximo de 48 horas. Por lo tanto, SE ACOGE PARCIALMENTE su observación.*

El Contratista deberá abonar a los Trabajadores Destacados los beneficios que correspondan al régimen general o al **Régimen de la empresa que corresponda según las leyes laborales y tributarias vigentes** de forma puntual y adjuntar copia de los pagos en la facturación mensual para la respectiva conformidad del servicio.

### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 15:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación; la vinculación laboral y los beneficios de los trabajadores que van a destacar en la prestación del servicio objeto de la contratación se dará de acuerdo al Régimen de la empresa en concordancia con las Leyes laborales y tributarias que correspondan. Por lo que, SE ACOGE su observación.*

EsSalud está facultado para verificar en cualquier momento el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social y previsionales por parte del contratista o, solicitar una 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 General de Inspecciones de Trabajo y Defensa del Trabajador, aprobado por Decreto Supremo N° 020-2001-TR.

## **6.6 PLAN DE TRABAJO**

El contratista deberá, dentro de los treinta primeros días posteriores al inicio de la ejecución del servicio, presentar su Plan de Trabajo. Este debe contener la relación secuencial de actividades que permitan alcanzar las metas y objetivos trazados, indicando los recursos que serán necesarios, las dificultades que puedan encontrarse, los sistemas de control, así como el cronograma para la certificación de Principios Generales de Higiene PGH que incluyen el Programa de Higiene y Saneamiento PHS y programa de Buenas Prácticas de Manipulación BPM y la designación de responsables. Se precisa que en los Hospital IV Augusto Hernández Mendoza – Ica, Hospital I Félix Torrealva Gutiérrez – Ica, Hospital II Rene Toche Groppo – Chíncha y Hospital I Antonio Skrabonja Antonich – Pisco, el contratista deberá adecuar sus Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación o Manufactura y su Programa de Higiene y Saneamiento a las instalaciones de cada entidad para la obtención de su Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), la cual deberán obtener y presentar a la entidad, en el plazo máximo de 60 días hábiles después de perfeccionado el contrato.

El contratista deberá colocar en el área del comedor el Libro de Reclamaciones, el cual será evaluado por la supervisión del nutricionista de calidad de EsSalud, quien evaluará el reclamo y el descargo correspondiente realizado por el contratista.

## 6.7 RECURSOS A SER PROVISTO POR EL PROVEEDOR

Es necesario precisar que la Entidad requiere que el proveedor cuente como mínimo con los siguientes equipos:

EQUIPAMIENTO	ITEM 1				ITEM 2
	Hospital IV AHM - Ica	Hospital I FTG - Ica	Hospital II RTG - Chincha	Hospital I ASA - Pisco	Hospital I MRN - Marcona
Licuadora de alto rendimiento motor 2 caballos capacidad mínima 1.8 litros	4	4	3	2	1
Tabola de acero inoxidable – 4 bandejas	1	1	1	1	1
Refrigeradora de 509 L	1	1	1	1	1
Congeladora horizontal	2	2	1	1	1
Horno microondas	3	3	2	2	1
Termo Hervidor eléctrico industrial 30lts	4	3	2	2	1
Licuadora Industrial (capacidad de 12 litros)	1	1	1	1	0
Therma	1	1	0	0	1
Cocina a Gas de 4 hornillas	1	0	1	1	1
Plancha industrial	1	1	0	0	0
Balanza de pie para alimentos digital de 100 kg	1	1	1	1	0
Purificador de agua con ozonizador	1	1	1	1	1
Balanza digital con capacidad hasta 5 kg con intervalos de 10 g.	1	1	1	1	1
Termómetro de alimentos.	1	1	1	1	1
Comparador de cloro residual con pastillas DPT	1	1	1	1	0
Maquina Refresquera 2 tolvas x 20 litros	2	1	1	1	0

### SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO.3:

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, se indica que en el numeral 6.1 se encuentra detallados los Hospitales que conforman cada ítem (ITEM 1) e (ITEM 2). Cabe resaltar que al momento que realice la presentación de ofertas y no oferte para los dos ítems, sólo deberá ofertar por la cantidad de equipamiento que se solicita en los hospitales del ítem que lo conforma. Así mismo en aras de la transparencia se consignará en el equipamiento el nombre del ítem que le corresponde. Por lo que, SE ACOGE su observación.



En el caso del Hospital I Maria Reiche Neuman, la empresa contratista deberá acreditar la existencia de un local donde se realizará la elaboración y preparación de dietas sólidas y líquidas en los diferentes tipos de comida, así como contar con todo el equipamiento necesario para su preparación y transporte según normativa vigente.

El contratista proporcionará todo el menaje adecuado y necesario solicitado por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial para la atención en comedor y salas de hospitalización. El menaje se refiere a los utensilios y vajillas hoteleras como: platos hondos, platos de entrada, platos tendidos, platos de postre, tazas con platitos, cubiertos completos de acero inoxidable (cucharas, tenedores, cucharitas de té y cuchillos) con su respectiva servilleta, ollas de acero inoxidable, prensa papas, asaderas y bowls de acero inoxidable, tablas de picar de acero inoxidable según uso, las mismas que deben ser cambiadas cada 3 meses o si su deterioro lo amerita antes; cucharas boconas, trinchas, espátulas, espagueteros, cuchillos de cocina, cuchillos para pan, coladeras de distinto tamaño (todo en acero inoxidable).

Jarras de vidrio y/o acero inoxidable de diferentes tamaños con tapa, vasos de vidrio, entre otros. Así mismo, jarras de vidrio con tapa de 2 litros para reparto de agua en las salas de hospitalización.

La vajilla descartable debe ser oxi-biodegradable de control de vida útil, para pacientes con enfermedades infecto-contagiosas y otros casos en que el servicio de nutrición crea conveniente.

El contratista proporcionará campos de tela descartables para proteger la vajilla y alimentos para pacientes hospitalizados, los mismos que serán cambiados en cada comida. Asimismo, el contratista proporcionará paños amarillos de marca conocida y/o paños de microfibra, detergente, lejía, saca grasa, anti sarro, abrillantador de acero inoxidable, lavavajilla líquido, desinfectante de superficies, desinfectante de frutas y verduras, gel desinfectante de manos, jabón líquido, dispensador y papel toalla, papel higiénico etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y menaje.

El contratista mantendrá los equipos asignados en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

El contratista es responsable del lavado, desinfección y blanqueado de la vajilla a utilizarse en el servicio.

El contratista repondrá el menaje del personal asistencial y pacientes dañado por el uso. El tiempo de reposición será en un plazo de 2 días hábiles de reportado el desmedro.

El contratista al inicio de la prestación del servicio deberá presentar al Servicio de Nutrición de cada Centro Asistencial el cronograma de fumigación para el control de



Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

Tras

26



vectores, el mismo que debe ejecutarse como mínimo cada tres meses o cuando las circunstancias lo requieran.

El contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario, asignado a la ejecución del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento; de ser el caso el proveedor deberá coordinar con el servicio de Nutrición para el ingreso de equipos y/o mobiliario de su propiedad que fueran de necesidad para el normal desarrollo de las actividades propias del servicio.

El contratista realizará el pintado interior de los ambientes de la unidad de producción, comedor, unidad periférica, almacén, vestuario y servicios higiénicos que usa, incluyendo puertas; y bajo las especificaciones técnicas y dirección del Ingeniero Residente de ESSALUD.

Hospital	Descripción (Servicio Nutrición)	Área Total
Hospital IV Augusto Hernández Mendoza – Ica	Pintado de pared, techos (Pintura látex satinada) y puertas (esmalte mate)	257.60 m <sup>2</sup>
Hospital I Félix Torrealva Gutiérrez – Ica		304.69 m <sup>2</sup>
Hospital II Rene Toche Groppo – Chíncha		330.40 m <sup>2</sup>
Hospital I Antonio Skrabonja Antonich – Pisco		199.87 m <sup>2</sup>

## 7. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

El servicio de Nutrición del Centro Asistencial supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.

El contratista deberá coordinar permanentemente con el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.

El profesional del servicio de nutrición del centro asistencial, verificará la calidad, y cantidad de los víveres frescos, secos, y cármicos que se recepcionarán y usaran en las preparaciones, determinando el horario de ingreso de los víveres. Así mismo, realizará la Supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones, permitiendo su aceptación o rechazo.

El contratista deberá contar con un abastecimiento de víveres en sus almacenes mínimo para cuatro (04) días.

El personal profesional del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, verificará la calidad y cantidad de los alimentos elaborados antes de su distribución, para ello el contratista incluirá una ración completa sin costo alguno a la Institución.

La supervisión y medición del servicio comprende a su vez la evaluación del contenido nutricional del régimen, a fin de asegurar la cobertura de las necesidades nutricionales; el cumplimiento de las especificaciones de programación, dosificación, horario, temperatura, condiciones sanitarias de las preparaciones, calidad de insumos, transporte adecuado, etc.

### 7.1. IMPACTO AMBIENTAL

#### 7.1.1. Plan Nacional de Acción Ambiental PLANAA PERÚ 2011-2021

#### 7.1.2. RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 913-GG-ESSALUD-2016 que aprueba la DIRECTIVA N° 15 – GG – ESSALUD – 2016, "NORMAS DE GESTION Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS EN EL SEGURO SOCIAL – ESSALUD"



### Disposición de residuos

El contratista en relación a los residuos de alimentos, cautelará que:

- Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en recipientes adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte.
- Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales provenientes de los comedores; así como, los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos similares a los citados en párrafo anterior.
- Los desperdicios frescos y residuos de alimentos susceptibles de ser destinados a la alimentación de animales, deberán ser sometidos a tratamiento térmico, previamente a ser consumidos por los animales, autorizándose solamente su entrega al criador que disponga de instalaciones apropiadas para el tratamiento antes indicado.
- Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización serán recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color roja con capacidad de 75 a 140 litros con un grosor de 2.5 micras la cual debe ser proveído por el contratista, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales y deben seguir su tratamiento según norma. El cumplimiento de esta medida será supervisado por la administración del Centro Asistencial.
- Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables – Ley N° 30884. Se considera que, en el traslado, distribución y entrega de raciones de alimentación, se efectúen en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables promulgada el 19 de diciembre del 2018 cuyo objetivo es establecer el marco regulatorio sobre el plástico de un solo uso, otros plásticos no reutilizables y los recipientes o envases descartables de poliestireno expandido para alimentos y bebidas de consumo humano en el país.

### 8. SEGUROS

El contratista cumplirá con brindar a sus trabajadores el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) dando cumplimiento al DECRETO SUPLENTO N° 003-98-SA.

### 9. EQUIPOS, INSTALACIONES, MATERIALES Y MENAJERÍA

- El Contratista será responsable de los daños de equipos, bienes e infraestructura por uso inapropiado, 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 satisfacción de EsSalud, y conforme a lo que éste disponga en cada caso. Las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres los que serán entregados mediante un acta consignando código patrimonial, cantidad y estado de conservación.
- En caso de falla, inoperatividad, deterioro o avería del bien o equipo se comunicará al área especializada de la entidad (según corresponda), quienes, previa evaluación, definirán si la reparación asume el área de mantenimiento o el contratista.



- Estos incidentes serán notificados por el nutricionista de la entidad al área de Patrimonio, Logística y Administración, para coordinar su reparación en un plazo determinado. Si en el término de 15 días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, EsSalud descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de la cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista, bajo responsabilidad de la administración del centro asistencial.
- El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con EsSalud; sin trasgredir todo lo estipulado en el inciso 6.5 del personal.

## 10. RESPONSABILIDADES

- El Contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, Seguro Complementaria de Riesgos, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc.
- El Contratista debe coberturar a sus trabajadores con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) según lo establece la Ley N° 26790.
- A EsSalud 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.
- Capacitación o entrenamiento: El contratista programará cursos de capacitación presencial que brindaran profesionales especializados al personal cada seis meses. Siendo el primero dentro de los primeros treinta días del inicio del servicio y el otro a los seis meses. Con una duración de 20 horas como mínimo, para lo cual deberán emitir los certificados respectivos.

Los temas que deben incluirse en el Plan de Capacitación son los siguientes:

- Regímenes dietoterapéuticos.
- Preparación de fórmulas artesanales y farmacológicas.
- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).
- Higiene y Saneamiento (PHS).
- Plan de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL).
- Bioseguridad.
- Segregación de residuos.
- Relaciones interpersonales y clima laboral.
- Buenas prácticas en la atención al usuario.
- Primeros auxilios.
- Normas de seguridad en casos de emergencia o accidentes.
- Otros relacionados a la prestación del servicio.

  
Firma del Contratista

  
V°B°

  
V°B°

  
V°B°

  
V°B°

# 11. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTO POR ESSALUD

Para la prestación del servicio ESSALUD asignará al contratista en cesión de uso y bajo inventario, la planta física (instalaciones); así como, los bienes, muebles y otros que se detallan a continuación

## HOSPITAL IV AUGUSTO HERNANDEZ MENDOZA

Etiqueta Patrim.	Equipo	Marca	Modelo	Serie	Antigüedad Años - Meses	Estado
Servicio: 06060100 NUTRICION						
00910867	EXTRACTOR-EC-102-B-CAMP /EXTRACTORA	MOTOREX	SA-126	S/S	6 4	Buena
00910870	CONGELADOR DE 20 PIES CUBICOS	OBC	C20P	S/S	5 1	Buena
00910871	CONGELADOR DE 20 PIES CUBICOS	OBC	C20P	S/S	5 1	Buena
00910872	CONSERVADOR DE ALIMENTOS	OBC	COM-20P	S/S	5 1	Buena
00910905	EXTRACTOR EC-101 COMEDOR/PERO	MOTOREX	SA-156	S/S	6 4	Buena
00910908	EXTRACTOR EC-102 A PREF/SERVIDO	MOTOREX	SA-156	S/S	6 4	Buena
00910909	LAVADOR AUTOMATICO DE VAJILLA	ELECTROLUX	50503M	1906002	5 1	Buena
00910906	MAQUINA ELECTRICA PARA PREPARAR CAFE	CECILWARE	FE-100N	N-755832	5 1	Buena
00910893	PLANCHA DE CALOR UNIFORME (CUSTODIA)	OBC	C2PN	S/S	6 0	Buena
00910876	REFRIGERADORA (VITRINA DE EXIB)	OBC	VER14C	S/S	5 1	Buena
00910875	REFRIGERADORA (VITRINA DE EXIB)	OBC	VER14C	S/S	5 1	Buena
00910908	REFRIGERADORA DE 16 PIES CUBICOS	SANSUNG	RT-50WLS5	430M4GRZ4	5 1	Buena

Total de Equipos: 12





HOSPITAL IV AUGUSTO HERNÁNDEZ MENDOZA

Etiqueta Patrim.	Equipo	Marca	Modelo	Serie	Antigüedad Años - Meses	Estado
Servicio: 06060100 NUTRICION						
00912668	CAFETERA ELECTRICA	CECILWARE	FE-100-N	D052336	6	1 Regular
00912698	CAMPANA EXTRACTORA	S/M	S/M	S/S	5	2 Bueno
00567754	CARRITO TERMICO	NOVA	S/M	S/S	6	1 Bueno
00567751	COCHE TERMICO (1ER PISO)	FRITEC	S/M	S/S	5	2 Regular
00567154	COCHE TERMICO (3ER PISO CIRUGIA)	FRITEC	S/M	S/S	5	2 Regular
00567753	COCHE TERMICO (3ER PISO CIRUGIA)	FRITEC	S/M	S/S	5	2 Bueno
00567752	COCHE TERMICO (3ER PISO MEDICINA)	FRITEC	S/M	S/S	5	2 Regular
00267271	COCHE TERMICO DE 3000W (3ER PISO CIRUGIA)	CIMELCO	DME3PTSS-28	E3-676284	33	11 Bueno
00267279	COCHE TERMICO DE 3000W (3ER PISO)	CIMELCO	DME3PTSS20	E36761686-IVMP	33	11 Bueno
00918598	COCINA A GAS O2 HORNILLAS	S/M	S/M	S/S	6	1 Bueno
00906487	COCINA A GAS PROPANO DE 2 HORNILLAS	REALSA	RA-2FAP	0791010	8	1 Bueno
00912691	COCINA A GAS PROPANO DE 4 HORNILLAS Y	S/M	S/M	S/S	5	2 Bueno
00912696	COCINA A GAS PROPANO DE 6 HORNILLAS Y	S/M	S/M	S/S/M5	5	2 Bueno
00918038	COCINA ELECTRICA DE 2 HORNILLAS (3ER PISO)	S/M	S/M	S/S	6	1 Regular
00915331	COCINA ELECTRICA DE 2 HORNILLAS (3ER PISO)	S/M	S/M	S/S	6	1 Regular
00918036	CONSERVADOR (REPOSTERO MEDICINA 3ER	OLVEROS	S/M	S/S	6	1 Bueno
00918163	CONSERVADOR DE CARNE	RETER	CC-850	1000510	4	2 Bueno
00918164	CONSERVADOR DE FRUTAS	RETER	CC-850	10010510	3	5 Bueno
00918165	CONSERVADOR DE VERDURAS	RETER	CR-2000	2000510	3	5 Bueno
00918444	EXTRACTOR DE AIRE	DELHI POWER	620	S/S	5	2 Regular
00918445	EXTRACTOR DE AIRE (TECHO DE NUTRICION)	DELHI	625 -THWCCW	S/S	5	2 Bueno
00912671	EXTRACTOR DE JUGO DE NARANJA	HAMILTON BEACH	1696700	B388L00067	5	2 Bueno
00912695	FRIDORA SARTEN MODULAR A GAS DE DOS	FAGOR	SBG9-10-FBP	1121125000807000	5	2 Bueno
00915332	HORNO MICROONDAS (3ER PISO CIRUGIA)	CHEFF SANSUNG	AGEG14ST	086A7D6Z1000068	6	1 Regular
00918432	HORNO MICROONDAS (3ER PISO MEDICINA)	CHEFF SANSUNG	AGEG14ST	086A7D6Z1001030	6	1 Regular
00918443	INYECTOR DE AIRE	DELHI POWER	209	S/S	8	1 Bueno
00918446	INYECTOR DE AIRE	DELHI	625	S/S	8	1 Bueno
00918447	INYECTOR DE AIRE	DELHI	207	S/S	8	1 Bueno
00918448	INYECTOR DE AIRE	DELHI	620	S/S	8	1 Bueno
00912675	LAVADORA DE PLATOS	ELECTROLUX	EHT80	S/S	5	2 Bueno
00912670	LIQUADORA ELECTRICA	HAMILTON BEACH	HBF400CE	A248020034	5	1 Regular
00915336	LIQUADORA ELECTRICA (REPOSTERO DE	HAMILTON BEACH	HBF400-CEI	A2480100164	5	2 Bueno
00918041	LIQUADORA ELECTRICA 2000 CC (3ER PISO	HAMILTON BEACH	HBF-400-CE	A1960L00140	6	1 Bueno
00913336	LIQUADORA ELECTRICA(3ER P. CIRUGIA)	HAMILTON BEACH	S/M	S/S	5	2 Bueno
00906486	LIQUADORA INDUSTRIAL		FE 100-N		6	1 Regular
00912696	MICROONDAS (3ER PISO MEDICINA)	CHEFF SANSUNG	AGE 6145T	086A7D6Z100119E	6	1 Regular
00912660	MOLEDORA DE CARNE	TOR REY	M22RW2	L09-000017	5	4 Regular
00906486	PELADORA DE PAPAS	REALSA	RA-5K	7092058	5	2 Bueno
00912697	PELADORA DE PAPAS	UNIVEX USA	G	P10010263	5	2 Bueno
00912672	PROCESADOR DE ALIMENTOS	ROBOT CUPE	R301ULTRA D	D4660111804	5	2 Bueno
00915333	REFRIGERADORA (REPOSTERO CIRUGIA 3ER	COLDEX	CA39	0100828313	5	2 Bueno
00912667	TOSTADORA ELECTRICA	BELLECO INC	J73H	1005-1257203	6	1 Regular
00912690	VITRINA EXIBIDORA -REFRIGERADORA	OLVEROS SRL	S/M	S/S	4	8 Bueno
00912700	VITRINAS EXIBIDORAS -REFRIGERADORA	OLVEROS SRL	S/M	S/S	4	8 Bueno

Total de Equipos: 44



## HOSPITAL I FELIX TORREALVA GUTIERREZ

Essalud  
02/09/2018

### Consulta del Inventario de Equipos Hospitalarios

Todos los Items y Equipos

Filtro: Servicio: COCINA

Red Asistencial: RED ASISTENCIAL ICA

Unidad Prestadora: FELIX TORREALVA GUTIERREZ

Etiqueta Patrim.	Equipo	Marca	Modelo	Serie	Antigüedad Años - Meses	Estado
Servicio: 04060800	SERVICIO DE COCINA					
00267261	CAMARA DE REFRIG. DE FRUTAS	CIMELCO	GTAB0150 CAV 001	S/S	22	7 Regular
00267260	CAMARA DE REFRIG. DE PESCADO	CIMELCO	EAAMA075 -CAV-100	CAV-100	22	8 Inop. x Baja
00267262	CAMARA DE REFRIG. DE VERDURAS	CIMELCO	GTAB0150CAV-001	S/S	21	7 Regular
00267276	CAMPANA EXTRACTORA	CIMELCO	SM	S/S	20	5 Regular
00267277	CAMPANA EXTRACTORA	CIMELCO	SM	S/S	20	5 Regular
00267266	CARRITO TERMICO TRANSPORTADOR DE	PM NOVA	SM	S/S	31	7 Regular
00267267	CARRITO TERMICO TRANSPORTADOR DE	PM NOVA	SM	S/S	31	7 Regular
00267321	CARRITO TERMICO TRANSPORTADOR DE	SM	SM	S/S	13	3 Regular
00267534	CUCINA A GAS PROPANO DE 6 HORNILLAS Y	SURCO	SM	S/S	8	6 Regular
00267285	CUCINA ELECTRICA DE 6 HORNILLAS, UN	CIMELCO	SM	S/S	21	7 Regular

Total de Equipos: 10

## HOSPITAL II RENE TOCHE GROPPA

Etiqueta Patrim.	Equipo	Marca	Modelo	Serie	Antigüedad Años - Meses	Estado
Servicio: 06060100	NUTRICION					
00910667	EXTRACTOR-EC-102-S-CAMP,EXTRACTORA	MOTOREX	SA-12/6	S/S	6	4 Bueno
00910670	CONGELADOR DE 20 PIES CUBICOS	OBC	C2CP	S/S	5	1 Bueno
00910671	CONGELADOR DE 20 PIES CUBICOS	OBC	C2CP	S/S	5	1 Bueno
00910672	CONSERVADOR DE ALIMENTOS	OBC	COM-2CP	S/S	5	1 Bueno
00910665	EXTRACTOR EC-101 COMEDOR/PIERS.	MOTOREX	SA-15/6	S/S	6	4 Bueno
00910666	EXTRACTOR EC-102 A PREP/SERVIDO	MOTOREX	SA-15/6	S/S	6	4 Bueno
00910668	LAVADOR AUTOMATICO DE VAJILLA	ELECTROLUX	505039	1808002	5	1 Bueno
00910666	MAQUINA ELECTRICA PARA PREPARAR CAFE	CECILWARE	FE-100N	N-755832	5	1 Bueno
00910663	PLANCHA DE CALOR UNIFORME (CUSTODIA)	OBC	C2PM	S/S	6	0 Bueno
00910676	REFRIGERADORA (VITRINA DE EXIBI)	OBC	VER140	S/S	5	1 Bueno
00910675	REFRIGERADORA (VITRINA DE EXIBI)	OBC	VER140	S/S	5	1 Bueno
00910668	REFRIGERADORA DE 16 PIES CUBICOS	SANSUNG	RT-50WLS5	43DM4GRZ4	5	1 Bueno

Total de Equipos: 12

**HOSPITAL I ANTONIO SKRABONJA ANTONCICH**

Etiqueta Patrim.	Equipo	Marca	Modelo	Serie	Antigüedad Años - Meses	Estado
Servicio	06060100	NUTRICION				
00908024	SATIDORA	UNIVEX	SRNB	M10013015	8 3	Regular
00911204	CAMPANA EXTRACTORA	S/M	S/M	S/S	3 5	Buena
00911213	CARRO TERMICO	S/M	S/M	S/S	6 3	Buena
00911214	CARRO TERMICO	S/M	S/M	S/S	6 8	Buena
00908100	CARRO TERMICO	SRITEC	MR	S/S	9 8	Buena
00277050	COCHÉ TERMICO	NOVA	NHPM	S/S	30 8	Buena
00908020	COCINA A GAS PROPANO DE 2 HORNILLAS	EQUIPAR	S/M	S/S	6 3	Regular
00908021	COCINA A GAS PROPANO DE 6 HORNILLAS Y	EQUIPAR	S/M	S/S	6 3	Buena
00911209	CONGELADOR HORIZONTAL	S/M	S/M	S/S	5 2	Regular
00911208	CONGELADOR HORIZONTAL	S/M	S/M	S/S	2 3	Regular
00911202	CONSERVADOR-CONGELADOR	OLIVERO	S/M	S/S	6 3	Buena
00908035	EXTRACTOR DE AIRE E-4(AZOTEA DE	DELHI	625	S/S	5 5	Regular
00908034	EXTRACTOR DE AIRE E-3(AZOTEA DE	DELHI	201	S/S	6 6	Regular
00908036	EXTRACTOR DE AIRE E-5(AZOTEA DE	DELHI	615	S/S	6 7	Regular
00908023	FREIDORA ELECTRICA DE 2 COMPARTIMENTOS DEAN	SRY20P		0612MA0852	5 4	Buena
00908030	HORNO COMBI-VAPORIZADOR PARA ALIMENTOS ELECTROLUX	AO5101GAD1		80600002	5 5	Buena
00908027	HORNO MICROONDAS	PANASONIC	NN6T757W	5A09112014	6 4	Buena
00911217	LAVADOR AUTOMATICO DE VAJILLA	ELECTROLUX	EHT80	300001	5 5	Regular
00908025	MOLEADORA DE CARNE	TOR REV	M-22RW20L	M10010015	6 3	Regular
00908022	PELADORA DE PAPAS	UNIVEX	UNIVEX-G	P10010281	5 4	Buena
00908026	PROCESADOR DE ALIMENTOS	ELECTROLUX	TRSPNC 801527	272840525003	5 4	Regular
00911238	REFRIGERADOR/NO FROST	LG	ME292798001	201MRN115589	6 3	Buena
00908037	VENTILADOR V-2 (AZOTEA DE COMEDOR)	DELHI	218	S/S	5 7	Regular

Total de Equipos: 23

La cesión de uso del establecimiento hospitalario, ha sido proporcionada por el área de Ingeniería Hospitalaria, por ser el ente técnico conocedor del tema:

**COSTO DE NUTRICION CESION DE USO HIV AHM**

ITEM	DETALLE	IMPORTE MENSUAL	IMPORTE ANUAL
1	AGUA Y ALCANTARILLADO (10% CONSUMO HOSPITAL)	1,897.66	22,771.92
2	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS (REPUESTOS)	103.00	1,236.00
3	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS (MANO DE OBRA)	2,202.96	26,435.52
4	USO DE INFRAESTRUCTURA 257.60 m2 [S/. 5.00/M2]	1,288.00	15,456.00
	ALQUILER DE EQUIPOS (10% ANUAL DEL VALOR)	889.06	10,668.72
		6,380.68	76,568.16

% DE RETENCION POR CESION DE USO: 4.54% DEL MONTO FACTURADO

**COSTO DE NUTRICION CESION DE USO HII RTG**

ITEM	DETALLE	IMPORTE MENSUAL	IMPORTE ANUAL
1	AGUA Y ALCANTARILLADO (10% CONSUMO HOSPITAL)	606.21	7,274.32
2	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS (REPUESTOS)	225.00	2,700.00
3	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS (MANO DE OBRA)	789.12	9,469.44
4	USO DE INFRESTRUCTURA 330.4 m2 (\$/ 5.00/M2)	1,652.00	19,824.00
5	ALQUILER DE EQUIPOS (10% ANUAL DEL VALOR)	720.10	8,641.20
		3,992.43	47,909.16

% DE RETENCION POR CESION DE USO :5.09%DEL MONTO FACTURADO

**COSTO DE NUTRICION CESION DE USO HI ASA.**

ITEM	DETALLE	IMPORTE MENSUAL	IMPORTE ANUAL
1	AGUA Y ALCANTARILLADO (10% CONSUMO HOSPITAL)	367.14	4,429.68
2	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS (REPUESTOS)	134.67	1,616.04
3	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS (MANO DE OBRA)	591.84	7,102.08
4	USO DE INFRESTRUCTURA m2 199.87 (\$/ 5.00/M2)	999.35	11,992.20
5	ALQUILER DE EQUIPOS (10% ANUAL DEL VALOR)	750.00	9,000.00
		3,488.85	34,140.00

FACTURACION PROMEDIO MENSUAL DIV. ADQUISICIONES: \$/ 45,149.20

% DE RETENCION POR CESION DE USO : 7.73%

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*

*[Handwritten text]*



**COSTO DE NUTRICION CESION DE USO HI FTG**

ITEM	DETALLE	IMPORTE MENSUAL	IMPORTE ANUAL
1	AGUA Y ALCANTARILLADO (10% CONSUMO HOSPITAL)	828.62	9,943.44
2	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS (REPUESTOS)	82.83	993.96
3	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS (MANO DE OBRA)	1,578.24	18,938.88
4	USO DE INFRAESTRUCTURA 187.80m2 (S/ 5.00/M2)	939.00	11,268.00
5	ALQUILER DE EQUIPOS (10% ANUAL DEL VALOR)	82.50	990.00
		<b>3,511.19</b>	<b>42,134.28</b>

% DE RETENCION POR CESION DE USO: 7.59% DEL MONTO FACTURADO

**12. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El Contratista es responsable absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por el servicio brindado.

El contratista asumirá el suministro de GLP, u otro tipo de combustible o vapor para el servicio de alimentación motivo del presente proceso.

El contratista debe contar con los medios de transporte adecuado y exclusivo para alimentos, evitando la contaminación cruzada, facilitando la inspección, limpieza y desinfección asegurando la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos.

El Contratista cumplirá los límites máximos exigibles (LMP) para garantizar la sostenibilidad ambiental, procurando evitar impactos ambientales negativos, en cumplimiento de la normativa de las entidades competentes.

El contratista asumirá el pago por consumo de energía eléctrica de los ambientes que ocupa el servicio de cocina y será cobrado por EsSalud, al mismo precio que factura la empresa concesionaria (por kW), siendo este mensual y deducido de la factura del mes; precisando que, para medir el consumo de energía eléctrica en la unidad de producción EsSalud cuenta con medidores de energía eléctrica.

En caso de contingencias, en que el establecimiento de salud pierda su capacidad operativa, la empresa deberá coordinar con el área usuaria a fin de encontrar la opción más óptima para la continuidad del servicio.

Los daños ocasionados por siniestros generados en los ambientes cedidos en USO o en el desempeño de las actividades (No se considera desastres naturales). Serán asumidos por el contratista de manera integral.

La empresa designará notarialmente a un personal responsable de recepcionar documentación de la Unidad de nutrición y con domicilio fiscal en la ciudad de Ica consignando su correo electrónico y su número celular.

El Contratista es responsable de proveer a su personal los equipos de protección personal (EPP) en la cantidad que requiera necesario de acuerdo a la función o actividad que realiza en la Entidad usuaria.

### 13. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social
- Ley N° 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud.
- Ley N° 30225 y su modificatoria que aprueba la Ley de Contrataciones del estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificatorias que aprueban el reglamento de la ley de contrataciones del estado.
- Resolución N° 80 – 2014 – Superintendencia Nacional de Salud/S
- Resolución de presidencia ejecutiva N° 329 – PE – ESSALUD – 2016
- Resolución N° 398 – DE – IPSS – 92
- Resolución Ministerial N° 749 -2012 – MINSA
- Resolución de Gerencia General N° 274 – GG – ESSALUD – 2001
- Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 34 GCPS – ESSALUD 2016
- Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 51 GCPS – ESSALUD 2016
- Resolución de Gerencia Central de Prestaciones de Salud N° 34 GCPS – ESSALUD 2016
- Resolución De Gerencia General N° 1407 – GG ESSALUD – 2015
- Resolución De Gerencia General N° 1050 – GG ESSALUD – 2018
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA, la cual aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021 "Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" y demás normas legales dictadas por el Gobierno Central en relación al Covid-19, mientras dure la prestación del servicio.

### 14. NORMAS TÉCNICAS Y SANITARIAS NACIONALES

14.1. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 554-2012/MINSA que aprueba la NORMA TÉCNICA DE SALUD DE GESTIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y SERVICIOS MÉDICOS DE APOYO – NTS N° 096-MINSA/DIGESA V.01.

14.2. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 749 -2012 – MINSA, que aprueba la NTS N° 098 – MINSA/DIGESA – V.01 "NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD"

14.3. RESOLUCION MINISTERIAL N° 665-2013-MINSA, que aprueba la NORMA TÉCNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA - NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01.

14.4. RESOLUCION N° 398 – DE – IPSS – 92 – que aprueba LAS NORMAS PARA EL APOORTE ALIMENTICIO DE PERSONAL DE LOS HOSPITALES DEL IPSS Y SU MODIFICACION CON RESOLUCION N° 1370 – IPSS 97.

14.5. RESOLUCION DE GERENCIA GENERAL N° 274 – GG – ESSALUD – 2001; QUE APRUEBA LA DIRECTIVA N° 11 – GG – ESSALUD -2001 "NORMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS HOSPITALARIOS"

14.6. RESOLUCION DE GERENCIA GENERAL N° 1407 – GG ESSALUD – 2015, QUE APRUEBA LA DIRECTIVA N°010-GG-ESSALUD-2015, "NORMA DE BIOSEGURIDAD DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD-ESSALUD"



**14.7. RESOLUCION DE GERENCIA GENERAL N° 1050 – GG ESSALUD – 2018, que aprueba la DIRECTIVA DE GERENCIA GENERAL N° 004 – GCPS – ESSALUD – 2018 V.01. "NORMA TÉCNICA PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS IPRESS DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD"**

**14.8. RESOLUCION DE GERENCIA GENERAL N° 503-GG-ESSALUD-2019 QUE APRUEBA LA DIRECTIVA PARA LA PROMOCIÓN Y FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN TODAS LAS INSTALACIONES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD.**

**14.9. RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 34 GCPS – ESSALUD 2016, QUE APRUEBA LA DIRECTIVA N° 002 GCPS – ESSALUD – 2016 "GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES DE NUTRICIÓN EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD".**

**14.10. RESOLUCIÓN DE GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD N° 51 GCPS – ESSALUD 2016, QUE APRUEBA LA DIRECTIVA N° 06 GCPS – ESSALUD – 2016 "LINEAMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS UNIDADES ORGÁNICAS Y FUNCIONALES EN EL SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD".**

**14.11. REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ESSALUD, DIFUNDIDO MEDIANTE CARTA CIRCULAR N° 074 – GCGP – ESSALUD – 2017.**

**14.12. D.S. N° 044-2020-PCM - DECRETO SUPREMO QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA NACIONAL POR LAS GRAVES CIRCUNSTANCIAS QUE AFECTAN LA VIDA DE LA NACIÓN A CONSECUENCIA DEL BROTE DEL COVID-19, Y DEMÁS NORMAS LEGALES EMANADAS DEL GOBIERNO CENTRAL EN RELACIÓN A DISPOSICIONES Y PROTOCOLOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS EMPRESAS PRIVADAS PARA BRINDAR SERVICIOS.**

## **15. LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

### **15.1. LUGAR:**

Se precisa que el Servicio de Alimentación para los Hospitales que a continuación se detallan, se brindará dentro de las instalaciones de cada centro asistencial (preparación y distribución), para lo cual el ganador de la buena pro, deberá destacar a su personal a las instalaciones de los centros asistenciales:

Hospital IV Augusto Hernández Mendoza  
Sito en Avenida Matias Manzanilla N° 652 – Ica.  
Hospital I Félix Torrealva Gutiérrez  
Sito en Avenida Cutervo N.° 104 – Ica.  
Hospital II Rene Toche Groppo  
Sito en Avenida San Idelfonso N° 101 – Chincha Alta.  
Hospital I Antonio Skrabonja Antonich  
Sito en Avenida Las Américas N° 2000 – San Andrés, Pisco.

Mientras que, el servicio de Alimentación para el Hospital I Maria Reiche Newman, comprenderá la preparación de las raciones en la infraestructura que ha acreditado el contratista y su posterior traslado al Hospital I Maria Reiche Newman sito en Avenida

Circunvalación S/N – Puerto San Juan de Marcona (Ref. Costado del Centro Educativo María Goretti), Marcona, Nazca.

## 15.2. PLAZO:

El plazo de la prestación del servicio será por doce (12) meses, contados a partir del día siguiente de la suscripción perfeccionamiento del contrato.

### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 29:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación SE ACOGE PARCIALMENTE por lo que el plazo de Prestación dirá de la siguiente manera: Plazo de 12 meses contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.*

*Teniendo en consideración, que todas las condiciones deben estar debidamente acreditados al perfeccionamiento del contrato; además que dicho servicio es un servicio continuo y crítico.*

## 16. RESULTADOS ESPERADOS

Los documentos que debe entregar EL PROVEEDOR a ESSALUD:

- Informe Mensual de Raciones líquidas y sólidas atendidas a pacientes.
- Informe Mensual de Raciones atendidas a Personal.
- Informe Mensual de Formulas atendidas.

La Unidad de Nutrición y/o la que haga sus veces, verificará los informes y validará de ser el caso, los mismos que deberán formar parte de la conformidad del servicio brindando mensualmente, de encontrarse conforme con la cantidad y calidad atendida.

## 17. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

## 18. ADELANTOS

Por la naturaleza del servicio, no se considera.

## 19. SUBCONTRATACIÓN

Se encuentra prohibido subcontratar a otra empresa en el servicio requerido.

## 20. CONFIDENCIALIDAD

No aplica.

## 21. PROPIEDAD INTELECTUAL

No aplica.

## 22. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La evaluación de los menús se efectuará de acuerdo a la Programación Mensual de Regímenes, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial.

La evaluación de la calidad la efectuará el profesional nutricionista responsable de la unidad de producción del Servicio de Nutrición del Centro Asistencial aplicando los criterios que se citan a continuación:

- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas; y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.)



- La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario de los Centros Asistenciales.
- La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por EsSalud.
- El suministro de insumos se efectuará dentro de las instalaciones de los Centros Asistenciales, establecidos por la Unidad de Nutrición en concordancia con la Resolución de Gerencia General N° 274-GG-ESSALUD-2001 que aprueba la Directiva N°11-GG-ESSALUD-2001 "Normas para el manejo de alimentos en los Servicios Hospitalarios"

EsSalud efectuará el control microbiológico y bromatológico (02) de los alimentos y/o preparaciones, los que serán realizados por medio de una empresa o entidad especializada contratada por EsSalud, cuyo costo será deducido en la facturación del mes.

En caso que los resultados sean no aptos para consumo, se someterá a la sanción correspondiente de acuerdo al cuadro de penalidades adjunto. Se rescindirá el contrato si es más de dos resultados positivos.

Si se presentara una intoxicación alimentaria comprobada se sancionará de acuerdo al Cuadro de Penalidades.

La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte de EsSalud por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables.

En los casos que los alimentos preparados o insumos sean considerados no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por EsSalud, sin perjuicio de la penalidad correspondiente.

La conformidad de prestación se emitirá mensualmente o cada vez que se requiera, utilizando el Formato contenido en el Anexo N° 01.

### 23. FORMA DE PAGO:

ESSALUD pagará al PROVEEDOR en Pagos Mensuales, posterior a la Conformidad emitida por la Unidad de Nutrición y/o la que haga sus veces; para lo cual en cualquiera de los montos se le hará la deducción del Porcentaje citado por Cesión de Uso en el numeral 6.8 del presente término de referencia, pago de suministro eléctrico y descuento de análisis microbiológicos y bromatológicos.

Para el pago del primer mes deberá presentar lo siguiente:

- Factura
- Conformidad del Servicio.
- Informe de Conformidad.
- Acta del Comité de Supervisión y Control.
- Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y/o Jefe de Ayuda al Diagnóstico de EsSalud que valide dicha información.
- Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad).

39



Para el pago de los demás meses deberá presentar lo siguiente:

- Factura
- Conformidad del Servicio.
- Informe de Conformidad.
- Acta del Comité de Supervisión y Control.
- Resumen de Raciones Sólidas y Líquidas firmadas por la nutricionista y/o Jefe de Ayuda al Diagnóstico de EsSalud que valide dicha información.
- Copia de Boletas de Pago firmada por cada uno de los trabajadores (las que serán remitidas vía correo electrónico al área de nutrición para la corroboración de su autenticidad).
- Copia del Pago de CTS y Gratificaciones, cuando corresponda.
- PDT Planilla Electrónica Plame del mes anterior.

#### 24. FORMA DE REAJUSTE:

Se aplicarán reajustes únicamente por incremento de la remuneración mínima vital (RMV) y del Impuesto General a las Ventas (IGV), en los porcentajes en que se produzcan las variaciones.

#### 25. PENALIDADES

El procedimiento de verificación de las penalidades se realizará de la siguiente manera:

- Detectada la(s) falta(s), el personal profesional nutricionista del centro asistencial (área usuaria) y el profesional nutricionista de la empresa levantará el acta respectiva, dando a conocer la falta y debiendo ser firmada por los mismos; en caso de negarse a firmar el acta correspondiente por el citado profesional de la empresa, esta será suscrita por el administrador y/o responsable de la administración del centro asistencial, dando fe de tales hechos, la misma que deberá ser comunicada (con documento o correo electrónico) en el día del suceso al contratista, la misma que deberá ser absuelta en un plazo no mayor a 48 horas.
- De no haberse levantado las observaciones correspondientes se procederá la elevación del acta a las instancias correspondientes para la aplicación de la penalidad respectiva.
- Copia del acta que se adjuntará al PECOSER para el descuento correspondiente a la penalidad que se aplique.

CUADRO DE PENALIDADES	
MOTIVO DE LA PENALIDAD	MONTO DE LA PENALIDAD
	% UIT
1. Incumplimiento en asegurar la continuidad del servicio en caso de eventos, contingencias o desastres <sup>2</sup>	50 % UIT por cada suceso comprobado.

<sup>2</sup>Siempre que esta no se refiera a una situación de caso fortuito o fuerza mayor, lo cual se determinará en cada caso en concreto.

2.	Retraso en la presentación de la Planificación de Menús, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macro nutrientes en base a una ración, a fin de que el Servicio de Nutrición pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias	10% UIT por día de retraso.
3.	Incumplimiento de la programación aprobada por el área de nutrición.	10% UIT por tiempo de comida del día.
4.	Retraso por causas inherentes al Contratista en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 6.4.8 De los Términos de Referencia y en el caso de la entrega incompleta de los regímenes de alimentación y falta en la entrega de los adicionales a los pacientes.	8% UIT por cada 15 minutos de retraso.
5.	Que el personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no se encuentre debidamente uniformado conforme a lo requerido en el término de referencia o que el uniforme esté en mal estado.	8% UIT por cada personal que no se encuentre debidamente uniformado o que el uniforme se encuentre en mal estado, por día.
6.	Almacenamiento de víveres, carnes o insumos descompuestos, adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo; preparaciones no aptas para el consumo humano.	6% UIT por cada alimento que se encuentre en esta circunstancia
7.	Por no recibir las carnes enfiadas y no ser trasladadas en recipientes que conserve su temperatura.	10% UIT por cada ingreso.
8.	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del centro en mal estado de conservación (con agujeros, loza deteriorada, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas. Lo mismo se aplica a la mantelería para el comedor, los menajes y utensilios para los pacientes y comedor.	6% UIT, por cada suceso comprobado, por día
9.	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos incorrectamente almacenados; como tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y/o detergentes y/o almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos.	6% UIT, por cada suceso comprobado, por día
10.	Por no contar o tener en mal estado de funcionamiento el equipamiento mínimo requerido y propuesto en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas.	8% UIT, por cada equipamiento, por día
11.	En el caso que el personal que manipula alimentos presente uñas crecidas, o sucias; cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios e inadecuados.	6% UIT, por cada personal, por día
12.	No tener a todo el personal en planilla, o no cumplir con beneficios sociales y/o pago de	8% UIT, por cada personal, por día.

	remuneraciones al personal después de cinco días calendario de vencido el mes.	Vencido dicho plazo podrá resolverse el contrato.
13.	El incumplimiento de brindar preparaciones a pacientes y personal de guardia a una temperatura por debajo del rango de 60 °C a 65 °C	6% UIT, por cada suceso comprobado
14.	Resultado no apto para consumo de las muestras microbiológicas y bromatológicas.	Por primera vez: 20 % UIT. Resultado reincidente: RESCISIÓN DEL CONTRATO.
15.	Intoxicación alimentaria comprobada.	Por primera vez: 50 % UIT. Resultado reincidente: RESCISIÓN DEL CONTRATO.
16.	No realizar la fumigación en la fecha coordinada con el Servicio de Nutrición de cada sede.	20 % UIT
17.	Por no tener el personal completo según los TDR.	15% UIT por personal faltante por cada día
18.	Por tener personal que no cumpla el perfil requerido en los TDR.	15% UIT por personal por cada día
19.	Por no realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas, así como no recolectar los residuos según los TDR.	8% UIT por cada suceso comprobado
20.	Incumplimiento en abastecimiento y/o suministro de combustible.	8% UIT por cada suceso comprobado
21.	Personal no cuenta con carné de sanidad y/o certificado de salud según normativa vigente.	10% UIT por trabajador cada día de retraso.
22.	Incumplimiento en la realización del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del Contratista.	10% UIT por cada día de retraso
23.	Por no contar con los insumos necesarios para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los equipos de institución a su cargo.	10% UIT por cada día de retraso
24.	Por superar los límites máximos admisibles de emanación de efluentes (aguas residuales).	25% UIT por cada día de retraso
25.	Por negarse a firmar el acta de verificación del servicio.	15% UIT

## 26. RESPONSABILIDAD POR DEFECTOS O VICIOS OCULTOS

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

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



## 27. CLAUSULA ANTICORRUPCION Y DE CONFLICTO DE INTERESES

El proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, ofrecido o efectuado, cualquier pago o en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación a las actividades y/o funciones a realizar en la entidad.

El proveedor 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.

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

El incumplimiento de las obligaciones establecida en su cláusula, durante la ejecución contractual, da el derecho a EsSALUD, a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que EsSALUD remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones administrativas, civiles y/o penales, que tuvieran a lugar

## 28. CLAUSULA DE CUMPLIMIENTO (Art. 8 de la Ley N° 31564)

Son cuales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de prohibiciones e incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley prevención y mitigación de conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley, se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al estado, bajo cualquier modalidad.

## 29. DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Además de los documentos establecidos en las bases estándar, para el perfeccionamiento del contrato, el adjudicatario de la buena pro, para perfeccionar el contrato, deberá presentar:

- ✓ Relación detallada del personal que ejecutará el servicio in situ, consignando sus nombres y apellidos, N° de DNI, cargo, remuneración y plazo del destaque.
- ✓ Copia de la documentación sustentatoria del perfil del personal no clave que ha sido propuesto para brindar el servicio (Ver punto 6.2 6.5).  
*Asimismo, en el caso se varíe al personal clave ofertado, se deberá acreditar la causa (muerte, invalidez sobreviniente, o inhabilitación para ejercer la profesión y/o motivo de fuerza mayor debidamente acreditado), y se deberá presentar toda la documentación que acredite el perfil del nuevo personal clave. (Ver punto 6-2 6.5).*

### SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 46:

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se aclara que en el numeral 29 del TDR al que hace referencia; se precisa que es el numeral 6.5 de los TDR por lo que será modificado para mayor precisión conforme a los Términos de Referencia.*

- ✓ Certificados de antecedentes penales y policiales de todo el personal que ejecutará el servicio presentado en la relación mencionada en el primer punto (Esta documentación puede presentarse a través de lo emitido por las plataformas CertiJoven o CertiAdulto), siendo la fecha de expedición de los certificados no mayor a 03 meses de la fecha de la presentación de documentos para la emisión de la Orden de Compra.
- ✓ Constancia de Habilitación y/o Habilidad de los profesionales Nutricionistas que ejecutarán el servicio.



- ✓ Asimismo, se deberá acreditar la propiedad, la posesión, la compra - venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento que no se ha considerado como equipamiento estratégico, el cual se detalla a continuación:

EQUIPAMIENTO	ITEM 1				ITEM 2
	Hospital IV AHM - Ica	Hospital I FTG - Ica	Hospital II RTG - Chincha	Hospital I A SA - Pisco	Hospital I MRN - Marcona
Termo Hervidor eléctrico industrial 30lts	4	3	2	2	1
Licuada Industrial (capacidad de 12 litros)	1	1	1	1	0
Therma	1	1	0	0	1
Plancha industrial	1	1	0	0	0
Purificador de agua con ozonizador	1	1	1	1	1
Balanza digital con capacidad hasta 5 kg con intervalos de 10 g.	1	1	1	1	1
Maquina Refresquera 2 tolvas x 20 litros	2	1	1	1	0

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO.3:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, se indica que en el numeral 6.1 se encuentra detallados los Hospitales que conforman cada ítem (ITEM 1) e (ITEM 2). Cabe resaltar que al momento que realice la presentación de ofertas y no oferte para los dos ítems, sólo deberá ofertar por la cantidad de equipamiento que se solicita en los hospitales del ítem que lo conforma. Así mismo en aras de la transparencia se consignará en el equipamiento el nombre del ítem que le corresponde. Por lo que, SE ACOGE su observación.*

- Condiciones de los consorcios  
De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:
  - 1) El número máximo de consorciados es de 2 INTEGRANTES.
  - 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 40%.
  - 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.

**30. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

A	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>
	<u>Para el ítem N° 1: Hospital IV Augusto Hernández Mendoza - Ica, Hospital I Félix Torrealva Gutiérrez - Ica, Hospital II Rene Toche Groppo - Chincha y Hospital I Antonio Skrabonja Antonich - Pisco.</u>
	<u>Buenas Prácticas de Manipulación o de Manufactura.</u> <u>Programas de Higiene y Saneamiento.</u>
	<u>Para el ítem N° 2: Hospital I Maria Reiche Newman:</u>

~~Buenas Prácticas de Manipulación o de Manufactura.~~  
~~Programas de Higiene y Saneamiento.~~  
~~Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).~~

#### **Importante**

*De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.*

#### **Acreditación:**

~~Para el ítem N° 1: Hospital IV Augusto Hernández Mendoza Ica, Hospital I Félix Torrealva Gutiérrez Ica, Hospital II Rene Toche Groppo Chíncha y Hospital I Antonio Skrabonja Antonich Pisco.~~

~~Copia Simple de los Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación o de Manufactura.~~  
~~Copia Simple de los Programas de Higiene y Saneamiento.~~

~~Para el ítem N° 2: Hospital I Maria Reiche Newman;~~

~~Copia Simple de los Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación o de Manufactura.~~  
~~Copia Simple de los Programas de Higiene y Saneamiento.~~  
~~Copia Simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitida por la Autoridad de Salud de Ica.~~

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 2:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, indicarle lo siguiente: Respecto de los requisitos de Buenas Prácticas de Manipulación y manufactura, así como los Programas de Higiene y Saneamiento se suprimirán en los requisitos de calificación; sin embargo serán solicitados al perfeccionamiento del contrato teniendo en consideración que estos son documentos técnicos con los cuales cuentan las empresas especializadas en brindar servicios de alimentación que deben estar acuerdo a la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V0.1. Respecto del PGH, Se sabe que el PRINCIPIO GENERAL DE HIGIENE (PGH) es el Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano y teniendo presente que el Hospital I Maria Reiche Neuman siendo un Hospital Temporal y no contando con espacio y/o ambiente adecuado, el servicio de alimentación se tiene que hacer en un ambiente fuera del hospital por tanto, esto obliga a que el proveedor cuente con este tipo de certificado y que garantice las medidas esenciales de higiene a los alimentos brindados a nuestros asegurados. Por lo que, para garantizar la pluralidad de postores, se suprimirá de requisitos de calificación el PGH; pero se considerará al perfeccionamiento del contrato, teniendo en cuenta que es un Certificado obligatorio que se requiere para el ÍTEM II. Por lo que, SE ACOGE su observación.*

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 33:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, se precisa que Respecto de los requisitos de Buenas Prácticas de Manipulación y manufactura, así como los Programas de Higiene y Saneamiento se suprimirán en los requisitos de calificación; sin embargo serán solicitados al perfeccionamiento del contrato teniendo en consideración que estos son documentos técnicos con los cuales cuentan las empresas especializadas en brindar servicios de alimentación que deben estar acuerdo a la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V0.1. Así mismo, respecto de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius no se incluirá en el ÍTEM 1; pero si se solicitará en el perfeccionamiento del contrato al ser una exigencia legal de obligatorio cumplimiento teniendo en cuenta el artículo 29.6 del Reglamento de Contrataciones del Estado. Así mismo; se suprimirá dicho certificado para el ÍTEM 2 en los requisitos de calificación y*

	<p>al igual que el ITEM 1 serán solicitados al perfeccionamiento del contrato; ello en relación a la Observación N° 2; con la finalidad de garantizar la pluralidad de postores. Por lo tanto, SE ACOGE PARCIALMENTE SU OBSERVACIÓN</p> <p><b>Importante</b></p> <p>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p>																																																																	
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL																																																																	
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO																																																																	
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table><tr><th rowspan="2">EQUIPAMIENTO</th><th colspan="4">ITEM 1</th><th>ITEM 2</th></tr><tr><th>Hospital IV AHM – Ica</th><th>Hospital I FTG - Ica</th><th>Hospital II RTG - Arequipa</th><th>Hospital I A SA - Pisco</th><th>Hospital I MRN – Marcona</th></tr><tr><td>Licuada de alto rendimiento motor 2 caballos capacidad mínima 1.8 litros</td><td>4</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td></tr><tr><td>Tabola de acero inoxidable – 4 bandejas</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Refrigeradora de 509 L</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Congeladora horizontal</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Horno microondas</td><td>3</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td></tr><tr><td>Cocina a Gas de 4 hornillas</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Balanza de pie para alimentos digital de 100 kg</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>Termómetro de alimentos</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Comparador de cloro residual con pastillas DPT</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO.3:</b> El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, se indica que en el numeral 6.1 se encuentra detallados los Hospitales que conforman cada ítem (ITEM 1) e (ITEM 2). Cabe resaltar que al momento que realice la presentación de ofertas y no oferte para los dos ítems, sólo deberá ofertar por la cantidad de equipamiento que se solicita en los hospitales del ítem que lo conforma. Así mismo en aras de la transparencia se consignará en el equipamiento el nombre del ÍTEM que le corresponde. Por lo que, SE ACOGE su observación.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p><b>Importante</b></p> <p>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>	EQUIPAMIENTO	ITEM 1				ITEM 2	Hospital IV AHM – Ica	Hospital I FTG - Ica	Hospital II RTG - Arequipa	Hospital I A SA - Pisco	Hospital I MRN – Marcona	Licuada de alto rendimiento motor 2 caballos capacidad mínima 1.8 litros	4	4	3	2	1	Tabola de acero inoxidable – 4 bandejas	1	1	1	1	1	Refrigeradora de 509 L	1	1	1	1	1	Congeladora horizontal	2	2	1	1	1	Horno microondas	3	3	2	2	1	Cocina a Gas de 4 hornillas	1	0	1	1	1	Balanza de pie para alimentos digital de 100 kg	1	1	1	1	0	Termómetro de alimentos	1	1	1	1	1	Comparador de cloro residual con pastillas DPT	1	1	1	1	0
EQUIPAMIENTO	ITEM 1				ITEM 2																																																													
	Hospital IV AHM – Ica	Hospital I FTG - Ica	Hospital II RTG - Arequipa	Hospital I A SA - Pisco	Hospital I MRN – Marcona																																																													
Licuada de alto rendimiento motor 2 caballos capacidad mínima 1.8 litros	4	4	3	2	1																																																													
Tabola de acero inoxidable – 4 bandejas	1	1	1	1	1																																																													
Refrigeradora de 509 L	1	1	1	1	1																																																													
Congeladora horizontal	2	2	1	1	1																																																													
Horno microondas	3	3	2	2	1																																																													
Cocina a Gas de 4 hornillas	1	0	1	1	1																																																													
Balanza de pie para alimentos digital de 100 kg	1	1	1	1	0																																																													
Termómetro de alimentos	1	1	1	1	1																																																													
Comparador de cloro residual con pastillas DPT	1	1	1	1	0																																																													
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA																																																																	

	<p><b>Requisitos:</b></p> <p><b>Para el Ítem N° 2: Hospital I Maria Reiche Newman:</b></p> <p>El Postor deberá acreditar la existencia de un LOCAL DONDE SE REALIZARÁ LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE DIETAS SÓLIDAS Y LÍQUIDAS EN LOS DIFERENTES TIPOS DE COMIDA. Dicho local debe de estar ubicado dentro del radio urbano del Hospital I María Reiche Neuman. <del>local sobre el cual se deberá acreditar la Certificación PGH requerida en el literal A) de los presentes requisitos de calificación.</del></p> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO.4:</b> El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, se indica lo siguiente: Se sabe que el PRINCIPIO GENERAL DE HIGIENE (PGH) es el Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano y teniendo presente que el Hospital I Maria Reiche Neuman siendo un Hospital Temporal y no contando con espacio y/o ambiente adecuado, el servicio de alimentación se tiene que hacer en un ambiente fuera del hospital por tanto, esto obliga a que el proveedor cuente con este tipo de certificado y que garantice las medidas esenciales de higiene a los alimentos brindados a nuestros asegurados. Por lo que el local debe ser acreditado teniendo en cuenta que el servicio para dicho ÍTEM se realizará fuera del Hospital y no dentro del mismo; sin embargo, con la finalidad de garantizar la pluralidad de postores, el certificado PGH deberá ser presentado al perfeccionamiento del contrato. Cabe resaltar que existe diversas maneras de acreditar dicho local y no necesariamente con un contrato ya firmado a la fecha sino puede ser acreditado con un compromiso de alquiler. Por lo que, SE ACOGE PARCIALMENTE su observación.</p> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 27:</b> El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta indicarle que dicho Vehículo no puede ser integrada en Infraestructura Estratégica; teniendo en consideración que en dicho numeral sólo se puede incluir Local o alguna infraestructura; más no equipamiento. Así mismo, si en caso fuese de incluirlo en el equipamiento no lo vamos a considerar en vista que en la indagación de mercado se ha determinado pluralidad de postores con los requisitos de calificación que se estipulan en dichas bases. Por lo que, con la finalidad de garantizar la pluralidad de postores no será considerado.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.3	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
B.3.1	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><b>Requisitos:</b></p> <p>- LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA O NUTRICIÓN Y DIETÉTICA O LICENCIADA EN NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA O LICENCIADA EN NUTRICIÓN, COLEGIADO Y HABILITADO POR EL COLEGIO DE NUTRICIONISTAS DEL PERÚ, del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.</p> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 47:</b> El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se aclara que si se</p>



puede acreditar Licenciada en Nutrición y Bromatología o Licenciada en Nutrición; al ser denominaciones similares. Por lo que será considerado en dicho requisito.

**- TÍTULO PROFESIONAL (UNIVERSITARIO O TÉCNICO) ~~ESTUDIOS SUPERIORES EN GASTRONOMÍA CONCLUIDOS Y ACREDITADOS Y/O ALTA COCINA Y/O COCINA PERUANA Y/O ARTE CULINARIO Y/O COCINA Y/O ALTA GASTRONOMÍA Y/O GASTRONOMÍA PERUANA~~** del personal clave requerido como **MAESTROS DE COCINA DE REGIMEN NORMAL (CHEF O COCINERO O GASTRÓNOMO O TÉCNICO EN COCINA).**

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 5:**

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se aclara que la cantidad de personal por cada Hospital se encuentra detallados en el numeral 6.5 del requerimiento; donde se detalla la cantidad de personal solicitada por cada Hospital y si es personal clave o no. Por lo que para el ITEM 1 son 4 Nutricionistas y 4 Maestros de Cocina de Régimen Normal y respecto del ITEM 2 es 1 Nutricionista y 1 Maestro de Cocina de Régimen Normal.

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 6:**

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación SE ACOGE. Por lo que se ampliará las denominaciones a cocinero o gastrónomo o técnico en cocina.

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 22:**

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se aclara que para el Maestro de Cocina; se solicita estudios superiores en gastronomía. Por lo que teniendo en cuenta la acreditación; se refiere este título a carrera técnica o carrera universitaria pudiendo acreditar cualquiera de las dos opciones. Por lo que, de acuerdo a lo que establece las bases estándar del OSCE se suprimirá el término ESTUDIOS SUPERIORES y se reemplazará por Título Profesional (universitario o técnico).

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 34:**

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se aclara que para el Maestro de Cocina; se solicita estudios superiores en gastronomía. Por lo que teniendo en cuenta la acreditación; se refiere este título a carrera técnica o carrera universitaria pudiendo acreditar cualquiera de las dos opciones. Por lo que, de acuerdo a lo que establece las bases estándar del OSCE se suprimirá el término ESTUDIOS SUPERIORES y se reemplazará por Título Profesional (universitario o técnico). Así mismo, se precisa que no se suprimirá acreditar dicho personal en vista que es un personal clave. Por lo que, SE ACOGE PARCIALMENTE su observación.

**SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 48:**

El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se precisa que se está solicitando Título tal como se indica en la acreditación correspondiente. Por lo que se suprimirá el término ESTUDIOS SUPERIORES e indicará Título Profesional (Universitario o Técnico) para que sea coherente con lo solicitado en la acreditación; la misma que podrá considerarse las siguientes denominaciones: Título Profesional (Universitario o Técnico) en Gastronomía y/o Alta Cocina y/o Cocina Peruana y/o Arte Culinario y/o Cocina y/o Alta Gastronomía y/o Gastronomía Peruana para acreditar dicha formación académica. Por lo que, respecto de su consulta la acreditación de dicho profesional (Maestro chef) no podrá ser acreditado como egresado.

**Acreditación:**

El TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA O NUTRICIÓN Y DIETÉTICA será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/>; la habilitación profesional será verificada a través del portal web del Colegio de Nutricionistas del Perú. En caso del TÍTULO PROFESIONAL (UNIVERSITARIO O TÉCNICO) ~~DE ESTUDIOS SUPERIORES EN GASTRONOMÍA Y/O ALTA COCINA Y/O COCINA PERUANA Y/O ARTE CULINARIO Y/O COCINA Y/O ALTA GASTRONOMÍA Y/O GASTRONOMÍA PERUANA~~, será verificado en el Registro

	<p>Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a> y/o SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.qob.pe/">https://enlinea.sunedu.qob.pe/</a>.</p> <p>En caso TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA O NUTRICIÓN Y DIETÉTICA; Y DE TÍTULO PROFESIONAL (UNIVERSITARIO O TÉCNICO) DE ESTUDIOS SUPERIORES EN GASTRONOMIA Y/O ALTA COCINA Y/O COCINA PERUANA Y/O ARTE CULINARIO Y/O COCINA Y/O ALTA GASTRONOMIA Y/O GASTRONOMIA PERUANA no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
<b>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SESENTA (60) HORAS LECTIVAS, en CURSOS DE CAPACITACIÓN EN BPM Y HACCP del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.</li> </ul> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 49:</b> <i>El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta se precisa que no se reducirá la cantidad de horas lectivas de dicho personal al ser éste un personal clave que debe contar con capacitaciones suficientes en las funciones a realizar garantizando la buena calidad del servicio en beneficio de nuestros asegurados.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TREINTA (30) HORAS LECTIVAS, en CURSOS DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y/O BIOSEGURIDAD del personal clave requerido como MAESTRO DE COCINA (CHEF).</li> </ul> <p>Las capacitaciones a acreditarse deberán tener una antigüedad máxima de cinco años a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 35:</b> <i>El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que los años de antigüedad son proporcionales a las capacitaciones que deberá tener el personal. Teniendo en consideración que deben estar en constante capacitación de acuerdo a las funciones que va realizar. Por lo que el suprimir dichos años de antigüedad no garantiza que se encuentren actualizados ni debidamente capacitados con las últimas técnicas para el servicio que prestarán. Por lo tanto, NO SE ACOGE su observación.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS, CERTIFICADOS U OTROS DOCUMENTOS.</p> <div> <p><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 MESES en SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA del personal clave requerido como NUTRICIONISTA.</li> <li>- 12 MESES en SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA GENERAL O PUESTOS SIMILARES del personal clave requerido como MAESTROS DE COCINA (CHEF).</li> </ul>

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

#### Acreditación:

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

#### **Importante**

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.
- Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.



C	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ítem N° 1: S/. 1'600,000.00 (Un Millón Seiscientos Mil con 00/100 Soles)</li> <li>- Ítem N° 2: S/. 80,000.00 (Ochenta Mil con 00/100 Soles)</li> </ul> <p>Por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p><b>Ítem N° 02</b></p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>S/. 60,000.00 (SESENTA MIL CON 00/100 SOLES)</b>, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes <b>PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: HOSPITALES, CLÍNICAS Y/O OTRAS INSTITUCIONES</b> (Entidad o Empresas Públicas del Rubro, objeto de la Contratación).</p> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 7:</b> <i>El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su observación, se precisa que si resulta válido acreditar servicio de alimentación en Universidades, Penales o villas deportivas. Así mismo indicar que el termino de "otras instituciones" hace referencia a la entidad o empresas públicas del rubro, objeto de contratación. Todo ello, con la finalidad de no limitar la participación de postores.</i></p> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 36:</b> <i>El comité de selección, previa consulta al área usuaria, en relación a su observación se precisa que, en la Experiencia del postor en la Especialidad, se consideran como servicios similares PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: HOSPITALES, CLÍNICAS Y/O OTRAS INSTITUCIONES. Por lo que, el término "Otras Instituciones" hace referencia a la entidad o empresas públicas del rubro, objeto de contratación. Todo ello, con la finalidad de no limitar la participación de postores.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>3</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>
---	---



<sup>3</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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



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

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

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

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

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

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

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

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

#### Importante

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

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

### Importante

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

*[Signature]*



**ANEXO N° 01**  
**ACTA DE CONFORMIDAD DE PRESTACION DE SERVICIO**  
**(SE ADJUNTARÁ AL PECOSER RESPECTIVO)**

CENTRO ASISTENCIAL:	FECHA:		
CONTRATISTA:	HORA DE INICIO:		
PERIODO DE EVALUACIÓN:	HORA DE TÉRMINO:		
<b>CONTROL</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>1. CONDICIONES BÁSICAS</b>			
1.1 Planificación de regímenes normales y dietas con 15 días de anticipación			
1.2 El Contratista incluirá una fracción de ración simples (3 en promedio diario), que permita atender a los pacientes en condiciones de alta o altas diferidas; sin costo alguno a la institución.			
1.3 Adecuado proceso de recepción, almacenamiento y distribución de víveres frescos y secos.			
1.4 Abastecimiento adecuado y completo de víveres (para 04 días).			
1.5 Calidad óptima de víveres.			
1.6 Cumple con la programación de preparaciones aprobada por el área de nutrición			
1.6 Los regímenes son distribuidos a temperaturas adecuadas.			
1.7 El Servicio es entregado en horario establecido.			
1.8 Apropiado suministro de combustible.			
<b>2. TAREAS - EQUIPOS Y MATERIALES</b>			
2.1 Cuenta con el equipo mínimo especificado en los TDR.			
2.2 Cumple con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos (tarjeta de control actualizada).			
2.3 Cuenta con menaje y vajilla especificado en los TDR.			
<b>3. HIGIENE Y SALUBRIDAD</b>			
3.1 Vigencia de la documentación referida al personal (Carnés de sanidad, vacunación, certificados).			
3.2 Adecuada limpieza de las áreas.			
3.3 Proporciona útiles de aseo y desinfección.			
3.4 Los residuos de alimentos son recolectados conforme a lo detallado en los TDR.			
3.5 Cumple con la fumigación y control de vectores.			
<b>4. RESPONSABILIDADES</b>			
4.1 Presenta el área usuaria copia de las boletas de pago con las obligaciones laborales de seguridad social y previsionales del personal a su cargo.			
<b>5. PERSONAL</b>			
5.1 Personal profesional y no profesional completo y que cumpla el perfil según requerimiento inicial y TDR.			
5.2 Personal viste uniforme según la función que realice y porta el fotocheck de identificación.			
<b>6. CONTROL DE CALIDAD</b>			
Resultados microbiológicos y bromatológicos aptos para consumo humano.			

Otras observaciones detectadas:

Upps de Nutrición

Nutricionista de la Empresa Contratista



## ANEXO 2: FOTOS REFERENCIALES



COOLERS



MÁQUINA  
REFRESQUERA



BANDEJAS o CAJA COSECHERAS CALADAS



HERVIDOR  
ELÉCTRICO SEMI  
INDUSTRIAL



LICUADORA DE ALTO  
RENDIMIENTO



LICUADORA INDUSTRIAL  
VOLCABLE





## CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<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:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta  <i>P<sub>i</sub></i> = Puntaje de la oferta a evaluar  <i>O<sub>i</sub></i> = Precio <i>i</i>  <i>O<sub>m</sub></i> = Precio de la oferta más baja  <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio                     </p> <p style="text-align: right;"><b>90 puntos</b></p>

### Importante para la Entidad

*De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se **pueden** consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad:*

### C. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL

<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</p> <div><p><b>Importante para la Entidad</b></p><p><i>En caso el comité de selección opte por incluir el factor de sostenibilidad ambiental y social, debe incluirse obligatoriamente todas las opciones de prácticas previstas para el factor.</i></p><p><i>Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases</i></p></div>	<p><b>(Máximo 3 puntos)</b></p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad</p> <p><b>3 puntos</b></p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad</p> <p><b>0 puntos</b></p>
<p><b>C.1 Práctica:</b></p> <p>Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo acorde con la norma ISO 45001:2018, o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 45001:2018) o norma que la sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere</p>	

#### SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD<sup>12 13</sup>

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>14</sup>

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>15</sup>, y estar vigente<sup>16</sup> a la fecha de presentación de ofertas.

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 23:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta SE ACOGE; toda vez que dicho factor no afecta la libertad de concurrencia, competencia y pluralidad de postores.*

#### **C.2 Práctica:**

Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social

##### Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014<sup>17</sup>.

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el "Social Accountability Accreditation Services" (SAAS).

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>18</sup>, y estar vigente<sup>19</sup> a la fecha de presentación de ofertas.

#### **C.3 Práctica:**

Certificación del sistema de gestión ambiental.

##### Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con la norma ISO 14001:2015 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 14001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación considere [LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN

<sup>12</sup> Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo la contratación de servicios de limpieza que, por la particularidad del mismo, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico en el alcance. Así, se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

<sup>13</sup> El postor en su oferta podrá acompañar el certificado con documentación complementaria emitida por la misma Entidad certificadora para precisar el alcance de su certificación; la cual debe corresponder a la sede que efectuará la prestación.

<sup>14</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>15</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>16</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>17</sup> Entre las certificaciones voluntarias más difundidas mundialmente, referidas al desempeño social en aspectos de la responsabilidad social en los lugares de trabajo, se encuentra la correspondiente al estándar SA 8000, propuesto por la Social Accountability International (SAI). La certificación bajo este estándar refiere que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) que cumple con sus requisitos en los siguientes aspectos: Trabajo infantil, trabajo forzoso o bajo coacción, salud y seguridad, libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva, discriminación, prácticas disciplinarias, horas de trabajo y remuneración.

<sup>18</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>19</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

#### LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD]<sup>20 21</sup>.

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional<sup>22</sup>.

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>23</sup>, y estar vigente<sup>24</sup> a la fecha de presentación de ofertas.

#### **SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 26:**

*El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta SE ACOGE; toda vez que dicho factor no afecta la libertad de concurrencia, competencia y pluralidad de postores.*

#### **C.4 Práctica:**

Responsabilidad hídrica

##### Acreditación:

Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del "Programa Huella Hídrica" ([http://www.ana.gob.pe/certificado\\_azul](http://www.ana.gob.pe/certificado_azul)).

#### **C.5 Práctica:**

Certificación del sistema de gestión de la energía

##### Acreditación:

Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un SGE acorde con la norma ISO 50001:2018 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP ISO 50001) o norma que le sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere [CONSIGNAR EL ALCANCE O CAMPO DE APLICACIÓN QUE SE REQUIERE CUBRA EL CERTIFICADO, EL CUAL DEBE ESTAR VINCULADO AL OBJETO DE CONTRATACIÓN]<sup>25 26</sup>.

El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>27</sup>

El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>28</sup>, y estar

<sup>20</sup> Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo la contratación de servicios de limpieza que, por la particularidad del mismo, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico en el alcance. Así, se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

<sup>21</sup> El postor en su oferta podrá acompañar el certificado con documentación complementaria emitida por la misma Entidad certificadora para precisar el alcance de su certificación; la cual debe corresponder a la sede que efectuará la prestación.

<sup>22</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>23</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>24</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>25</sup> Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo la contratación de servicios de limpieza que, por la particularidad del mismo, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico en el alcance. Así, se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

<sup>26</sup> El postor en su oferta podrá acompañar el certificado con documentación complementaria emitida por la misma Entidad certificadora para precisar el alcance de su certificación; la cual debe corresponder a la sede que efectuará la prestación.

<sup>27</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>28</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

vigente<sup>29</sup> a la fecha de presentación de ofertas.

## E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA

<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>30</sup></p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>31</sup>, y estar vigente<sup>32</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 25:</b> <i>El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta SE ACOGE; toda vez que dicho factor no afecta la libertad de concurrencia, competencia y pluralidad de postores.</i></p>	<p><b>(Máximo 2 puntos)</b></p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 <b>2 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 <b>0 puntos</b></p>
--	--

## I. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado<sup>33</sup> acorde con ISO 9001:2015<sup>34</sup> o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere [SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD<sup>35</sup>].</p>	<p><b>(Máximo 5 puntos)</b></p> <p>Presenta Certificado ISO 9001 <b>5 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 9001 <b>0 puntos</b></p>
--	--

<sup>29</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>30</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>31</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>32</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>33</sup> La Certificación implica que un organismo de certificación independiente garantiza la conformidad de los productos/servicios/procesos o sistemas de una organización, frente a los requisitos de una norma establecida.

<sup>34</sup> Entre las certificaciones más difundidas mundialmente, y que es aplicable a todas las organizaciones independientemente de su actividad o sector, referidas a la implementación de un sistema de gestión de la calidad, se encuentra la correspondiente a la norma internacional ISO 9001, propuesto por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO). La certificación de la norma ISO 9001 confirma que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, y con ello su capacidad para proporcionar regularmente productos o servicios que satisfagan los requisitos de esa Norma Internacional, del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, así como su compromiso por aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz y mejora continua del sistema.

<sup>35</sup> Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones



<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional<sup>36</sup>. El referido certificado debe estar a nombre del postor<sup>37</sup> y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>38</sup>, y estar vigente<sup>39</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p> <p><b>SEGÚN ABSOLUCION DE LA ÓRDEN NRO. 24:</b> <i>El comité de selección previa consulta al área usuaria, en relación a su consulta SE ACOGE; toda vez que dicho factor no afecta la libertad de concurrencia, competencia y pluralidad de postores.</i></p>	
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>40</sup></b>

#### Importante

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

en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

<sup>36</sup> Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

<sup>37</sup> En caso que el postor se presente en consorcio, para obtener el puntaje respectivo, todos sus integrantes deben acreditar que cuentan con las certificaciones vigentes con el alcance requerido, siempre que, de acuerdo con la promesa de consorcio, se hubieran comprometido a ejecutar obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria.

<sup>38</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>39</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>40</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## 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 ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN DE LOS HOSPITALES DE LA RED ASISTENCIAL ICA- ESSALUD, que celebra de una parte SEGURO SOCIAL DE SALUD, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131257750, con domicilio legal en AV. DOMINGO CUETO NRO. 120 LIMA - LIMA - JESUS MARIA, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO N° CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1** para la contratación de SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN DE LOS HOSPITALES DE LA RED ASISTENCIAL ICA, 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 LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN DE LOS HOSPITALES DE LA RED ASISTENCIAL ICA-ESSALUD.

### **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>41</sup>**

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

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

<sup>41</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO.

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

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**

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

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

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

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

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por EL ÁREA DE LA UNIDAD DE NUTRICIÓN DE CADA HOSPITAL 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 1 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>42</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: CALLE HUACACHINA A-10 URBANIZACIÓN SOL DE ICA ICA-ICA-ICA

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>43</sup>.*

<sup>42</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>43</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>44</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>45</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>44</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>45</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>46</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>47</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>48</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

<sup>46</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>47</sup> Ibídem.

<sup>48</sup> Ibídem.

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>49</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>49</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

## ANEXO Nº 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO Nº CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**  
Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley Nº 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 Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON DERECHO DE ALIMENTACIÓN DE LOS HOSPITALES DE LA RED ASISTENCIAL ICA-ESSALUD, 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 Nº 4**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO Nº CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO N° CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>50</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>51</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>52</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>50</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>51</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>52</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

**Importante**

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

## ANEXO Nº 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO Nº CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**  
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

El precio de la oferta SOLES 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".*



ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO Nº CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**  
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>53</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>54</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>55</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>56</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>57</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>58</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>53</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>54</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>55</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 Nº 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 Nº 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>56</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>57</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>58</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>53</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>54</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>55</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>56</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>57</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>58</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 Nº 9

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO Nº CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

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

**Nota para la Entidad**

*En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:*

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

**ANEXO Nº 11**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA  
ITEM Nº 2**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO Nº CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**

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



ANEXO N° 12

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

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° CP-SM-9-2024-ESSALUD/RAICA-1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



## ANEXO Nº 13

*“Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho”.*

### **“COMPROMISO DE INTEGRIDAD DE LOS PROVEEDORES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD”.**

Yo, ....., identificado(a) con DNI/CE N°....., representante legal de la empresa ....., con Registro Único de Contribuyente (RUC) N°....., posterior al Proceso de Selección denominado....., me comprometo a:

- 1) **ALINEAR** sus conductas y políticas a lo contemplado en la Política Nacional de Integridad y Lucha contra la Corrupción, aprobada mediante Decreto Supremo N° 092-2017-PCM, así como – en lo que aplicable-a las acciones y actividades Programada de Integridad y Lucha contra la Corrupción del Seguro Social de Salud – ESSALUD 2022, aprobado por Resolución de Gerencia General N° 758-GG-ESSALUD-2022.
- 2) **ACTUAR** de manera honesta, proba y transparente, en el marco de la provisión del servicio que motiva el presente Compromiso.
- 3) **ASEGURAR** la no existencia de cualquier tipo de conflicto de interés. De emerger cualquier respecto de la existencia de un conflicto de interés, INFORMAR de manera inmediata al Órgano Encargado de las Contrataciones a cargo del proceso de selección, así como a la Oficina de Integridad de ESSALUD para la adopción de medidas preventivas y/o correctivas que correspondan.
- 4) **CUMPLIR** con lo mencionado en la Política de Regalos, a fin de que asegure la no oferta ni entrega de regalos, dádivas, reconocimientos, beneficios, incentivos, almuerzos y/o viajes a cualquier servidor o funcionario público de ESSALUD.
- 5) **CUMPLIR** escrupulosamente las reglas de libre competencia, ASEGURANDO el manejo confidencial de la información a la que tenga acceso en razón de la provisión del servicio que motiva el presente Compromiso.
- 6) **DENUNCIAR** cualquier acto de corrupción o contrario a la ética del cual tenga conocimiento en el marco de su actuación comercial con ESSALUD, ante la Oficina de Integridad Institucional de ESSALUD.

Con la suscripción del presente documento, comprendo que el “COMPROMISO DE INTEGRIDAD DE LOS PROVEEDORES DEL SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD”, constituye un pacto voluntario orientado a fortalecer la buena marcha y ética de los negocios entre el sector público y privado.

En la ciudad de.....a los.....días del mes de..... del año.....

\_\_\_\_\_  
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL  
NOMBRES Y APELLIDOS  
DNI N°