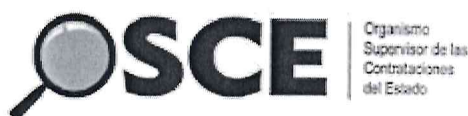


BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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



↓

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

**BASES INTEGRADAS¹
DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-
AM/OEC**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E
HIDRATACIÓN PARA LOS PACIENTES ASEGURADOS DEL
SIS DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL
HOSPITAL II-1 RIOJA**

↓

¹ Sin consultas y Observaciones a las presentes bases administrativas.

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.

1

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

1

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

² 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>

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

Importante

En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), a solicitud del postor se asigna una bonificación equivalente al diez por ciento (10%) sobre el puntaje total obtenido por los postores con domicilio en la provincia donde prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP³. Lo mismo aplica en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando algún ítem no supera el monto señalado anteriormente.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

³ La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: www.rnp.gob.pe

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

↓

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
RUC N° : 20531320060
Domicilio legal : CAR. FERNANDO BELAUNDE TERRY KM. 504 BARRIO
CALVARIO (COLINDANTE CON EL PEAM) - MOYOBAMBA - SAN
MARTIN
Teléfono: : 042-562509
Correo electrónico: : procesosoc@oosaludaltomayo.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación e hidratación para los pacientes asegurados del SIS de la UPSS de nutrición y dietética del Hospital II-1 Rioja.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando N° 157-2023GRSM-DPGFyA-OGESS-AM el 10 de julio de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Donaciones y Transferencias.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No distribución de la buena pro, el requerimiento puede ser cubierto por un solo proveedor.

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 150 días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco y 00/100 Soles) en caja de la entidad, sito en el Car. Fernando Belaunde Terry Km. 504 Barrio Calvario (colindante con el PEAM) - Moyobamba - San Martín, y serán entregadas en la oficina de Logística de la OGESS AM.

Importante

<i>El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.</i>
--

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Ley N° 31640 - Ley de Endeudamiento del sector público para el año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF - Que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, y modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 27867 - Ley Orgánica de los Gobiernos Regionales, y modificatorias.
- Directivas del OSCE.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos⁴, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

⁴ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁷.
- b) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV **(Anexo N° 7)**.
- c) Los postores con domicilio en la provincia donde se prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, pueden presentar la solicitud de bonificación por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao, según **Anexo N° 10**.
- d) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. **(Anexo N° 11)**

Advertencia

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

⁶ 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.

⁷ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad. En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N° de Cuenta : 0531-012593
Banco : Banco de la Nación
N° CCI⁸ : 018-531-000531012593-44

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁹ 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 ¹⁰. (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹¹.
- j) Curriculum vitae de todo el personal no clave, para la ejecución del servicio.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto*

⁸ En caso de transferencia interbancaria.

⁹ 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/>

¹⁰ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹¹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

en la Directiva Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.

- En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad sito en Car. Fernando Belaunde Terry Km. 504 Barrio Calvario (colindante con el PEAM) - Moyobamba - San Martín, en el horario de 07:30 a 13:00 horas y de 14:00 a 15:30.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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 emitiendo la conformidad de la

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

prestación efectuada.

- Comprobante de pago.
- Cuadro detallado de las raciones entregadas según clasificación de dietas y que se encuentre debidamente firmado por el responsable del servicio del Hospital.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad sito en Car. Fernando Belaunde Terry Km. 504 Barrio Calvario (colindante con el PEAM) - Moyobamba - San Martin, en el horario de 07:30 a 13:00 horas y de 14:00 a 15:30.

✓

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LOS PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL II – 1 RIOJA

1. AREA USUARIA

Dirección del Hospital II – 1 Rioja – UPSS de Nutrición y Dietética

2. DENOMINACIÓN DE CONTRATACION

Contratación del servicio de alimentación e hidratación para la implementación de Atención nutricional del paciente asegurado del SIS.

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar a una empresa que brinde el Servicio de Alimentación y Nutrición Hospitalaria que ayudara a contribuir a la recuperación y/o mantenimiento del estado de nutrición y salud de los usuarios de la UPSS de Nutrición y Dietética, Atención de Soporte de Salud (R.M N° 546-2014/MINSA). Contar con un servicio de Provisión de Raciones Alimenticias para la totalidad de Usuarios del SIS del Servicio de Hospitalización; así como, para los Usuarios que se encuentren en Observación en el Servicio de Emergencia, con un Servicio de Provisión de Raciones Alimenticias, modalidad privada destinada a los Usuarios del SIS de la UPSS de Nutrición y Dietética en la Atención de Soporte de Salud (R.M N° 076-2014/MINSA).

4. FINALIDAD PUBLICA

“El presente proceso busca mejorar el nivel de salud nutricional de alimentación del Usuarios del SIS Hospitalizados del Área Funcional de la Unidad de Tratamiento Nutrioterapeutico y Dietoterapia de los Servicios (Hospitalización, Emergencia), buscando elevar los niveles de eficiencia y satisfacción de los usuarios del SIS hospitalizados”.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Precios Unitarios

6. CARACTERISTICA Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

6.1 Ámbito Comprendido

La presente Contratación de Servicio será de Lunes a Domingo durante 05 meses, con una cobertura a nivel de los Usuarios del SIS Hospitalizados del Área Funcional de la Unidad de Tratamiento Nutrioterapeutico y Dietoterapia de la UPSS de Nutrición y Dietética.

6.2 Cantidades de clientes a atender

La cantidad programada de pacientes del SIS a atender es la siguiente:



Hospital II – 1 Rioja	PACIENTES ASEGURADOS SIS			
	Diario		30* días	
	Hospitalización	Emergencia	Hospitalización	Emergencia
	66	20	66	20
86 usuarios del SIS diariamente			2580 usuarios del SIS	

La programación señalada representa cantidades referenciales, pudiendo la Entidad comunicar oportunamente variaciones a EL/LOS Contratista(s).

Se facturará por la cantidad de raciones atendidas¹ verificadas a través del Formato diario de verificación de consumo implementado por el Hospital.

6.2.2 La cantidad de raciones diarias serán reportadas por la UPSS de Nutrición y Dietética a EL/LOS CONTRATISTAS, según actualización y/o pedido del personal nutricionista.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

- El Postor Ganador tendrá a su cargo la Provisión, Elaboración y Distribución de Alimentos destinada a los usuarios del SIS hospitalizados Neonatos, Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores Hospitalizados de la UPSS de Nutrición y Dietética (Medicina, Cirugía, Traumatología, Pediatría, Neonatología, Emergencia, Centro Obstétrico (Ginecología), efectuando su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas en estas especificaciones técnicas.
- El Postor ganador cumplirá estrictamente con lo tipificado en la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01. (R.M N° 749-2012-SA/MINSA) los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM), Programa de Higiene y Saneamiento; HACCP.
- El Postor ganador será responsable de la adquisición de materias primas acorde a lo tipificado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S N° 007-98-SA) y su modificatoria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA
- El Postor ganador se ajustará a las Especificaciones Técnicas determinadas para cada Régimen Nutricional (Normal Terapéutico y/o Soporte Nutricional) destinado a las Diferentes Etapas de Vida, acorde a la Distribución de Macronutrientes tipificado en el Anexo N° 1, Anexo N° 2, Anexo N° 3, así como; lo estipulado en los Anexo N° 6, Anexo N° 8, Anexo N° 9, Anexo N° 10, Anexo N° 11
- El Postor ganador para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales Terapéuticos destinado a los Usuarios Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes y Adultos Hospitalizados correspondientes a los diferentes Tiempos de Ingesta Alimentaria [Desayuno (R.M N° 870-2009/MINSA)] se ceñirá estrictamente al Anexo N° 4; así como, lo destinado al Tiempo de Ingesta Alimentaria [Almuerzo (R.M N° 870-2009/MINSA), Comida]] se ceñirá acorde a lo estipulado en el Anexo N° 5



Handwritten signature or mark.

- El Postor ganador para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales Normales se ceñirá estrictamente a lo establecido en el Manual de Dietas Normales y Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hospital II – 1 Rioja; así como, a lo estipulado en el Régimen Nutricional Normal destinada a Pacientes Hospitalizados (Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores, Gestantes) de los Servicios (Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico)
- El Postor ganador para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales Terapéuticos destinado a los Usuarios del SIS Hospitalizados correspondientes a los diferentes Tiempos de Ingesta Alimentaria [Desayuno (R.M N° 870-2009/MINSA)] se ceñirá estrictamente al Anexo N° 4, lo destinado al Tiempo de Ingesta Alimentaria [Almuerzo (R.M N° 870-2009/MINSA) ,Comida)] se ceñirá estrictamente a lo establecido en el Manual de Dietas Normales y Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital II – 1 Rioja; así como, a lo estipulado en el Anexo N° 5
- Tanto la Terapia de Nutrición Médica (R.M N° 460-2014/MINSA), Indicaciones Nutricionales (R.M N° 665-2013/MINSA) , Prescripción del Régimen Nutricional Terapéutico (D.S. N° 021-2008-SA) y la Formulación del Régimen Nutricional Terapéutico, estará a cargo del o de la Profesional de Salud Nutricionista del Hospital II – 1 Rioja acorde a lo tipificado en el Manual de Organización y Funciones del Servicio de Nutrición y Dietética.
- Postor ganador para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales (Normales y/o Terapéuticas) tendrá que ceñirse a lo establecido en el cuadro del Anexo N° 1, Anexo N° 2, Anexo N° 3 del presente Término de Referencia , así como a las Tabla de Dosificación de Alimentos Niño-Niña (Anexo N° 15), Tabla de Dosificación de Alimentos Adolescentes, Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores, Gestantes (Anexo N° 16), Tabla Auxiliar de Factores de Conversión de Peso de Alimento Cocidos a Crudo (Anexo N° 17).
- El Profesional de la Hospital II – 1 Rioja Nutricionista asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital II – 1 Rioja periódicamente realizará la Evaluación Nutricional Dietética (Pesada Directa de Alimentos) (Anexo N°19) en relación a la Adecuación de los Macro Nutrientes y Micro Nutrientes de los Regímenes Nutricionales (D.S N° 021-2008-SA) destinados a Pacientes de Hospitalización, Emergencia del Hospital del Hospital II – 1 Rioja.
- El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital II – 1 Rioja registrará la provisión de alimentos del postor ganador; conforme a lo indicado en el CRONOGRAMA de PRESENTACION de la MINUTA de REGÍMENES NUTRICIONALES (NORMALES y/o TERAPÉUTICOS)
- El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital II – 1 Rioja para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deberá de cumplir con lo estipulado en la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" (R.M N° 749-2012-SA/MINSA) "Principios Generales



de Higiene”, que comprenden: Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) (Anexo N°14)

- El Personal de la Empresa del Postor Ganador que laborará en el Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética Hospital II – 1 Rioja deberá contar con Carnet Sanitario Vigente.
- El Postor Ganador está obligado a observar y cumplir las Normas Sanitarias Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S N° 007-98 - SA, Ley General de Salud N° 26842) y además disposiciones conexas relacionadas con el Servicio de Alimentación, productos perecibles y no perecibles, así como lo estipulado en la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M N° 449 – 2006/MINSA, Ley General de Salud N° 26842)
- La Empresa del Postor Ganador que laborara en el Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital II – 1 Rioja deberá efectuar dos (02) veces al año el Análisis Microbiológico del Régimen Nutricional (Normal y/o Terapéutico) , así como , el Análisis Microbiológico de las Manos de los Manipuladores de Alimentos y Superficies en contacto por la Institución que elija el Postor Ganador, previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética, dicho costo será asumido por el Postor Ganador
- El Postor Ganador proporcionará con quince (15) días de anticipación al primer día del mes siguiente al Profesional de la Salud Nutricionista asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital del Hospital II – 1 Rioja; Solicitando la Provisión de Alimentos acorde a la tipificado en la Tabla Dosificación de Alimentos de Régimen Nutricional (Anexo N°20)
- El Postor Ganador deberá contar con Copia simple de la Licencia de Funcionamiento vigente, a la fecha de la convocatoria, la Empresa; opcional contar con Planta de Producción de Elaboración de Alimentos.
- Es obligación del Postor Ganador incluir una preparación simple (una porción simple del desayuno, almuerzo y cena) que permita ser el muestreo de supervisión de calidad; sin costo alguno a la institución.
- Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición, por considerarlos 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 la Institución.
- Atención a Usuarios Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes y Adultos Hospitalizados de la UPSS DE Nutrición y Dietética de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia de los Servicio de Hospitalización y Servicio de Emergencia:



1

Ración	Hora de Entrega Paciente	Tiempo Ingesta	Hora Acopio
Desayuno	07.00 hrs	60 minutos	8.00 hrs
Almuerzo	12.00 hrs	60 minutos	13.00 hrs
Cena	18 hrs	60 minutos	19.00 hrs

CRONOGRAMA DE PRESENTACION DE LA MINUTA DE REGÍMENES NUTRICIONALES (NORMALES y/o TERAPÉUTICOS)

- El Profesional de la Salud Nutricionista del Hospital asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética hará el Requerimiento de Regímenes Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) de los Diferentes Servicios de Hospitalización, Emergencia utilizando los formatos asignados.

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Además de los controles propios del sistema HACCP (R.M N° 449-2006/MINSA Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas), el Postor Ganador efectuará estudios microbiológicos cada tres meses de las superficies de uso frecuente (04 tomas como mínimo).
- Se calcula que el servicio puede variar en un 10% por encima o debajo de las cantidades estimadas.
- Atención a Pacientes del Servicio de Hospitalización, Servicio de Emergencia.
- El Contratista asumirá el pago mensual por el consumo de luz y agua que realice, a razón del 10% del monto total del recibo de luz y del 30% del total del recibo de agua.



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

SANCIONES

INCUMPLIMIENTO		PENALIDAD
PERSONAL		
Que el personal de la Empresa del Postor Ganador No use el uniforme correspondiente solicitado en el TDR	S/. 100.00.	Por Trabajador
No contar con Carné de Sanidad Vigente	S/. 100.00.	
Que el personal del Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas del Servicio de Nutrición y Dietética, responsable del traslado de los Regímenes Nutricionales hacia los servicios de hospitalización NO cuente con indumentaria exclusiva para tal fin, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación, para evitar contaminación cruzada.	S/. 300.00.	
Incumplimiento con el Examen Médico del Personal de la Empresa del Postor Ganador cada 3 meses. El Incumplimiento de uno de ellos, conllevará a la Penalidad	S/. 200.00.	
EMPRESA		
Incumplimiento de lo establecido en los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos, personal	S/. 200.00	
Programa de Higiene y Saneamiento acorde a lo Tipificado en la N.T.S N° 098-MINSA/Digesa-V.01 (Anexo N° 14)		
El Incumplimiento de la Utilización de alguna de las Tablas: Tabla de Dosificación de Alimentos Niño y Niña (Anexo N°15), Tabla de Dosificación de Alimentos Adolescentes, Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores (Anexo N°16), Tabla de Factores de Conversión de Peso de Alimentos Cocidos a Crudos (Anexo N°17), Tabla de Porcentaje de Parte Comestible de Alimentos (Anexo N° 18) destinado a la Dosificación de Alimentos de los Regímenes Nutricionales Normales y Terapéuticos	S/. 200.00	
El Incumplimiento de la Programación de la Minuta de los Regímenes Nutricionales Normales y Terapéuticos.	S/. 200.00	
Incumplimiento de la Fumigación Bimensual por la empresa que elija el Postor Ganador, previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética	S/. 300.00	
Presencia de vectores (cucarachas u otros) en los ambientes de cocina, almacenes y comedor del concesionario.	S/. 300.00	



DISTRIBUCIÓN CALÓRICA Y PROTEICA DE LAS DIETAS
REGIMEN NUTRICIONAL NORMAL destinada a **PACIENTES HOSPITALIZADOS**
(JOVENES, ADULTOS, ADULTOS MAYORES, GESTANTES, PUERPERAS) de los Servicios
(Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico)

1.- El valor calórico total de los Regímenes Nutricionales Normales de los Usuarios Hospitalizados y personal de guardia será no menor de 2300 kilocalorías por día, distribuidas en la siguiente forma:

TIEMPO COMIDA	DISTRIBUCION CALORICA	
	%	Kcal
DESAYUNO	20	460
ALMUERZO	45	1035
CENA	35	805

2.- La composición de nutrientes que integran los Regímenes Nutricionales Normales de los Usuario(a) Hospitalizado Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores del Área Funcional de la Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia de los Servicios (Hospitalización y Emergencia), para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos serán:

2.1. Proteínas 1 gramo por kilo de Peso por día, considerando el 50% de origen animal y el 50% de origen vegetal.

2.2. Distribución Macronutrientes:

PROTEÍNAS: 10 % -12% del valor calórico total.

CARBOHIDRATOS: 63% del VCT (no más del 10% de carbohidratos simples).

GRASAS 25% del VCT (No más del 10% de grasa saturada) y el contenido de colesterol no mayor de 300 mg.

3.- El contenido de fibra del Régimen Nutricional Normal de los Usuario del SIS Hospitalizado Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores del Área Funcional de la Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia de los Servicios (Hospitalización y Emergencia) debe aportar mínimo de 25 gramos.

4.- La Relación de Nutrientes para las Regímenes Nutricionales Normales deberán además cubrir los requerimientos de vitaminas y minerales de acuerdo a norma internacionales FAO/OMS/UNU/MINSA.

5. El valor calórico del Tiempo de Ingesta Alimentaria Cena será no menor de 805 calorías, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los Regímenes Nutricionales Normales



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

6.- El valor calórico total de los Regímenes Nutricionales Normales de las Usuaris Hospitalizadas Gestantes y Puérperas del Área Funcional de la Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutica y Dietoterapia será distribuida de la siguiente forma:

ETAPA de VIDA GESTANTE (JOVEN,ADULTA) HOSPITALIZADA																		
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	EDAD		MACRONUTRIENTES															
			ENERGIA				PROTEINAS				GRASAS				CARBOHIDRATOS			
			Kcal	Adicional TRIMESTRE			% V.C.T	kcal	g	Adicional TRIMESTRE			% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g
				I	II	III				I	II	III						
				KCAL						Gramos/Día								
NORMAL	18 – 29	Años	2045				261.76	65.44					574.655	63.85		1209.595	302.15	
	30 – 59		2080	85	285	475	12.8	266.24	66.56	1	10	31	28.1	584.48	64.94	59.1	1223.88	307.32

ETAPA de VIDA																		
PUERPERA , MADRE que DA de LACTAR										MADRE que DA de LACTAR								
HOSPITALIZADA (ADOLESCENTE, JOVEN,ADULTA)																		
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	EDAD		ENERGIA				MACRONUTRIENTES											
			KCAL	ADICIONAL SEMESTRE		% V.C.T	PROTEINAS		Adicional SEMESTRE				GRASAS			CARBOHIDRATOS		
				I	II		kcal	g	I		% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g		
				KCAL					Gramos / Día									
NORMAL	18 – 29	Año s	2045				269.9	67.48				27.5	562.38	62.48		1212.69	303.17	
	30 – 59		2080	505	460	13.2	274.55	68.64	19	13	27.5	572	63.6	59.3	1233.44	308.36		



[Handwritten signature]

✓

Diabético
Diabético



Anexo N° 3

DISTRIBUCION CALORICA DE MACRONUTRIENTES

ALIMENTACION COMPLEMENTARIA (R.M.N° 870-2009/MINSA)														
REGIMEN NUTRICIONAL	EDAD	ENERGIA		Densidad Energética Kcal/g	Consistencia	MACRONUTRIENTES							VOLUMEN TOTAL cc	
		LACTANCIA MATERNA	ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA KCAL			PROTEINAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS				
						% V.C.T	kcal	% V.C.T	g	% V.C.T	kcal	g		% V.C.T
ALIMENTACION COMPLEMENTARIA Niñas / Niños	Amamantado	Meses												
		6 m - 8m		200	0,48	Puré/Papilla				40-60				100 g
		9 m - 11 m		300	0,56	Triturado				40-60				150 g
	No Amamantado	12 m - 23 m		550	0,75	Picado Fino				45 - 65			200 g	
		6 m - 8m	769	1,03	Entero	5- 20			35					
		9 m - 11 m	858	1,00	Puré/Papilla Triturado									
	12 m - 23 m	1118	1,08	Picado Fino										

OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

Anexo N° 4

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL	
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA	
		DESAYUNO	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION
LIQUIDA	AMPLIA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Avena s/ Colar (Invierno) 250 cc Mazamorra 200 cc
		FRUTAS	
		LACTEOS y DERIVADOS	
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES	
		CARNES, PESCADOS y HUEVOS	
		GRASAS	
		AZUCARES	Gelatina (Verano)
			Te 200 cc Infusión 1 Litro
	RESTRINGIDA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Avena Colada(Invierno) 250 cc Mazamorra 200 cc
		FRUTAS	
		LACTEOS y DERIVADOS	
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES	
		CARNES, PESCADOS y HUEVOS	
		GRASAS	
		AZUCARES	Gelatina (Verano)
			Te 200 cc Infusión 1 Litro
BLANDA		CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Avena 300 cc Pan s/ Aditamento 1 Unidad c/ Aditamento 1 Unidad
		FRUTAS	Según estación 250 cc
		LACTEOS y DERIVADOS	Leche 300 cc
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES	
		CARNES, PESCADOS y HUEVOS	
	SEVERA O SN RESIDUOS	GRASAS	
		AZUCARES	Azúcar Rubia 6 cucharillas
		CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Avena Colada 300 cc Tostada 2 Unidades
		FRUTAS	
		LACTEOS y DERIVADOS	
BLANDA	SEVERA O SN RESIDUOS	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES	
		CARNES, PESCADOS y HUEVOS	Clara de Huevo 1 Unidad
		GRASAS	
		AZUCARES	
			Mazamorra 200 cc



REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL	
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA	
		DESAYUNO	
HIPOGRASA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	ALIMENTOS	DOSIFICACION
		Cereales	240 cc
		Tostada	1 Unidad
	FRUTAS	S/Aditamento	1 Unidad
		I c/Aditamento	1 Unidad
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche Descremada	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS		
	GRASAS		
	AZUCARES	Azúcar Rubia	3 cucharillas
HIPOSODICA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Infusión (Anís)	1 Litro
		Cereales	240 cc
		Pan	1 Unidad
	FRUTAS	Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad
		Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS		
	GRASAS		
	AZUCARES	Azúcar Rubia	3 cucharillas
RENAL	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad
		Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad
		Pan	1 Unidad
	FRUTAS		
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche	200 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	Clara de Huevo	1 Unidad
	GRASAS		
	AZUCARES	Azúcar Rubia	3 cucharillas
HIPOCALORICA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Sin Sal S/Aditamento	1 Unidad
		Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad
		Tostada	1 Unidad
	FRUTAS		
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche Sin Azúcar	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS		
	GRASAS		
	AZUCARES		
	Jugo de Papaya Sin Azúcar		250 cc



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL	
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA	
		DESAYUNO	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION
HIPERPROTEICA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Cereal	300 cc
	Tostada	s/Aditamento	1 Unidad
		c/Aditamento	1 Unidad
	FRUTAS		
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche sin Azúcar	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Clara de Huevo	1 Unidad
	GRASAS		
HIPOGLUCIDA	AZUCARES	Azúcar Rubia	3 cucharillas
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Sin Aditamento 1 Unidad c/ Aditamento 1 Unidad
	FRUTAS		
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche Sin Azúcar	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
	GRASAS		
	AZUCARES		
ANTIALERGICA		Jugo de Papaya Sin Azúcar	250 cc
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Cereales	300 cc
	Pan	Sin Aditamento	1 Unidad
		Con Aditamento	1 Unidad
	FRUTAS		
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche Descremada	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
SECA	GRASAS		
	AZUCARES	Azúcar Rubia	3 cucharillas
		Mazamorra	200 cc
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Sin Aditamento 1 Unidad Con Aditamento 1 Unidad
	FRUTAS	Según Tolerancia	1 Unidad
	LACTEOS y DERIVADOS		
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Huevo	1 Unidad
	GRASAS		
	AZUCARES		
		Mazamorra	200 cc



Anexo N° 5

		ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL			
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA			
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		ALMUERZO		CENA	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION
LIQUIDA	AMPLIA	SOPA	250 cc	SOPA	200 cc
		CARNES, PESCADOS y HUEVOS	40	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	30
		Mazamorra	200	Mazamorra	180
		Gelatina	200	Gelatina	180
		INFUSION	200	INFUSION	200
	RESTRINGIDA	Caldo Colado	250	Caldo Colado	200
		Mazamorra	200 cc	Mazamorra	180
		Gelatina	200	Gelatina	180
BLANDA	BLANDA	SOPA	200	SOPA	180
		GUISO	200	GUISO	180
		CEREAL	100	CEREAL	80
		CARNES, PESCADOS y HUEVOS	150	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	120
		Gelatina(Verano)		Postre/Compota	80
		Postre Mazamorra (Invierno)	100		
	Severa o Sin Residuos	Fruta Cocida	200		
		SOPA	200	SOPA	180
		Puré s/ Lácteos	200	Puré s/ Lácteos	180
		Cereal	100	Cereal	80
		CARNES, PESCADOS y HUEVOS (Sincochada)	150	CARNES, PESCADOS y HUEVOS (Sincochada)	120
		Gelatina(Verano)	100	Postre Mazamorra (Invierno)	80
		Mazamorra (Invierno)	200		



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL			
	TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA			
	ALMUERZO		CENA	
	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION
HIPOGRASA	SOPA	200	SOPA	180
	Guiso	200	Guiso	180
	Cereal	100	Cereal	90
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS (Sancochada)	Res Pollo Pescado	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS (Sancochada)	Res Pollo Pescado
	Ensalada fresca o cocida	120	Ensalada fresca o cocida	100
	Fruta	250	Postre (Mazamorra)	120
	SOPA Sin Sal	180	SOPA Sin Sal	120
	Guiso	180	Guiso	170
	Cereal Sin Sal	100	Cereal Sin Sal	90
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	Res Pollo Pescado	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	Res Pollo Pescado
HIPOSODICA	Ensalada	Fresca Cocida	Ensalada	Fresca Cocida
	Gelatina / Mazamorra / Fruta	120	Postre	100
	Guiso	180	Guiso	150
	Cereal Sin Sal	100	Cereal Sin Sal	90
	CARNE Blanca Huevo	Pollo Pescado Clara de Huevo	CARNE Blanca	Pollo Pescado Clara de Huevo
	Fruta Cocida Sin Plátano, Naranja	Papaya, Pera Piña	Fruta Cocida Sin Plátano, Naranja	Papaya, Pera Piña
	Sopa de Cereales integrales	150	Sopa	120
RENAL	Salto de Verduras	200	Salto de Verduras	180
	Cereal	90	Cereal	80
	Guiso	150	Guiso	120
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	150	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	120
	Ensalada	250	Ensalada	180
	Fruta Sin Azúcar	200	Fruta Sin Azúcar	150
	Fruta Sin Azúcar	200	Fruta Sin Azúcar	150
HIPOCALORICA	Sopa de Cereales integrales	150	Sopa	120
	Salto de Verduras	200	Salto de Verduras	180
	Cereal	90	Cereal	80
	Guiso	150	Guiso	120
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	150	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	120
	Ensalada	250	Ensalada	180
	Fruta Sin Azúcar	200	Fruta Sin Azúcar	150



REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL			
	TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA			
	ALMUERZO		CENA	
	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION
HIPERPROTEICA	SOPA	200	SOPA	180
	GUISO	200	GUISO	150
	CEREAL	100	CEREAL	80
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	150	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	120
	Huevo	60	Huevo	60
	Gelatina(Verano)		Gelatina(Verano)	
	Mazamorra (Invierno)	100	Mazamorra (Invierno)	100
HIPOGLUCIDA	Fruta	200	Fruta	200
	Sopa s/ fideos	150	Sopa s/ fideos	120
	Salteado de verduras	200	Salteado de verduras	180
	Cereal	100	Cereal	80
	Guiso		Guiso	
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	150	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	120
	Fruta Sin Azúcar	250	Postre Sin Azúcar	170
ANTIALERGICA	Ensalada	200	Ensalada	150
	Sopa	200	Sopa	180
	Guiso	200	Guiso	150
	Cereal	100	Cereal	80
	Carne Sancochada Si(Pescado, Cerdo)	150	Carne Sancochada Si(Pescado, Cerdo)	120
SECA	Fruta No Citricos	200	Postre Sin Cacao	200
	Guiso	200 g	Guiso	180 g
	Cereal	100 g	Cereal	80 g
	Carne (Sancochada Horno)	150 g	Carne Sancochada	120 g
	Ensalada Fresca	250 g	Ensalada Fresca	180 g
	Cocida		Cocida	
	Fruta	240 g	Postre	100 g



Anexo N° 6
ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL					
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA					
		DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION
I	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS			Papa Amarilla	1 Unidad Pequeña	Papa Amarilla	1/2 Unidad Pequeña
	FRUTAS						
	LACTEOS Y DERIVADOS						
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES						
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS						
II	GRASAS						
	AZUCARES						
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS						
	FRUTAS						
	LACTEOS Y DERIVADOS						
III	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES						
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS						
	GRASAS						
	AZUCARES						
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS						
IV	FRUTAS						
	LACTEOS Y DERIVADOS						
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES						
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS						
	GRASAS						
V	AZUCARES						
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS						
	FRUTAS						
	LACTEOS Y DERIVADOS						
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES						
VI	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS						
	GRASAS						
	AZUCARES						
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS						
	FRUTAS						
VII	LACTEOS Y DERIVADOS						
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES						
	CARNES, PESCADOS Y HUEVOS						
	GRASAS						
	AZUCARES						

Anexo N° 7

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL destinada a los PROFESIONALES de la SALUD, PERSONAL de SALUD TÉCNICO y AUXILIAR ASISTENCIAL de la SALUD PROGRAMADOS con GUARDIA HOSPITALARIA (D.L. N° 1153, D.L. N° 1057, Resolución N° 423-2013-OSCE/PRE)		
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA		
		DESAYUNO		
NORMAL	CEREALES /TUBERCULOS/ LEGUMINOSAS	ALIMENTOS	DOSIFICACION	
		Cereal	200	
		Pan		
	FRUTAS	Aditamento	I	1 unid
			II	1 unid
	LACTEOS DERIVADOS	Según estación		250
		Leche / Yogurt		300

ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL destinada a los PROFESIONALES de la SALUD, PERSONAL de SALUD TÉCNICO y AUXILIAR ASISTENCIAL de la SALUD PROGRAMADOS con GUARDIA HOSPITALARIA (D.L. N° 1153, D.L. N° 1057, Resolución N° 423-2013-OSCE/PRE)								
TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA								
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	Preparación	GRUPOS ALIMENTOS	ALMUERZO		Preparación	GRUPOS ALIMENTOS	CENA	
			ALIMENTOS	DOSIFICACION			ALIMENTOS	DOSIFICACION
NORMAL	Sopa	Cereales /Menstrras Tubérculos	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18A	1/5 Porción	Sopa	Cereales /Menstrras Tubérculos	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18A	1/5 Porción
		Carnes Pescado		1 Porción		Carnes Pescado		1 Porción
		VERDURAS		1 Porción		VERDURAS		1 Porción
	Entrada			1 Ración	Entrada			1 Ración
	Plato de Fondo	Cereales	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18A	1 ½ Porción	Plato de Fondo	Cereales	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18A	1 Porción
		Menstrras Tubérculos		½ Porción		Menstrras Tubérculos		½ Porción
		Carnes Pescado		2 ½ Porción		Carnes Pescado		2 Porción
		Verduras		1 ½ Porción		Verduras		1 Porción
	Postre	Fruta y/o Mazamorra		1 Porción	Compota de Fruta Mazamorra y/o Fruta			1 Porción
	Refresco			300 cc	Infusión			250 cc

Aditamento	Alimento
I	Huevo, Queso, Pollo, Lomo, Atún
II	Aceituna, Mermelada, Mantequilla, Manjar Blanco, Palta



Anexo N° 8

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL ETAPA de VIDA NIÑO y NIÑA DIARREA PERSISTENTE	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION
FORMULA HOSPITALARIA POCA LACTOSA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Arroz Crudo	15 Gramos
	FRUTAS		
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche Entera	11 gramos
		Líquida	85 ml
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
	GRASAS	Aceite Vegetal	3.5 gramos
	AZUCARES	Azúcar	3 gramos
		Líquido Preparación	200 mililitros
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Arroz	3 gramos
FORMULA HOSPITALARIA SIN LACTOSA	FRUTAS		
	LACTEOS y DERIVADOS		
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Huevo Completo	64 gramos
	GRASAS	Aceite	4 gramos
	AZUCARES	Azúcar	3 gramos
		Líquido Preparación	200 mililitros

Anexo N° 9

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL ETAPA de VIDA NIÑO y NIÑA DIARREA con DESNUTRICION GRAVE	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION
FORMULA HOSPITALARIA INICIAL	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Arroz en Polvo	60 Gramos
	FRUTAS		
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche Descremada en Polvo	25 gramos
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
	GRASAS	Aceite Vegetal	20 gramos
	AZUCARES	Azúcar	60 gramos
		Líquido Preparación	1,000 mililitros
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS		
	FRUTAS		
FORMULA HOSPITALARIA POSTERIOR	LACTEOS y DERIVADOS	Leche Descremada en Polvo	80 gramos
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
	GRASAS	Aceite Vegetal	60 gramos
	AZUCARES	Azúcar	50 gramos
		Líquido Preparación	1,000 mililitros



Anexo N° 10

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	FORMULA HOSPITALARIA	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION
FH - III	LACTEOS	Leche Evaporada	¾ Lata
	HUEVOS	Clara de Huevo Cocido	2 Unidades
	FRUTAS	Plátano de Isla o de Seda	1 Unidad mediana
	CEREALES	Arroz Cocido	1 Taza (Tipo Mazamorra Espesa)
	ACEITES y GRASAS	Aceite Vegetal	1Cuchara
	MISCELÁNEO	gelatina	Cuchara al Ras
VOLUMEN		1 Litro	



[Handwritten signature]

Anexo N° 11

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPO ALIMENTOS	Desayuno			Media Mañana			Almuerzo			Merienda Tarde			Cena		
		ALIMENTOS	DOSEIFICACION	ALIMENTOS	ALIMENTOS	DOSEIFICACION	ALIMENTOS	DOSEIFICACION	ALIMENTOS	DOSEIFICACION	ALIMENTOS	DOSEIFICACION	ALIMENTOS	DOSEIFICACION	ALIMENTOS	DOSEIFICACION
SONDA	CEREALES	Quilómetros de leche condensada	100ml	Quilómetros de leche condensada	100ml	100ml	Quilómetros de leche condensada	100ml	Quilómetros de leche condensada	100ml	Quilómetros de leche condensada	100ml	Quilómetros de leche condensada	100ml	Quilómetros de leche condensada	100ml
	TUBERCULOS	Arroz con leche y leche descremada	200ml	Arroz con leche y leche descremada	200ml	200ml	Arroz con leche y leche descremada	200ml	Arroz con leche y leche descremada	200ml	Arroz con leche y leche descremada	200ml	Arroz con leche y leche descremada	200ml	Arroz con leche y leche descremada	200ml
	LEGUMINOSAS															
	FRUTAS															
Mesa	LACTEOS Y DERIVADOS	Leche (Descremada / Condensada)	100ml	Leche (Descremada / Condensada)	100ml	100ml	Leche (Descremada / Condensada)	100ml	Leche (Descremada / Condensada)	100ml	Leche (Descremada / Condensada)	100ml	Leche (Descremada / Condensada)	100ml	Leche (Descremada / Condensada)	100ml
	VERDURAS															
	HORTALIZAS															
	LEGUMBRES															
Gastrica	CARNES															
	PESCEDES															
	NIÑOS															
	GRACIAS															
VOLUMEN	ADICIONES															

Anexo N° 12

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		ALIMENTOS	
		PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
LIQUIDA	AMPLIA	Caldo	
		Infusión	
		Te	
		Azúcar	
		Gelatina	
		Chuflo	
		Cocimiento de Cereales	
	RESTRINGIDA	Caldo	
		Infusión	
		Te	
		Azúcar	
		Gelatina	
BLANDA		Chuflo	
		Cocimiento de Cereales	
		CEREALES Refinados	Cereales Integrales
		FRUTAS (Sancochadas, al horno o en Compotas)	
		LACTEOS y DERIVADOS (Leche, Queso Pasteurizado)	Quesos Duros Mantecosos
		VERDURASHORTALIZAS/ LEGUMBRES(Sancochadas a excepción de las Flatulentas)	Verduras Flatulentas (Col,Coliflor,Cebolla,Rabanito,Culantro,Albahaca)
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS(Magras sin Tejido Conectivo, Pescado, Pollo, Huevo Sancochado)	Carnes Grasosas ,Curados,Ahumados,Embutidos
		GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
		AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
		CEREALES/Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refina	Cereales Integrales, Leguminosas
BLANDA	Severa o Sin Residuos	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	Frutas Crudas
		LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	Leche y Productos Lácteos, Queso Maduro,
		VERDURASHORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	Verdura Cruda, Ajo, Cebolla, Coliflor, Col
		CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS	Carne Grasosa Cordero, Embutido
		GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
		AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ALIMENTOS	
	PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
HIPOGRASA	CEREALES(Arroz Fideos, pan Refinados y otros productos hechos con cereales refina, Papa, camote, Yuca	
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche Descremada, Yogurt Elaborado a Base de Leche Descremada, Quesos Preparados con Leche Baja en Grasa)	Leche(Entera, Chocolateada)
	VERDURAS(HORTALIZAS/ LEGUMBRES)(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	
	CARNES Magras AVES sin Piel , PESCADOS y HUEVOS Clara	Carnes (Enlatadas, Visceras, Fritas) Pato, Cordero, Embutidos, Huevos Enteros, Palta, Nueces, Mantequilla... margarina, Manteca de Cerdo ,Mayonesa
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
HIPOSDICA	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
	CEREALES Sin Sal	Pan con Sal, Pasteles ,Galletas
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	Frutas Secas Enlatados
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche y Yogurt en Poca Cantidad, Queso Blanco)	
	VERDURAS(HORTALIZAS/ LEGUMBRES)(Contienen < 10 mg% Sodio)	Verduras en Conserva, apio
	CARNES Magras AVES, PESCADOS Cantidad Restringida y HUEVOS Cuatro Veces por Semana	Carnes Curadas , Ahumadas o Enlatadas, Embutidos
RENAL	GRASAS (Margarina sin Sal)	Margarina con Sal
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
	CEREALES(Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refinado)	
	FRUTAS (Bajo Nivel de Potasio y Jugo de Estas Frutas)	FRUTAS Secas
	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	
	VERDURAS(HORTALIZAS/LEGUMBRES)(Bajo Nivel de Potasio)	LEGUMBRES
HIPOCALORICA	CARNES Magras AVES, PESCADOS y HUEVOS(Cantidades Limitadas)	CARNES Rojas
	GRASAS (Saludables)	
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
	CEREALES(Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refina	CEREALES(Refinadas
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	FRUTAS (Secas, Higos, Guindones; Pasas ,Conserva)
	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Mantecoso, Duro)
	VERDURAS(HORTALIZAS/ LEGUMBRES)(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	VERDURAS(HORTALIZAS/ LEGUMBRES)(Enlatadas)
	CARNES Magras AVES, PESCADOS y HUEVOS	CARNES (Pato, Cerdo; Mariscos, embutidos)
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	GRASAS (Chocolates, Cacao, Helados; Mantequilla, Grasa Animal, Manteca, Mayonesa
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	AZUCARES (Azúcar Gelatina, Pasteles,



REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ALIMENTOS	
	PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
HIPOGLUCIDA	CEREALES(Complejos)	Pasteles
	FRUTAS	Frutas Secas en Exceso
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche Descremada, Yogurt, Sin Azúcar, Queso Hipo graso)	
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS (Sin Piel) y HUEVOS no más de Tres Veces a la Semana	Embutidos, Visceras en Exceso
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
ANTIALERGICA	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
	CEREALES	
	FRUTAS	Frutas: cítricos (naranja, mandarina, etc), pina y fresas
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche: con chocolate, cacao y en ponches.
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES	Legumbres: tomate y preparaciones que lo incluyan
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS	Pescados, mariscos, cerdo, carnes enlatadas, quesos fundidos y embutidos. Huevos, y productos y/o preparaciones que los contienen
	GRASAS	Grasas: nueces, mantequilla de mani. Frituras
	AZUCARES	



ANEXO 13

GRUPOS	Alimentos	FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS														QUINCENAL	MENSUAL																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
		DIARIO							Número de Días por Semana																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
		Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal		Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal	Regimen Normal

4



Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias

- Ley General de Salud N° 26842
- Ley N° 27657 del Ministerio de Salud.
- Ley N° 30188, Ley del Ejercicio Profesional del Nutricionista
- Ley N° 30021 de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 009-2006-SA Reglamento de Alimentación Infantil
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- Reglamento de Salud y de Servicio Médicos y de Apoyo, DS. N° 013-2006-SA.
- Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética

Normas Técnicas

- R.M. N° 610-2004-SA/MINSA, aprueba Lineamientos de Nutrición Materno Infantil
- R.M. N° 595-2008 -SA/MINSA, aprueba el Manual de Clasificador de Cargos del Ministerio de Salud
- R.M. N° 460-2014-SA/MINSA aprueba la Guía Técnica para la Metodología del Cálculo de las Brechas de Recursos Humanos en Salud para los Servicios Asistenciales
- R.M. N° 665-2013-SA/MINSA, aprueba la NTS N°103 -MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética
- R.M. N° 749-2012-SA/MINSA, aprueba la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud"
- R.M.N°958-2012-SA/MINSA, aprueba el Documento Técnico Sesiones Demostrativas de Preparaciones de Alimentos para la Población Materno Infantil



- RM N° 1020-2010/MINSA Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería
- R.M. N° 291-2006/MINSA aprueba las Guías de Práctica Clínica para la Atención de las Patologías más Frecuentes y Cuidados Esenciales en la Niña y Niño
- R.M. N° 292-2006/MINSA aprueba la Norma Técnica de Salud para la Atención Integral del Niño y la Niña
- R.M. N° 697-2006/MINSA aprueba la Guía de Práctica Clínica en Cuidados Intensivos
- R.M. N° 1041-2006/MINSA aprueba la Guía de Práctica Clínica del Recién Nacido Prematuro Recién Nacido con Hipoglucemia Neonatal, Recién Nacido con Hipocalcemia Neonatal
- R.M. N° 487 - 2010/MINSA aprueba las Guías Técnicas para la Atención, Diagnóstico y Tratamiento de las Condiciones Obstétricas en el Marco del Plan Esencial del Aseguramiento Universal (PEAS)
- R.J. N.º 121-2008-OPD/INS aprueba la Tabla Peruana de Composición de los Alimentos
- Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva
- Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva en Niños
- Tabla de Factores de Conversión de Peso de Alimentos de Cocidos a Crudo
- Tabla de Porcentaje de Parte Comestible de Alimen



REQUERIMIENTO DE RACIONES SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LOS PACIENTES
ASEGURADOS DEL SIS DE LA UPSS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL II – 1 RIOJA
(REFERENCIALES)

ITEM 01	TIPO DE DIETAS	RACIONES APROXIMADAMENTE X 05 MESES
PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS DEL 2023	DIETAS COMPLETAS PARA PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS	DESAYUNO
		1472
		ALMUERZO
		1427
	DIETAS BLANDAS: HIPOGLUCIDA, HIPOSÓDICA, HIPERPROTEICA, HIPOALERGÉNICAS PARA PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS	REFRIGERIOS
		200
		CENA
		1402
	CENA	DESAYUNO
		3087
		ALMUERZO
		3021
	TOLERANCIA ORAL – LIQUIDA AMPLIA	REFRIGERIOS
		200
		CENA
		3198
	FORMULA LÁCTEA	Global
	ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I- II - III	317
		Global

- La programación señalada representa cantidades referenciales, pudiendo la Entidad comunicar oportunamente variaciones a El/Los Contratista(s).
- Se facturará por la cantidad de raciones atendidas1 verificadas a través del Formato diario de verificación de consumo implementado por el Hospital.



Requerimiento del Proveedor y de su Personal

Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos	TURNO	
		MAÑANA	TARDE
Nómina (sin Administraciones Privadas) (Personal Civil)	<p>Título Universitario de Ingeniería Humana</p> <p>Severa</p> <p>Habilidad Profesional Vigente con pluma.</p> <p>Experiencia no menor de 01 año en servicios de alimentación en hospitales y/o clínicas.</p> <p>Certificación en Sistema de gestión integrada ISO 9001, 14001, 28000 con especialización en inocuidad alimentaria, además HACCP, PSES, BPH con una duración mínima de 120 horas.</p>	1	
Cocinero o Chef Profesional	<p>Título Profesional Técnico en Gastronomía y Arts Culinarias</p> <p>Experiencia no menor de 2 años en preparación de Regimen Hospitalario (Planchas y/o Temporales) para Pacientes Hospitalarios</p>	1	
Cocinero (Regimen Dietas)	Experiencia profesional no menor de 02 años. Ciclo simple de Comandas, certificadas que acrediten su experiencia en trabajos similares.	1	
Asistente en Nutrición	<p>Personal con experiencia en Alimentación Hospitalaria no menor de 02 años.</p> <p>Ciclo simple de Comandas, certificadas que acrediten su experiencia en trabajos similares</p>	1	1
Apoyante de cocina	<p>Estudios de secundaria Completa, tener experiencia en Alimentación Hospitalaria no menor de 1 año.</p> <p>Ciclo simple de Comandas, certificadas que acrediten su experiencia en trabajos similares</p>	1	1
Personal de Limpieza	<p>Estudios de secundaria Completa, tener experiencia en trabajos de limpieza no menor de 1 año.</p> <p>Ciclo simple de Comandas, certificadas que acrediten su experiencia en trabajos similares.</p>		1
Personal de Atención	Estudios de secundaria Completa, tener experiencia en trabajos de atención Hospitalaria no menor de 1 año.		1



EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD:

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 400,000.00 (cuatrocientos mil y 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación y nutrición en hospitales.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

INFRAESTRUCTURA

INSTALACIONES DE NUTRICION: MOBILIARIO Y MAQUINARIA CEDIDOS EN USO POR EL HOSPITAL AL CONCESIONARIO

ADECUACION y DISTRIBUCION de AREA FISICA por el POSTOR GANADOR		
Ambiente	Almacenamiento	
	Almacén	Productos No Perecibles
		Productos Perecibles
	Cámaras	Conservación para Productos Lácteos
		Conservación para productos cárnicos de con temperatura de 3 y 10°C
	Cámaras de conservación	Pescados, con temperatura de 3 y 10°C
		Verduras y hortalizas de, con temperatura de 3 y 10°C.
Área	Producción de Regímenes Dietéticos y Dietoterapéuticos	
	Preparación de Alimentos	
	Sala de Cocina	
	Distribución de Alimentos Preparados	
	Central de Fórmulas Enterales (CEE) y Lácteas	
	Periférico de Distribución de Alimentos en Hospitalización / Internamiento	
	Control y Recepción de Materia Prima e Insumos con Área de carga y Descarga de suministros	

- El Hospital II – 1 Rioja, para la prestación del servicio, dotará al Contratista la planta física (instalaciones), mobiliarios, algunos menajes, por los cuales El Hospital II – 1 Rioja deducirá el 05% del monto mensual facturado.

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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



- Es necesario precisar que la Entidad, requiere que el Concesionario cuente como mínimo con equipos, menaje y vajillas necesarios para la atención inmediata.
- El Contratista mantendrá las instalaciones, equipos y mobiliario, asignado a la ejecución del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento e higiene; siendo responsable de bienes asignados en caso de mal uso.
- El Contratista se obliga a efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos para su buen funcionamiento, estableciendo un cronograma de fechas de mantenimiento de los equipos el cual deberá colocarse en un lugar visible del área, así como deberá presentar mensualmente al responsable de la Entidad las acciones realizadas para verificar el cumplimiento del mantenimiento, adjuntando informe de mantenimiento preventivo mensualmente.
- El Contratista se obliga a proporcionar equipos electrodomésticos, menaje completo, utensilios, manteles para las mesas de comedor, felpas para la higiene respectiva y cualquier otro equipo y/o material necesario, para el buen cumplimiento de la atención del Servicio de Nutrición.
- El uniforme del personal profesional y auxiliar responsable de cumplir las obligaciones del suministro de alimentos, será el fijado en la Oferta Técnica Económica.

4. CONTROL SANITARIO Y HÁBITOS DE HIGIENE PERSONAL

4.1. Todos los manipuladores de alimentos deberán cumplir con las disposiciones pertinentes vigentes, señaladas en el reglamento sanitario de alimentos Y LO ESTIPULADO PARA PREVENCIÓN DE TRANSMISIÓN DEL VIRUS SARS COV 2.

4.2. El Contratista al inicio del servicio deberá presentar al Servicio de Nutrición El Hospital II – 1 Rioja, Carnet de Sanidad, Carnet de Vacunación contra la hepatitis, de todo personal destacado para ejecutar el servicio. Los certificados deben ser Expedidos por organismos oficiales (MINSA).

4.3. El personal del Contratista, deberá contar con su respectiva mascarilla N° 910 de uso obligatorio y permanente para preparación de alimentos y el Modelo N95 de alta filtración, para distribución de alimentos en los servicios, así como mandiles que solo utilizarán al repartir alimentos e inmediatamente serán separados para ser lavados y desinfectados diariamente.

4.4. Las condiciones de riesgo del personal manipulador de alimentos, están concentradas preferentemente en la limpieza e higiene adecuada de las manos y piel, en la protección de las vías aéreas altas y la calidad en la manipulación manual de los productos alimenticios, enseres y utensilios de cocina.

4.5. El Hospital II – 1 Rioja valorará Programas de Control Sanitario de los manipuladores de alimentos que consideren los aspectos antes señalados, los que deben desarrollarse en el ámbito de la prevención, capacitación y seguimiento.



4.6. Consideraciones antes del inicio de las actividades

- Verificar el uso de mascarillas.
- Controlar la sintomatología del personal diariamente (ver Anexo N° 01). Nota: El personal previo al reinicio de las actividades debe enviar la ficha de sintomatología COVID-19 para el regreso al trabajo (Anexo 2 de la R.M N° 2392020-MINSA) el cual tiene carácter de declaración jurada por medios virtuales, para la toma de acciones correspondientes.
- Controlar la temperatura del personal al ingreso de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.
- Realizar la desinfección del calzado al ingreso del área de producción.
- Verificar el lavado o desinfección de manos.
- La empresa es responsable de entregar la indumentaria limpia y desinfectada diariamente.

4.7. Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. Nota: Luego de estornudar cambiarse la mascarilla y lavarse las manos.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente.
- Se prohíbe el uso de celulares en las áreas de producción, estos deben ser custodiados por un personal administrativo.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes.
-

4.8. Al finalizar las actividades:

- Colocar en el recipiente designado la indumentaria de trabajo para el posterior lavado y desinfección.
- Realizar el lavado y desinfección de manos y colocarse los equipos de protección personal (EPP) necesarios para el retorno a casa.
- Controlar la temperatura del personal a la salida de la empresa con un termómetro infrarrojo clínico.

4.9. Sensibilización y capacitación

- Gestionar la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del inicio de las actividades.
- Gestionar capacitaciones o estudios al nutricionista del hospital.

4.10. La empresa debe contar con protocolos o plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies y vehículos empleados para los distintos procesos.

- Limpiar y desinfectar todos los ambientes de alto tránsito y superficies que entran en contacto con las manos del personal con la mayor frecuencia posible.

4.11. Desinfección: sustancias químicas empleadas, cronograma de limpieza, capacitación, EPP, etc., la cual debe ser verificada.

- Desinfectar las mesas de trabajo, vehículos de transportes, motorizados y contenedores de reparto (cajas isotérmicas, mochilas, entre otros) con soluciones desinfectantes después de cada entrega y antes de colocar los alimentos a ser distribuidos en los ambientes del hospital.



4.12. El Contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso, en buenas condiciones de conservación, higiene y salubridad, reduciendo al máximo los riesgos de contaminación.

4.13. El Contratista es responsable del lavado y desinfectado de la vajilla, menajería y equipos con lejía al 0.1% u otros similares. Igualmente es responsable del desinfectado de la planta física del área de nutrición (piso, mesas, paredes) con lejía al 0.5% u otros desinfectantes de igual acción germicida, por lo que para dicho fin el Contratista proveerá de todos los insumos necesarios. Lo antes mencionado debe efectuarse de manera diaria.

4.14. El Contratista respecto a los hábitos de higiene de su personal, deberá incluir el listado de exigencias de acuerdo a las diferentes actividades que realiza. Entre los aspectos a considerar debe incluirse al menos: la buena presentación en general, lavado de manos y aseo bucal (frecuencia y técnicas), permanencia en el uso de turbante, uso de mascarilla y guantes sin talco, aplicación de programas preventivos y de despistaje, en especial en casos de portadores sanos, énfasis especial en síntomas como fiebre, dolor de garganta u otros sugerentes de COVID 19.

4.15. El Contratista en relación con los residuos de alimentos, cautelará que:

- Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en bolsa plástica de color negro y recipientes adecuados con tapa y pisador, 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, los desperdicios frescos y residuos de alimentos o servidos, serán colectados en depósitos similares a los citados en párrafo anterior.
- Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización, serán recolectados en depósitos de plásticos debidamente identificados, los cuales deben estar contenidos en una bolsa plástica de color roja. El cumplimiento de esta medida será supervisado por la administración de los Centros Asistenciales, el que emitirá un informe detallado al respecto.

Todos los residuos sólidos recolectados de los párrafos anteriores, serán incinerados y/o degradados mediante insumos químicos determinados para este fin, con la finalidad de no ser usado como alimentos para animales.

5. ADMINISTRACION DE RIESGOS OPERACIONALES

5.1. En su oferta técnica presentará un esbozo de plan del sistema de control de los riesgos que implementará para administrar los riesgos, señalando los controles, charlas y equipamiento del personal.



Handwritten signature in blue ink.

5.2. En los aspectos preventivos, deberá ocuparse de cumplir con las exigencias del servicio de salud del

Ambiente respecto de las condiciones higiénicas y de funcionamiento relativas a:

- Condiciones sanitarias básicas del servicio
- Condiciones de higiene del personal.
- De la ropa limpia
- De las condiciones de seguridad y control de incendios
- Sala de elaboración de alimentos
- De la higiene y limpieza de los reposteros y la zona donde manipulan los alimentos
- De la higiene de la elaboración de los alimentos
- De la higiene en el expendio de los alimentos
- Zona de lavado, efectuar desinfección de los equipos
- Eliminación de residuos, líquidos y sólidos
- Cuidar del secado de recipientes antes de guardar en los reposteros para evitar proliferación de hongos u otros insectos.

Anexo N° 14

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

El Área Funcional de la Unidad de Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética para asegurar la Calidad Sanitaria e Inocuidad de los Productos, deberá de cumplir con los Principios Generales de Higiene, que comprenden:

- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicadas en toda la Cadena Alimentaria o el Proceso Productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.
- Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al Área Funcional de la Unidad de Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética, al local, equipos, utensilios y superficies.

El Área Funcional de la Unidad de Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética está obligada a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en las presentes especificaciones técnicas, y realizar controles para su verificación. La aplicación de los programas será supervisada por el Ministerio de Salud y sus Deferentes Órganos desconcentrados en la



inspección sanitaria que realice en la inspección sanitaria que realice.

Procesos Operacionales en la Elaboración de Alimentos

En el proceso de elaboración de alimentos se distinguen como mínimo las siguientes operaciones:

- ✚ Recepción de Materias Primas e Insumos en General
- ✚ Almacenamiento de Materias Primas.
- ✚ Producción
- ✓ Elaboración Previa o de Procesamiento de Alimentos Crudos
- ✓ Elaboración Intermedia o de Procesamiento de Alimentos Cocidos
- ✓ Elaboración Final
 - Acondicionamiento para Distribución.
 - Almacenamiento de Equipos y Utensilios

Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM)

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución, deberá de seguir un flujo ordenado y consecutivo, y que los utensilios y los manipuladores deben ser exclusivos en cada área operacional, lo cual tiene como propósito reducir el riesgo de contaminación cruzada.

El Área Funcional de la Unidad de Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética deberá contar con procedimientos escritos de las BPM a aplicarse en cada una de las operaciones en el proceso de elaboración de alimentos, los cuales deben estar disponibles para el Ministerio de Salud y sus Órganos Desconcertados durante la vigilancia.

✓ Recepción de Materias Primas e Insumos en General

El área de recepción de materias primas e insumos en general, deberá de estar protegida con techo y contar con suficiente iluminación que permita una adecuada manipulación e inspección de los productos

El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales es responsable de que las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que adquiere, tengan los requisitos de calidad sanitaria, que cumplan con la información requerida en el Etiquetado Nutricional, entre ellas el contar con el correspondiente Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, código de lote, listado de ingredientes, entre otros.

El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales deberá contar con especificaciones técnicas de calidad escritas, para cada uno de los productos o grupos de alimentos, a fin que



1

el Personal de Salud Nutricionista Responsable del Control de Calidad en la Recepción, pueda realizar con facilidad la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad (sensoriales, medición de temperatura, pH, entre otros), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos.

El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales llevará un registro de proveedores con fines de rastreabilidad de los productos que adquiere, la cual debe estar a disposición del Ministerio de Salud y sus órganos Desconcertados.

Se registrará la información sobre los alimentos sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, de tal manera que permita realizar los controles y la rastreabilidad con fines epidemiológicos, sanitarios u otros. La información, cuando corresponda será proporcionada por los proveedores y será como mínimo sobre: proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características físico-químicas y microbiológicas, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, registros sobre los lotes de materias primas e insumos recibidos con fines de rastreabilidad. Dicha información deberá mantenerse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad responsable de la vigilancia sanitaria.

✓ **Almacenamiento de Materias Primas e Insumos en General**

a) **Almacenamiento de Productos No Perecibles (no requieren refrigeración)**

- El almacén estará bien iluminado y ventilado.
- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%)
- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0,60 m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared.
- Los sacos cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.
- Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto y de la fecha de vencimiento.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros

b) **Almacenamiento de Productos Perecibles (enfriados, refrigerados y congelados):**



- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.
- Los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelado, se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida.
- Para el control de las temperaturas, los equipos deben disponer de dispositivos calibrados que permitan la fácil lectura, colocados en un lugar visible y ser verificados periódicamente, llevándose un registro del control de las temperaturas.
- Los alimentos se estibarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.
- Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento

✓ **Área de Producción: Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos**

- Las operaciones previas al procesamiento de crudos como pesaje de ingredientes, mezclado y otros propios de proceso de elaboración, deberá realizarse en superficies y con utensilios limpios, de uso exclusivo para tales fines, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación cruzada.
- El procesamiento de alimentos crudos se realizará en el área de preparación previa, e incluye operaciones tales como: recorte despiece, lavado de carnes y de vísceras, descamado y eviscerado de pescado, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros.
- El procesamiento de hortalizas y frutas que no requieren cocción, como lavado, recorte, deshojado, entre otros, debe realizarse en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, realizarse con utensilios exclusivos y ser transferidos al área de preparación intermedia una vez concluido este procesamiento previo.
- En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos, se generan gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben ser depositados en recipientes apropiados, evitando su presencia en el piso, y retirados debidamente tapados sin pasar por las áreas intermedia y final cuando se esté procesando alimentos.

✓ **Área de Producción: Descongelado**

- Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden ser cocinados sin descongelar, en tal caso pasan directamente al área intermedia o final según sea el caso
- Las hortalizas congeladas empacadas pasarán directamente al área intermedia ya que pueden cocinarse sin descongelar.



[Handwritten signature]

- Los grandes trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente bajo los siguientes procedimientos:
- En refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C.
- En agua potable corriente (chorro de agua) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas. El alimento debe estar protegido en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo de la alimentación el agua.
- En el caso de descongelar alimentos crudos en la cámara de refrigeración se debe evitar la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos

✓ **Área de Producción: Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos**

- El procesamiento de cocidos se realiza en el área de preparación intermedia o decocción.
- La cocción es una etapa en la que se disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros microbiológicos en la que debe evitarse la contaminación cruzada. El tiempo y la temperatura de cocción serán los suficientes para asegurarla destrucción de micro organismos patógenos no productores de esporas. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza.
- En grandes trozos de aves con hueso, se debe asegurar una temperatura mínima 74°C en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) para asegurar la eliminación de la Salmonella spp. También se debe asegurar que los rellenos de las preparaciones alcancen esta temperatura de seguridad y servirse o refrigerarse de inmediato.
- El combustible utilizado para la cocción debe mantenerse fuera del área de cocción por motivos de seguridad y para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

Área de Producción. Elaboración final

El ambiente o sala para estas operaciones no debe estar contigua al área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos o de cualquier otra que favorezca la contaminación cruzada; debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación al igual que los materiales, equipos y utensilios.

- La separación en porciones, el enfriado y servido de los alimentos son procesos que requieren de una manipulación bajo higiene rigurosa que prevenga la contaminación cruzada de los alimentos recién cocinados. Por lo cual tanto los manipuladores que laboran en esta área como los utensilios empleados deben ser exclusivos de ésta área de elaboración final.
- Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes inmediatamente después de elaborados, y por ningún Motivo se le distribuirá alimentos retenidos.



- Los alimentos retenidos deben estar refrigerados debidamente tapados o protegidos, y perfectamente identificados con el día y hora de ingreso a la cámara, debiendo ser consumidos dentro de las 24 horas.

• **Acondicionamiento para Distribución de Regímenes Nutricionales.**

a) Distribución Centralizada

Las preparaciones serán servidas directamente a las bandejas conforme a los regímenes nutricionales de los pacientes desde el área de producción para luego ser transportadas a los Servicios de Hospitalización y Emergencia.

- Las bandejas deben ser de bordes redondeados, de material resistente a golpes y a los lavados y desinfección frecuentes, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- El establecimiento de salud debe contar con los equipos e instalaciones necesarias para el lavado y acondicionado de estas bandejas, el armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los carros de distribución.

b) Distribución a Pacientes

La distribución de los regímenes nutricionales a los pacientes debe permitir que su consumo sea de inmediato al servido, a fin de evitar su exposición a una contaminación cruzada.

✓ **Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de Alimentos**

a) Salud del Personal

Es responsabilidad del Postor Ganador garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos que trabaja en el Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética, los documentos que cautelen el estado de salud de los manipuladores por parte del empleador deben estar disponibles para el control que realice el Ministerio de Salud y sus Diferentes Órganos Desconcertados.

Está prohibido que el Personal del Postor Ganador que tiene signos de padecer enfermedades infectocontagiosas, como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en orejas, ojos o nariz o sintomatología siquiátrica, tenga contacto con los alimentos.

Los manipuladores del Postor Ganador deberán comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan de cualquiera de estas señales y deberán ser sometidos a examen médico



El personal del postor ganador contará con carnet sanitario vigente.

b) Higiene

Los manipuladores de alimentos del Postor Ganador deberán mantener una rigurosa higiene personal, no fumar ni comer durante las operaciones con alimentos, tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales, limpias y desinfectadas antes de entrar en contacto con los alimentos. La higiene de las manos debe hacerse también inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados, y todas las veces que sea necesario.

c) Vestimenta

Los manipuladores de alimentos del Postor Ganador del área de producción deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello, usar calzado cerrado antideslizante y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas que se requiera, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector naso bucal y guantes, los cuales deben ser descartables. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación; los aditamentos descartables deben ser de cambio diario o con mayor frecuencia de ser necesario. El manipulador no podrá llevar ningún aditamento personal tales como reloj, anillo, pulsera, aretes, entre otros.

Los operarios de limpieza y desinfección del Postor Ganador deberán usar vestimenta de color diferente a los de la zona de producción de alimentos y tener calzado impermeable.

- Pantalón y/o falda
- Chaqueta color blanco
- Mandilón blanco
- Gorro blanco
- Mascarilla
- Guantes de material de vinil o polietileno descartables.
- Mandil impermeable no inflamable
- Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (varones)
- Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (mujeres)
- Botas de jebe blancas
- Delantal blanco.
- Personal de Limpieza usara Uniforme de Color Marrón (chaqueta, pantalón, gorro, guantes, mascarilla, botas y zapatillas antideslizantes).
- Personal de Almacén usara uniforme de color celeste (chaqueta, pantalón, gorro, guantes, mascarilla y zapatillas antideslizantes).



d) **Capacitación sanitaria**

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del Postor Ganador de la **concesión del Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales** del Servicio de Nutrición y Dietética. Tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, debiendo ser brindada por personal especializado de las Direcciones de Salud, Direcciones Regionales de Salud o entidades privadas, o personas naturales especialistas o debidamente capacitadas y entrenadas con anterioridad. Esta capacitación debe incluir como mínimo temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas a los alimentos que se elaboran en el servicio, Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento, manejo de fichas de control, aplicación de la Norma Técnica de Salud N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", entre otros. El grado de instrucción del manipulador debe ser mínimo de nivel secundario a fin de permitir la aplicación de la capacitación que prevenga la contaminación de los alimentos. Dicha capacitación debe efectuarse mensualmente; los registros de las mismas deben estar disponibles cuando el Ministerio de Salud y sus Diferentes Órganos Desconcertados lo requiera a la inspección. Los manipuladores de alimentos del postor ganador deben ser evaluados frecuentemente a fin de asegurar la aplicación de la capacitación en las labores que realizan.

✓ **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**

El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética deberá contar con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) Anual en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos, cabe indicar que dicho PHS deberá ser presentado a la suscripción del contrato.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, removiéndolos de la superficie para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Solo se debe usar productos de limpieza y desinfección autorizados o permitidos para limpiar superficies en contacto con los alimentos y autorizados por el Ministerio de Salud.

Además el Postor Ganador deberá contar con:

- ✚ Prácticas de limpieza , desinfección y desinsectación
- ✚ Condiciones sanitarias de equipos y utensilios
- ✚ Disposición de utensilios después de la distribución a pacientes
- ✚ Prevención y control de vectores



✓ Del Control para la Verificación de la Aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH).

El Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética está obligado a cumplir y documentar la aplicación de los Principios Generales de Higiene dispuestos en la presente Especificaciones Técnicas, debiendo implementar controles para verificar la correcta aplicación de las BPM y de los PHS con una frecuencia mensualizada sustentarse para el caso de alimentos, a lo dispuesto en los criterios de calidad sanitaria e inocuidad de la NTS N° 071-MINSA/DIGESAV.01 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA o la que haga sus veces; y para el caso de superficies vivas (manos de los operarios) e inertes (equípos y utensilios), los controles se aplicarán en referencia a la "Guía Técnica para Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas", aprobada mediante Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA o la que haga sus veces.

Los ensayos analíticos realizados al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética, podrán realizarse en cualquier laboratorio Privado con métodos acreditados por el INDFCOPI. Los registros de dichos controles estarán a disposición del Ministerio de Salud y sus Órganos Desconcertados

La aplicación de los programas será supervisada por el MINSA y sus Órganos Desconcertados competente en la inspección sanitaria.

- ✓ De la información
- ✓ Certificación Sanitaria



[Handwritten signature]

Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	REFERENCIA
CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	RES ASADO DESHUESADO CADERA	Tipo	Vacuno fresco tierno corte asado cuadrado	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
		Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, en trozos de 4 Kg. Aproximadamente con empaque al vacío	
		Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	RES BISTECK EXTRA	Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591- 2008/ Minsa (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)
		Tipo	Vacuno: fresco, tapa o cadera	
		Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 110 gr./ pieza	
CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	RES CHURRASCOS REDONDO	Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
		Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	
		Tipo	Vacuno fresco redondo	
	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	Presentación	Limpio, empaque al vacío, peso aprox. 130 gr./pieza	R.M. N° 591- 2008/ Minsa (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)
		Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
		Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	
CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	Tipo	Vacuno fresco tierno corte guiso	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
		Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, con empaque al vacío, Peso aproximado de 100 gr.	
		Calidad	Extra, de aprox. 100 gr .color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
CARNES, PESCADOS Y HUEVOS	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	Criterio Microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591- 2008/ Minsa (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)

CARNE RES MOLIDA		Tipo	Vacuno, fresca y tierna		Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)	
		Presentación	Molida especial sin grasa empaque al vacío			
	Calidad	De primera color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP) Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia				
MONDON GO	Criterio Microbiológico		Tipo	De vacuno, blanqueado semicocido. Congelado		R.M. N° 591- 2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01
		Presentación	Envallado en caja de cartón x 10 kg. con cinto de seguridad			
	Calidad	De primera, color hueso claro, uniforme y olor característicos. Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP) Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.4 Visceras de Bovinos, de la R.M. de la referencia				
CARNE DE LOMO PICADO	Criterio Microbiológico		Tipo	Vacuno fresco tierno picada tipo lomo saltado		Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
		Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio con empaque al vacío			
	Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP) Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia				
HOT DOG TERNERA	Criterio Microbiológico		Tipo	Especial de ternera, Producto Nacional		R.M. N° 591- 2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01
		Presentación	En bolsa de propileno sellado al vacío herméticamente sellado, rotulado. Peso 50 gr. / unidad			
	EMBUTIDOS					



X

	Criterio Microbiológico	Calidad	De primera, precocido, ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico
		Tipo	Producto Nacional
		Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20 gr./unidad
CHICHARRON PRENSA		Calidad	De primera, aspecto y ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP) vigencia de 1 mes como mínimo
	Criterio Microbiológico		
		Tipo	De pollo especial, Producto Nacional
		Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20 gr./unidad
JAMONADA POLLO		Calidad	aspecto y ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico vigencia de 1 mes como mínimo
	Criterio Microbiológico		

OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	REFERENCIA
CARNES	P	Entero sin Visceras Tipo Presentación Calidad	Fresco. Producto Nacional. En bolsa de polietileno sellado. De primera, peso 1.8 kg a 2.0 Kg, por pieza color, olor y textura característico sin golpes ni hematomas Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
		Pechuga Entera de Pollo sin Alas Tipo Presentación Calidad	Fresco. Producto Nacional Embotado y sellado 700 - 800gr. aproximadamente por unidad De primera. Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP) Pollo desmenuzado con piel, sin presencia de grasa, refino con limón, queso, sal y especias seleccionadas envasado en un film especial, De primera, color, olor, sabor y textura característico, sin golpes ni hematomas Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
		Enrollado de Pollo Tipo Presentación Calidad	Fresco. Producto Nacional Congelado, corte Nacional	
		Chuleta sin Piel Tipo Presentación Calidad	Embotado al vacío 120 - 200 g. cada corte De primera, consistencia firme al tacto, color y olor característico sin piel. Certificado HACCP	
	C	Carne sin Hueso Tipo Presentación Calidad	De cerdo Nacional. fresco sin hueso Embotado al vacío. Peso de 130 gr. Aproximado cada corte De primera, consistencia firme al tacto color y olor característico sin grasa sin piel sin tejido conectivo	
PESCADOS	C	Filete Variedad Presentación Sanidad y Aspecto Calidad	Cololova Filete de 120 gr Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0° - 7° C Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
		Filete Tipo Presentación Calidad	Fresco. Producto Nacional Tollo Bebe Filete de 120 gr Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0° - 7° C Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	R	Filete Tipo Presentación Calidad	Fresco. Producto Nacional Reyneta Filete de 120 gr Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0° - 7° C Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
		Trucha Tipo Presentación Calidad	Fresco. Producto Nacional Trucha. Peso 250 grs x Unidad aproximadamente (4 Unidades x kilo) Entero Eviscerado (Sin aleta, sin cabeza, sin coria). Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0° - 7° C Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	

X

A



GRUPOS	Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	REFERENCIA
LACTEOS Y DERIVADOS	LECHE	Envasado Desechable	Tipo	Leche Evaporada en lata de 400 - 410 ml. Producto Nacional	
			Presentación	Envases en Lata	
		Entera Fresca de Vaca	Calidad	Color, olor, sabor característico no presentar abolladuras, englobamiento ni oídos en la lata, rótulo adherido a la lata. Información nutricional	
			Tipo	Fresca Entera Ultra Pasteurizada (UHT)	
	YOGURT	Fresco Semidescremada Sin Lactosa	Presentación	Bolsa de 946 cc. Herméticamente sellado y rotulado, las bolsas no deben presentar englobamiento. Envase limpio y nuevo	
			Calidad	Color, sabor, olor característicos, con información Nutricional, vigencia de 3 meses como mínimo	
		Fresco	Tipo	Leche semidescremada de vaca estéril Ultra Pasteurizada (UHT)	
			Presentación	Bolsa de 946 cc. Herméticamente sellado y rotulado, las bolsas no deben presentar englobamiento. Envase limpio y nuevo	
QUESO	Frescos de Diferentes Sabores		Calidad	Color, sabor, olor característicos, con información Nutricional, vigencia de 3 meses como mínimo	
			Tipo	Leche de vaca, fluida	
		Dulce	Presentación	Botella de 946 cc. a 1 lt. Herméticamente cerrada, rotulada	
			Calidad	De primera, con información Nutricional, color, olor, sabor característico. Vigencia de 6 meses como mínimo	
	Fresco Pasteurizado		Tipo	De leche descremada de vaca, diversos sabores	
			Presentación	Botellas de 946 cc. a 1 lt. herméticamente sellado y rotulado	
		Fresco	Calidad	con información nutricional, color, olor, sabor característico con edulcorante artificial, vigencia de 6 meses como mínimo	
			Tipo	Fresco Pasteurizado, de leche de vaca entera	
	Fresco		Presentación	Moldes x 2kg. En bolsas de plástico. Envase limpio y nuevo	
			Calidad	Color blanco uniforme, textura suave Bata en sal.	
QUESO	Fresco		Tipo	De Leche, Pasteurizado, producto nacional	
			Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20gr. Unidad	
			Calidad	color y olor característico, con información nutricional vigencia de 1 mes como mínimo	



TIPO	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	REFERENCIA
Alimentos			
ACEITUNA		Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra, peso 42 gr. envases plásticos limpios y adecuados	
ALBAHACA		Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra, envases plásticos limpios y adecuados	
ALVERJA VERDE		Granos sanos, frescos, de vaina llena tamaño grande, color verde y buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados	NTP 011, 108, 1094
APIO BLANCO		grande, limpio, firme, sin tierra, envases de plástico color de hojas característicos, limpios y adecuados peso 620 gr.	
CAJUGUA		Tamaño mediano uniforme verde, fresco tierno, buen estado de madurez, sin manchas verdes envases plásticos limpios y adecuados	
CEBOLLA CHINA		Limpia, sana, sin picaduras, sin tierra buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados	NTP 209, 109, 1081
CEBOLLA DE CABEZA		Cabeza de 200 gr. Limpia, seca buen estado madurez en sacos limpios	
COL CHINA		Verde, hojas grandes, firmes verdes y frescas limpias sin tierra, buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados	
ESPINACA		Hojas grandes sin picadura, verdes, fresco y firmes, limpias sin tierra, envases plásticos limpios y adecuados Peso 1 gr. X hoja	
HABAS VERDES		Granos grandes firmes, buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados	
LECHUGA AMERICANA		Hojas verdes, limpias, sanas envases plásticos limpios y adecuados	
NABO		Limpio, tamaño mediano, sin hojas y tierra buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados peso 530 gr.	
PEPINILLO		Grandes, jugosos y firmes. Limpios, sanos adecuado grado de madurez sin síntomas de deshidratación ya lignificación, color verde oscuro de forma cilíndrica con ligera curvatura. Envases	
PIMIENTO		Grandes, sanos, color rojo uniforme, buen estado de madurez. Envases plásticos limpios y adecuados peso 180 gr.	
PORO		Cabezas grandes, limpias, sanos, firmes envases plásticos limpios y adecuados peso 710 gr.	
RABANITO		Medianos limpios firmes, sanos, sin hojas maduración óptima, envases plásticos limpios y adecuados	
TOMATE		Medianos limpios, sanos, adecuado grado madurez en cepónes limpios. Peso 170 gr.	
ZAPALLO ITALIANO		Grande pulcero y cáscara delgada buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados	
CALABAZA CHINA		Tamaño grande, buen estado de madurez sin manchas pardas, envases plásticos limpios y adecuados	
COLIFLOR		Flores blancas sin manchas, firmes, limpias, sin hojas, de tronco corto envases plásticos limpios y adecuados	
CULANTRIO		Verde aromático, sin picaduras, limpias sin raíces sin tierra, envases plásticos limpios y adecuados	
HUACINTAY		Aromático y firme, sin tierra envases plásticos limpios y adecuados	

X

GRUPOS	Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	REFERENCIA
FRUTAS	COCOCHA		Tipo	Sano, buen estado de madurez, grande, exenta de sabores extraños sin indicios de pudrición sin rajaduras, sin magulladuras.	NTP 011.003.1975
			Calidad	envases plásticos limpios y adecuados	
	MELOCOTON		Tipo	Peso 120 - 150 gr	
			Calidad	Color típico uniforme y sano buen estado de madurez, en cajones limpios exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras	
	MEMBRILLO		Tipo	Grandes, sano, color uniforme, buen estado de madurez, sin picaduras, sin pardeamiento en cajones limpios, exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras	
			Calidad	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras	
	PIRA SELVA		Tipo	sin penech, fresca, limpia, consistencia firme	
			Calidad	peso mínimo 1.5000 gr. En cajones limpios	
	TUNA		Tipo	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin magulladuras	
			Calidad	sano, color uniforme, buen estado de madurez	
Hortalizas	GUILINDONES		Tipo	peso aprox. 160 gr	NTP 203.141.1800
			Calidad	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin magulladuras	
	Higos secos		Tipo	Destilado de pepa	
			Calidad	Caja de 10 kg, peso 10 gr. c/u. Sellado, no rancios	
	Huesillo		Tipo	Aspecto brillante sano. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	
			Calidad	Destilado. Producto Nacional	
	Pasas		Tipo	Caja de 10 kg, tamaño uniforme grande, no rancio	
			Calidad	Peso 10 gr. c/u. negro uniforme, sin manchas claras y sabor característicos, aspecto brillante sano, no debe estar seco leñoso ni presentar parásitos ni hongos. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	
			Tipo	Durazno seco.	
			Calidad	Caja de 10 kg.	

OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

Alimentos	GRUPOS	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		REFERENCIA
				Producto Nacional		
Aceites	Olive Extra Virgen		Tipo	Producto Nacional		NTP 011.003.1075
			Presentación	Botella de 1LT	Olor, color, gusto específico apariencia limpia, con información nutricional Registro Sanitario vigente Fecha de Vencimiento, Lote, RUC	
	Sacha Inchi		Calidad			
			Tipo	Producto Nacional		
Margarina	Con Sal		Presentación	Botella de 250 ml	Olor, color, gusto específico apariencia limpia, con información nutricional Registro Sanitario vigente Fecha de Vencimiento, Lote, RUC	NTP 011.003.1075
			Calidad			
			Tipo	Vegetal, Producto Nacional		
			Presentación	en caja de cartón x 10 Kg, protegidos en envoltura, platinada rotulado según normas		
Mant	Sin Sal		Calidad	De Primera, consistencia sólida, aspecto homogéneo con información nutricional, sin ácidos trans. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo		NTP 011.300.1075
			Tipo	Vegetal, Producto Nacional		
	Pelado		Presentación	en envoltura platinada rotulado según normas		
			Calidad	Consistencia sólida, aspecto homogéneo color uniforme sabor y olor suel gémis, con información nutricional, sin ácidos trans. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo		
			Tipo	Entero sin vaina, Producto Nacional		NTP 011.300.1075
			Presentación	Agrawal x kilo envase de papel kraft herméticamente cerrado		
GRASAS			Calidad	Granos grandes uniformes sanos limpios y enteros sabor y aspecto característico. Certificado de Calidad Registro Sanitario, con vigencia de 6 meses como mínimo		NTP 011.300.1075



X

OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES
INTEGRADAS

Alimentos		INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	REFERENCIA
AZÚCARES	AZÚCAR		Tipo Presentación Calidad		
		RUBIA			
	CHANCACA		Tipo Presentación Calidad	De caña de azúcar. Producto Nacional chipsa grande de 4.300 - 4.500 gr. Envases limpios y nuevo de primera color y olor característico con vigencia de 6 meses como mínimo	
			Tipo	De cacao	
	CHOCOLATE		Tipo Presentación Calidad	Tabletas x 90 gr. Homogeneamente sellado Aromatizado. Color marrón negrozco. Sabor característico con vigencia de 6 meses como mínimo	
		SIMPLE CON AZÚCAR			
			Tipo	De fruta sabor fresa. Producto Nacional	
	MERMELADA		Tipo Presentación Calidad	Frasco de vidrio por 1 kg. herméticamente con tapo olor y sabor característico. Textura consistente con fruta entera. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	NTP 203.047 (1991)
		FRESA			
			Tipo	Producto Nacional.	
	MIEL		Tipo Presentación Calidad	Envase limpio y nuevo de vidrio y/o plástico. De 500ml Color, olor, sabor, aspecto, textura y consistencia característico de cuerpos extraños, libre de insectos con vigencia de 6 meses como mínimo	NTP 205.009
		MAIZ			



HORARIO DE INGRESO DE ALIMENTO AL ALMACÉN ESTABLECIDOS

ITEM	GRUPO de ALIMENTOS	FRECUENCIA	HORARIOS
1	CARNES	LUNES y VIERNES	8 am a 10 am
	PESCADOS		
	HUEVOS		
2	LACTEOS	VIERNES	8 am a 10 am
	DERIVADOS		
3	CEREALES	VIERNES	8 am a 10 am
	MENESTRAS		
	TUBERCULOS		
4	VERDURAS	LUNES, MIERCOLES y VIERNES	8 am a 10 am
	HORTALIZAS		
	LEGUMBRES		
5	FRUTAS	LUNES y VIERNES	8 am a 10 am
6	AZUCARES	VIERNES	8 am a 10 am
7	GRASAS	VIERNES	8 am a 10 am

6. RACIONES:

6.1. Las raciones normales y Dieto terapéuticas, deberán contener una relación de nutrientes balanceados, debiendo a su vez, cubrir los requerimientos vitamínicos y minerales necesarios.

7. RESPONSABILIDADES

7.1. Responsabilidad por el Servicio:

7.1.1. El Contratista se obliga a mantener el número mínimo de personal para cubrir lo solicitado, para la normal prestación del Servicio en el Hospital II – 1 Ríoja.

7.1.2. El Contratista asumirá cualquier responsabilidad frente a su personal contratado, en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte, durante el desarrollo de sus labores y dentro del periodo de la prestación del servicio.

7.1.3. Es responsabilidad de El Contratista cumplir el Contrato de Servicios por Un (01) año calendario, así como de requerir la entidad por un periodo adicional deberá realizar las prestaciones previas adendas o contratos respectivos.



[Handwritten signature]

7.2. Remuneraciones:

7.2.1. El Contratista es el único responsable directo por el personal asignado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con Hospital II – 1 Rioja.

7.2.2. El Contratista independientemente del Régimen al que está acogido, sea Micro o Pequeña Empresa, es responsable del pago de remuneraciones de su personal contratado, así como de todos los importes que pudiera devengarse por conceptos de Leyes Laborales, Beneficios Sociales, Seguro Social, Indemnizaciones por Tiempo de Servicios, Tributos y otros que le corresponda. Los cuales deben abonarse a los trabajadores de manera oportuna.

7.3. Potencial Humano Requerido:

Requerimiento de Personal del Contratista

HOSPITAL II – 1 RIOJA	Profesional Nutricionista	Maestro de Cocina	Auxiliar de Nutrición	Personal de limpieza	Personal de almacén	Total Personal
Hospital II – 1 Rioja	01	02	04	01	01	09

7.3.1. El Contratista, deberá evidenciar que el personal designado a la prestación del servicio del Hospital II-1Rioja, tiene la correspondiente acreditación de ser personal capacitado y con experiencia, en condiciones de atender los requerimientos del servicio de Alimentación y Nutrición, por lo tanto, deberá presentar las constancias o certificados debidamente fedateados.

7.3.2. El contratista deberá tener previsto personal con el mismo perfil según se solicita en los términos de referencia para cubrir las licencias por enfermedad, vacaciones y otros).



8. CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

La conformidad del servicio se sujeta a lo dispuesto en el Art. 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad requiere del Informe Técnico del Área de Nutrición, quien deberá verificar, dependiendo de la naturaleza de la prestación, la calidad, cantidad, y cumplimiento de las condiciones contractuales, para lo cual acompañará a dicha conformidad, el Acta de Conformidad.

El Hospital II-1Rioja, se reserva el derecho de supervisar y controlar periódicamente, que la calidad del servicio se efectúe ciñéndose estrictamente a los términos establecidos en las Especificaciones Técnicas. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte de El Hospital II-1Rioja, por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas no verificables de manera inmediata.

9. CONFIDENCIALIDAD

El contratista, se compromete a guardar la más absoluta reserva a fin de garantizar la seguridad e integridad de los procesos, programas, datos e información pertenecientes a El Hospital II-1Rioja. Así como también a no violar la confidencialidad, seguridad y propiedad de los archivos, programas y sistemas de aplicación, absteniéndose, sin la respectiva autorización por escrito de El Hospital II-1Rioja, a efectuar cualquier tipo de cambio, transacción, modificación y adición de información a los archivos, programas y sistemas de aplicación, no pudiendo facilitar a terceros bajo ningún concepto, información alguna.

10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del contratista por vicios ocultos es de UN (01) Año.

11. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

La capacitación es de significativa importancia para El Hospital II-1Rioja por lo tanto el Contratista, deberá realizar capacitación a su personal en temas de Desinfección y lavado, según las normas de bioseguridad y Buenas Prácticas de Higiene y Salubridad, debiendo presentar un programa en donde se detalle, lugar, fechas, horarios y temas relacionados con el objeto del servicio, debiendo realizarlo como mínimo trimestralmente durante el periodo de contratación y al comienzo de las labores de cada personal que ingrese. El Contratista en coordinación con las áreas usuarias programará cursos de capacitación relacionado a las actividades y funciones de su personal (operarios y/o encargados del lavado y desinfección de la ropa, asumiendo el costo de dichos cursos según programación presentada; debiendo emitir un informe con la relación de firmas de los asistentes. Los certificados deberán ser emitidos por entidades educativas y/o instituciones que brinden servicios similares a la prestación debidamente firmado y/o validado por el ponente



12. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad estará a cargo del Área de nutrición con visto de su Jefatura, lo cual tendrá que tener en cuenta lo siguiente:

La Conformidad se sujeta a lo dispuesto en el Art. 143º del Reglamento de la Ley y será extendida por la Jefatura del Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento DEL Hospital II-1Rioja, quien luego lo pasará al órgano encargado de las contrataciones, para el trámite de pago posterior, considerando el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- **Calidad.** - La calidad del servicio de Alimentación y Nutrición corresponde a los criterios establecidos en las Especificaciones Técnicas del Servicio (Bioseguridad, higiene, salubridad, seguridad laboral, etc.).
- **Cantidad.** - La cantidad de raciones atendidas corresponde a los requerimientos establecidos por el El Hospital II-1Rioja.
- **Oportunidad.** - La entrega de raciones corresponde al horario y periodicidad fijados en los TDR por el El Hospital II-1Rioja.
- **Lugar.** - El servicio se efectúa en el local y lugar indicados por el postor en su oferta técnica y la entrega de las raciones se realizará en el Hospital II-1Rioja.

El Hospital II-1Rioja, se reserva el derecho de supervisar y controlar **periódicamente** que la calidad del servicio se efectúe ciñéndose estrictamente a los términos establecidos en los TDR.

La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte DEL Hospital II-1Rioja por inadecuación a las Especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas no verificables de manera inmediata.

15 CONFIDENCIALIDAD

La empresa se compromete a guardar la más absoluta reserva a fin de garantizar la seguridad e integridad de los procesos, programas, datos e información pertenecientes del Hospital II-1Rioja. Así como también a no violar la confidencialidad, seguridad y propiedad de los archivos, programas y sistemas de aplicación, absteniéndose, sin la respectiva autorización por escrito del Hospital II-1Rioja, a efectuar cualquier tipo de cambio, transacción, modificación y adición de información a los archivos, programas y sistemas de aplicación, no pudiendo facilitar a terceros bajo ningún concepto, información alguna.



16 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del contratista por vicios ocultos en de UN (01) Año.

17 DE LOS PAGOS

del Hospital II-1Rioja realizará la conformidad para los pagos a favor de la empresa Contratada por concepto de los servicios prestados. Dichos pagos se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación; previa conformidad del servicio otorgado por el usuario responsable.

La empresa contratada, una vez realizado la ejecución del servicio remitirá su facturación a la UPSS de Nutrición Y Dietética, anexando un cuadro detallado de las raciones entregadas según clasificación de dietas y que se encuentre debidamente firmado por el responsable del servicio del hospital para la tramitación de sus pagos.

18 DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente requerimiento no contemplados en los términos de referencia, se registrarán por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes aplicables a la presente contratación.


Nut. Heidy Gajardo Morán
C.N.P. 6003



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Título Universitario de Nutrición Humana del personal clave requerido como Nutricionista Administradora-Producción.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> </div> <p>En caso el TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>120 horas lectivas, en Sistema de gestión integrada ISO's (9001, 14001, 22000) con especialización en inocuidad alimentaria, sistemas HACCP, POES, BPM del personal clave requerido como Nutricionista Administradora-Producción.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, diplomados.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>01 año en servicios de alimentación en hospitales y/o clínicas del personal clave requerido como Nutricionista Administradora-Producción.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p>

	<p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases. </div>
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 400,000.00 (cuatrocientos mil y 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 50,000.00 (Cincuenta mil y 00/100 soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes Servicio de alimentación y nutrición en hospitales.</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 pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se</p>

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

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

(...)

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

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

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

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

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

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

Si el postor acredita experiencia de 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 AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

Importante

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

Importante

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

jurada.

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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.”

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE

REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

¹⁵ 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).

dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

¹⁶ 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷	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 servicios¹⁸

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.

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

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

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		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:

¹⁹ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibidem.

²¹ Ibidem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²²

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.



²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

↓

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁶ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										

²⁷ 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.

²⁸ 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.

²⁹ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA – BASES INTEGRADAS

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

ANEXO N° 9

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



Importante

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

ANEXO N° 10

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

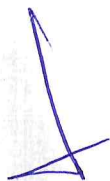
Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 024-2023-OGESS-AM/OEC – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

↓