

## **BASES**

**CONTRATACION DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC**

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETETICA PARA EL  
HOSPITAL II-E BELLAVISTA.**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : OFICINA DE GESTION DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

RUC N° : 20531319991

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

Teléfono: : -----

Correo electrónico: : ADQUISICIONES.OGESS@UE402SHC.GOB PE

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de Alimentación y Dietética para el Hospital II-E Bellavista.

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0209-2023-GRSM-DIRESA-OGESS-HC/DG de fecha 08 de febrero del 2023

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO)

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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





### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de ochenta y seis (86) días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley 31638, Ley que aprueba el presupuesto del sector público para el año fiscal 2023.
- Ley 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2023.
- Ley 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública.
- Decreto Legislativo N°1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Texto Único Ordenado (TUO) de la Ley 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, sus modificatorias; mediante D.S N°168-2020-EF, D.S N°162-2021-EF, D.S N° 234-2022-EF, D. S. N° 308-2022-EF.
- Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01.
- Resolución Ministerial N°1653-2002-SA-DM, Aprueban el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Legislativo N°688, Ley de Consolidación de Beneficios Sociales.
- Decreto Legislativo N°295, Código Civil.
- Decreto Supremo N°021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N°27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Directivas, Pronunciamiento y Opiniones OSCE.
- RESOLUCIÓN DIRECTORAL N°0205-2023-GRSM-DIRESA-OGESS-HC/DG de fecha 07 de febrero de 2023, que aprueba la CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC.

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.

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos, 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.

- 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**)
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)
- f) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 5**.

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.

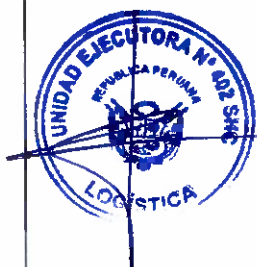
##### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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.

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) 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.
- c) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.



- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Declaración Jurada de autorización para notificación a través de dirección de correo electrónico durante la ejecución contractual.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>1</sup>, según modelo del **Anexo: 6**.

#### Importante

- 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.

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el área de logística ubicado en el Jr. Arica N°205-Juanjui-Mariscal Caceres-San Martín.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en, pagos parciales o pagos periódicos, correspondiente al periodo o mes ejecutado.

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

- Informe de actividades del contratista por duplicado.
- Numero de menús atendidos diariamente y el total mensual. Esta información se detallará al menos por tipo de beneficiario (pacientes, personal asistencial).
- Estructura de costos.
- Detalle de la planilla de pagos.
- Registro del control de asistencia de los trabajadores.
- Copia de los pagos de los aportes previsionales (AFP u ONP) y aportaciones (ESSALUD).
- Comprobante de pago.
- Ficha RUC.
- Cuenta Corriente Interbancaria (CCI).
- Informe del funcionario responsable del Hospital II-E Bellavista emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina de Gestión de Servicios de Salud Huallaga Central ubicado en el Jr. Arica N°205-Juanjui-Mariscal Caceres-San Martín.

<sup>1</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

#### **TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA PARA EL HOSPITAL DE BELLAVISTA, SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN**

##### **I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**

Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital de Bellavista, Segundo Nivel de Atención.

##### **II. FINALIDAD PÚBLICA:**

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

##### **III. ANTECEDENTES:**

La entidad necesita dotar de alimentación y nutrición dentro de estándares óptimos en cantidad y calidad de servicio, para los pacientes, el personal profesional y otro tipo de personal que designe la institución. En ese sentido con la finalidad de lograr dicho objetivo, es necesario contratar el Servicio de Alimentación y Nutrición que cumpla dichos estándares.

##### **IV. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO:**

###### **Objetivo General:**

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

###### **Objetivos Específicos:**

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

##### **ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:**

###### **3.1 Descripción y cantidad del Servicio a contratar:**

- Preparación de los menús y dietas correspondientes a desayuno, almuerzo y cena para los pacientes y personal de salud que tuviera derecho a alimentación (almuerzo y cena), a juicio de la entidad, asegurando que la alimentación sea conforme a las necesidades dietéticas de calidad e higiene establecida según la normativa vigente.
- Transporte y distribución de las comidas a las áreas de hospitalización que se indiquen y a las áreas del comedor de personal.
- Recibo y traslado a la cocina del material usado y de los residuos de los alimentos, según normativa de manejo de residuos sólidos.



Dr. José Luis Villacorta Cortés  
NUTRICIONISTA  
CNP 7539





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

- Lavado posterior a la repartición de las vajillas, bandejas, cates y utensilios utilizados.
- Mantenimiento a todos los equipos del servicio de nutrición entregados por parte del Hospital de Bellavista, cada vez que lo requiera.
- Limpieza general de equipos, materiales, instalaciones, áreas construidas y trabajadoras entre otros.

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

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

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

#### 5.2. ACTIVIDADES:

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

##### a) Recepción:

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

##### b) Almacenamiento:

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

##### c) Proceso de cadena fría:

- Proceso de cadena fría, correspondiente a este servicio, se establecen las consideraciones generales relativas a las distintas etapas del proceso de cadena fría. La Empresa deberá ajustarse a la normativa vigente en cada momento, siendo la Única responsable de la corrección en todos y cada una de las fases del proceso, así como de garantizar que todos los



*[Firma]*  
Dr. Luis Villacorta Cortez  
NUTRICIONISTA  
CNP 7389



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

alimentos servidos a los pacientes están en perfectas condiciones y cumplen los requerimientos normativos establecidos.

- La aplicación del proceso de cadena fría estará supeditada, no solo a la disponibilidad de espacios suficientes en el área de cocina, sino a la presentación de alternativas, en el Plan Operacional Anual que cubran esta necesidad.

d) Distribución:

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

e) Recajo de sucio y lavado:

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

5.2. PROCEDIMIENTO:

5.3.1. RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

El contratista deberá contar con un local en la Provincia de Bellavista para la producción de Alimentos o ambientes destinados al almacenamiento, distribución y elaboración de raciones alimentarias en la cual deberá contar con Licencia de funcionamiento vigente; esto en caso de que hubiese un incendio o desastres naturales en la cual no se puede realizar la preparación de las raciones en las instalaciones del Hospital, por lo cual deberá cumplir con lo establecido en las normas sanitarias para el funcionamiento para restaurantes y servicios a afines, según R.M N° 822-2018-MINSA y su NTS N° 142 MINSA/2018/DIGESA y R.M. N° 308-2012/MINSA.

El contratista debe contar de manera obligatoria con la documentación de BPM, PGH, PSH debe ser elaborado de acuerdo al servicio de alimentación del Hospital. Según NTS N° 098-MINSA/DIGESA.V.01 Norma Sanitaria para servicio de alimentación colectiva en establecimientos de salud.

El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos.

Al Hospital de Bellavista no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados por accidentes o similares que permitan sufrir sus trabajadores serán responsabilidad del contratista.



Lic. José Luis Villacorta Cárdenas  
DIPLOMATADO NUTRICIONISTA  
CNP 7389



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
HOSPITAL DE BELLAVISTA

### 5.3.2. CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO:

- El contratista deberá tomar las providencias del caso que aseguren el suministro permanente de servicio de alimentos según requerimiento del hospital.
- El servicio de alimentos deberá ser aptos para el consumo humano y no deben ser de menor calidad que las exigidas en las especificaciones técnicas detalladas en las bases.
- no se podrá ingresar ni retirar bienes de las instalaciones del Hospital que no estén contemplados contractualmente, sin autorización de la Administración del Hospital.
- el contratista y/o las personas que asigne para brindar el servicio materia del proceso de selección, brindarán el apoyo para el registro, revisión y/o control que se realicen a ellos mismos, a las raciones alimentarias y a los vehículos de transporte interno del establecimiento de salud.
- El contratista proporcionará con (15) días de anticipación la planificación mensual de los regímenes de alimentación para pacientes y personal de salud, con la dosificación de los ingredientes, cálculo de nutrientes y medidas caseras en base a la ración del periodo de servicio a fin que el área de Nutrición Dietética pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias las preparaciones que no tengan aceptación el personal usuario no serán programadas en lo sucesivo.
- El contratista presentará a la firma del contrato copia del Certificado o Certificación Sanitaria de Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud emitido por DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISSA, vigente, de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA-DIGESA-V.01.2011.
- El contratista presentará en forma mensual y con una semana de anticipación el rol de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, campanas extractoras, equipos y utensilios, considerando las normas vigentes de limpieza y desinfección. El cual debe estar contemplado en el su programa de higiene y saneamiento.

5.3.3. El contratista deberá tener su Libro de Reclamaciones obligatorio en la parte visible para el personal de Salud y otros el cual debe ser en cumplimiento del D.S. N° 011-2011-PCM y sus modificatorias.

### 5.3.4. CONTROL DE CALIDAD:

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

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



Lic. José Luis Wilacorta Córdova  
NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

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

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

### 5.3.5. CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS Y ENTREGADOS:

- La recepción y conformidad de las raciones alimenticias entregadas son de responsabilidad del nutricionista del Hospital, quien verificará la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, previamente a dar la conformidad respectiva.
- En caso de que exista observaciones se levantará un acta en la que se indicará claramente en qué consisten estas, dando al contratista un plazo de 12 horas para la subsanación de la misma.
- La recepción conforme no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

### 5.3.6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTO MÍNIMOS:

USUARIOS	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	CANTIDAD x MES
PACIENTES HOSPITALIZADOS	<b>DESAYUNO</b>	
	COMPLETA	400
	BLANDA	350
	LIQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	40
	A. COMPLEMENTARIA	5
	<b>ALMUERZO</b>	
	COMPLETA	400
	BLANDA	350
	LIQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	40
	A. COMPLEMENTARIA	5
PERSONAL DE GUARDIA	<b>COMIDA</b>	
	COMPLETA	400
	BLANDA	350
	LIQUIDA (AMPLIA Y/O LICUADA)	40
	A. COMPLEMENTARIA	5
	<b>DESAYUNO</b>	740
	<b>ALMUERZO</b>	750
	<b>CENA</b>	720

### 5.3.7. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS:

- **Requerimiento energético de pacientes y personal de guardia:**

- El valor calórico total de las raciones sólidas de pacientes y personal de guardia será de 2000 hasta 2400 calorías por día, con un margen de +/-3%, distribuido de la siguiente forma:

- Desayuno 20% con un máximo de +/-3% (480 Kcal)
- Almuerzo 45% con un máximo de +/-3% (1080 Kcal)



Lic. Jose Luis Villacorta Carrizosa  
DIPLOMATADO NUTRICIONISTA  
CNP 7389





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
HOSPITAL DE BELLAVISTA

- Comida o cena 35% con un máximo de +/-3% (840Kcal)
- El valor calórico de la cena de personal de guardia será de 1200 Kcal. Con un margen hasta 1800 Kcal.
- El valor calórico de macronutrientes de las dietas sólidas completas para pacientes y personal de guardia será:
  - Energía proveniente de proteínas del 10-15% del valor calórico total (70% AVB, 30% SVB)
  - Energía proveniente de carbohidratos del 55-60% del valor calórico total, no más del 10% de carbohidratos simples.
  - Energía proveniente de grasas del 25-30% del valor calórico total, no más del 8% de grasas saturadas.
- El contenido de fibra del régimen completa de pacientes y personal de guardia debe aportar de 25-30 gramos.
- La relación de micronutrientes para el régimen completa deberá además cubrir los requerimientos de acuerdo a normas internacionales FAO/OMS.
- La composición de nutrientes en los regímenes dieto terapéuticos será:

RÉGIMEN DIETÉTICO	VALOR CALÓRICO TOTAL	% DEL VCT PROTEÍNAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (NO MÁS DE 8% DE GRASAS SATURADAS)
Completa, Blanda, Hiposódica, Hipoalérgica	2000 - 2400 Kcal	12%-15%	55%-60%	25%-30%
Hipoglúcida y/o Hipocalórica	1200 - 1800 Kcal	15%	50% - 55%	30%-35%
Hiperproteico	2400 - 2800 Kcal	20%	55% - 60%	25% - 30%
Hipograsa	2200 - 2400 Kcal	10% - 15%	60% - 65%	25% - 30%
Alimentación complementaria (I, II, III y IIII)	800 - 1300 Kcal	7% - 10% (70% AVB - 30% SVB)	65% - 65%	25% - 30%
Líquida Amplia y Líquida restringida	800 - 1000 Kcal	3%	97%	0%

Consideración de la prestación del servicio:

- La tolerancia oral o líquidas restringidas deben suministrarse en vasos descartables biodegradables o bolos de acero inoxidable; asimismo no tendrá ningún costo para el Hospital.
- Se proveerá de panela aquellos pacientes que lo requieran solicitado por la Nutricionista del Hospital. No representará costo adicional al Hospital.
- Se dotará 2 litros diarios de infusión a todas las raciones sólidas en el horario de mañana (10 am), tarde (3pm).
- La variación de las dietas será establecida por el Área de Nutrición del Hospital.
- El valor calórico total de las dietas dependerá de la prescripción médica - dietética para cada paciente.
- Para las dietas hiperproteica debe considerarse 03 adicionales distribuidos en tres comidas principales con alimentos a base de



*[Firma]*  
Lic. José Luis Villacorta Cárdenas  
NUTRICIONISTA  
CNP 7589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

leche fortificada en hierro o yogurt descremado o postres a base de leche (volumen de 250 cc) o 2 claras de huevo o huevo duro, los que serán distribuidos en horarios de las 10 a.m., 3 p.m. y 7 p.m. o 9 p.m. Será considerado dentro de la dieta Hiperproteica tal como indique el nutricionista del hospital.

- Para los regímenes hipoglucídicos o hipercalóricos deben considerarse 02 ó 03 adicionales con leche o yogurt descremado (volumen de 250 cc) o fruta entera o fruta picada; de acuerdo a la Indicación dada por el nutricionista del Hospital. No representará costo adicional al Hospital.
- La dieta licuada cubrirá con las necesidades calóricas-proteicas de los pacientes y recibirán de acuerdo a su patología, tendrá 13 adicionales que no implicará costo alguno para el Hospital de acuerdo con la Indicación del Nutricionista del Hospital.
- La dieta para lactantes y niños (6 a 60 meses) se describe en el cuadro respectivo fraccionada en 5 tomas, con distribución porcentual acorde a su edad, dieta según patología y su refuerzo proteico-calórico será en 03 tomas, a base de leche fortificada en hierro o yogurt descremado o postres a base de leche o fruta en horarios de las 10:00 a.m., 3:00 p.m. y 7:00 p.m).

### 5.3.8. Esquema dietético:

⇒ Dieta completa del personal de guardia:

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Jugos de frutas / cereal cocido con leche. Sándwich mejorado o plato caliente	Entrada y/o Sopa Plato de fondo + ensalada fresca o cocida Fruta y/o postre Refresco de fruta 500 cc	Plato de fondo Fruta y/o postre Refresco de fruta o Infusión 500 cc

#### DESAYUNO

- Jugos de frutas 250 cc y cereales cocidos con leche 250 - 300 según preparación.
- Sándwich mejorado (02 unidades)
- plato caliente (01 porción).

#### ALMUERZO

- Entrada 250 cc o sopa 250 - 300 según preparación.
- Plato de fondo (01 ó 02 opciones) + ensalada (cruda o cocida)
- Fruta al natural o postre (02 veces por semana postre elaborado y 05 veces por semana fruta)
- Refresco de frutas 500 c.c. a libre demanda

#### ⇒ CENA

- Plato de fondo (01 opción)
- Refresco de fruta o Infusión 500 cc a libre demanda
- Fruta al natural o Postre (02 veces por semana postre elaborado y 05 veces por semana fruta)



Dr. Jose Luis Villacorta Cortez  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

NOTA: El régimen de alimentación del Personal de Guardia debe ser diferente a la dieta completa de los pacientes en todos sus componentes. Se debe considerar que la dieta Hipoglúcida debe ser diferente a las demás dietas.

Los alimentos proporcionados al personal de guardia deberán conservar la Temperatura adecuada a la hora de ser servidos.

En caso se haga uso de microondas este será exclusivo en el área de comedor para el personal de guardia.

⇒ Dieta completa e hiperproteica (pacientes):

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Lácteo o yogurt Cereal con fruta 250cc Fruta entera o Jugo 250 cc Sándwich mejorado Sándwich doble	Entrada y/o Sopa Plato de fondo Fruta y/o pan Refresco de fruta 500 cc	Sopa Plato de fondo Fruta y/o pan Refresco de fruta o Infusión 500 cc
ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo, yogurt (250 cc), 02 claras de huevo o preparación a base de leche	ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo, yogurt (250 cc), 02 claras de huevo o preparación a base de leche	ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo, yogurt (250 cc), 02 claras de huevo o preparación a base de leche

⇒ Dieta blanda, hipocalórica, Hiposódica, hipograsa y líquida:

Desayunos:

Blanda/ Blanda Severa	Blanda sin residuo	Blanda mecánica	Hipoglúcida	Hiposódica	Hipograsa	Hipocalórica	Líquida Rearingata	Eligible a dieta
Lácteo 250cc	Lácteo sin residuo o Soya Descremada (solución al 1%) 250cc	Lácteo 250cc	Lácteo Descremada y azúcar 250 cc	Lácteo Descremada 250cc	Lácteo Descremada 250cc	Lácteo Descremada o sustitución 250cc		Dieta blanda hipocalórica hiposódica
Infusión 250cc Sándwich mejorado O Tostada O Pan de yema (según el caso) Sándwich doble o Tostada o pan de yema (según el caso) Jugo o Jugo de fruta 250 cc	Cereal cocido 250cc 02 Tostadas o componente proteico Mazamora 200cc	Cereal cocido 250cc 02 Tostadas 02 claras batidas o 40 gr de puré de patata	Cereal y azúcar 250cc 01 Pan Integral o componente proteico Pan integral de 1 rella, rectángulo, manzanilla Fruta Picada 150gr	Cereal 250cc 01 Pan de gel O Queso swiss tortita, etc. Pan integral o mantitaquilla sin sal, palta, mermelada de diferentes sabores casera	Cereal 250cc 01 Pan Cíptico, Churros, santa cristo, queso descremada 01 Tostada o mermelada de diferentes sabores, miel Jugo 250cc (no cítricos)	Mazamora 250cc 01 Pan o yema Mejorada (patata, queso descremada de puré de patata cocida) Pan solo o Tostada sola Jugo 250 cc o Fruta batida (no cítricos)	Infusión 200cc	Dieta blanda hipocalórica hiposódica hipograsa hipocalórica

Almuerzos y comidas:

Blanda/ Blanda Severa	Blanda sin residuo	Blanda mecánica	Hipoglúcida o Hipocalórica severa	Hiposódica / severa	Hipograsa	Hipocalórica	Líquida Rearingata	Eligible a dieta
Sopa Clara	Sopa	Sopa clara	¼ ración Sopa o 1 ración crema vegetal	Sopa sin sal o crema 250	Sopa	Sopa	Cereal cocido 200cc	Sopa clara 250cc
Gratin			Salteado de verduras o	Guiso	Guiso	Guiso Si pesado y res		4 raciones 250cc

Lic. José Luis Villacorta Contreras  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





**OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL**  
**CONTRATACION DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC**



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

**HOSPITAL DE BELLAVISTA**

			ensaladas cocidas o frutas o Puré de verduras (blanda)					
Cereal	Cereal	Cereal licuado	Fracción Cereal	Cereal s/sal	Cereal	Cereal		Gelatina 250 cc
Carné Molido	Carné sancochada/ Molido	Preso licuado	Carné/ Molido	Carné/ Molido	Carné (sancochada)	Carné gordo en condimento	Infusión 250cc	Infusión 250cc
Puré (planda seca)	Puré sin leche	Puré de verduras	Ensalada (solo dátiles completas)	Ensalada (cocida)/ Puré de verdura	Ensalada cocida o verduras salteadas o sauce de verduras	Verduras cocidas		
Postre mazamorra blanda cayana; puré de fruta cocida	Mazamorra	Mazamorra	Fruta picada /Fruta sancochada s/azúcar (blanda)	Fruta cocida puré	Fruta picada cocida (no mazamorra)	Fruta cocida (mandarina, naranja)		
Refresco/ Infusión 250cc	Infusión 250 cc	Infusión 250 cc	Refresco/ S/azúcar 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc		

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

Ración	Alimentación Complementaria de 6 a 8 meses (I) Consistencia Aglutado	Alimentación Complementaria de 9 a 11 meses (II) Consistencia Triturado	Alimentación Niños (III A) de 12 a 24 meses	Alimentación (III B) 25 meses a más
DESAYUNO	Cereal 100g Calorías 300 Yema/hígado (pollo) 140g Cereal/Tubérculos /Hortalizas + 1 cdta. Aceite vegetal Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 100cc Consistencia Calorías 200	Cereal 150cc Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150cc Pan yema (1 unidad) o Mantecquilla o Calles 300	Cereal 200cc Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 200cc Sándwich Mejorado (1 unidad) Calorías 350	Cereal 200cc Lácteos enteros evaporada (dilución al 14%) 200cc Sándwich Mejorado (1 unidad) Sándwich doble (1 unidad) Calorías 400
ADICIONALES	Mazamorra o formula maternizada continuación o Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Mazamorra o formula maternizada continuación o Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Formula maternizada continuación (dilución al 14%) mazamorra con formula 200cc	Mazamorra con refuerzo proteico o leche o postre a base de leche 250cc
ALMUERZO	Papilla con: Cereal/tubérculos/hortalizas Yema/hígado (pollo) 40 gr + 1 cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta Calorías 300	Papilla con: Cereal/tubérculos/hortalizas Yema/hígado (pollo) 100 gr + 1 cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta Calorías 350	Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de origen Animal (60 gr alimento proteico o pieza de pollo) Mazamorra fruta Calorías 500	Sopa 120cc Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen Animal (pieza de 80 gr alimento proteico) Mazamorra fruta Calorías 700
ADICIONALES	Mazamorra o formula maternizada continuación o Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Mazamorra o formula maternizada continuación o Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Formula maternizada continuación (dilución al 14%) o mazamorra con formula 200 cc	Mazamorra con refuerzo proteico o leche o postre a base de leche 200 cc
CENA	Papilla con: Cereal/Tubérculos /Hortalizas Yema/hígado (pollo) 40g + 1 cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta Calorías 300	Papilla con: Cereal/tubérculos/hortalizas Yema/hígado (pollo) Carne molido/Pezado (50g) + 1 cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta Calorías 350	Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen animal (pieza de pollo o 60 gr alimento proteico) Mazamorra fruta Calorías 500	Sopa 120cc Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen Animal (pieza o 80 gr alimento proteico) Mazamorra fruta Calorías 700
ADICIONALES	Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Formula maternizada continuación (dilución al 14%) 150 cc	Formula maternizada continuación o mazamorra con formula 200cc	Mazamorra con refuerzo proteico o leche o postre a base de leche 200 cc

LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I, II, III DEBE SER DE DENSIDAD ENERGÉTICA MAYOR DE 1 DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL  
 NUTRICIONISTA POR PAC/DMS

**Lic. Jose Luis Villanueva Curiuagui**  
 NUTRICIONISTA  
 C.N.P. 7559





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

Se proporcionará Cereal Infantil Fortificado ya sea en la alimentación complementaria I, II, III aquellos niños que requieran un complemento nutricional indicado por la nutricionista la frecuencia, horario y volumen.

Este régimen será distribuido en 5 o 6 horarios al día (3 comidas principales y 3 adicionales).

El puré de Papa amarilla, yuca camote, olluco, etc será prensado.

**No se aceptarán papillas ni purés "LICUADOS", todo deberá ser aplastado con tenedor.**

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

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

Las fórmulas lácteas serán solicitadas para alimentación complementaria I, II y III en volumen de 150 cc a 200 cc. según indicación del médico y/o nutricionista del Hospital, las cuales no generaran costo adicional al hospital.

En caso se requiera fórmulas lácteas para niños en edad de 01 a 05 años serán solicitadas según indicación del médico y/o nutricionista del Hospital, las cuales no generaran costo adicional al hospital.

- ❖ En la alimentación complementaria, no está permitido el servido de sopas, caldos o infusiones salvo indicación del Pediatra o nutricionista del hospital.
- ❖ Todos los pesos de los productos cárnicos son esmados como peso cocido.
- ❖ Para la dieta de niños de 25 meses a más se ofertará en aires, solo piernas de pollo.
- ❖ Los adicionales de la alimentación complementaria I, II, III serán en los horarios 10 a.m., 3pm, 7p.m. que no representen costo adicional al hospital.

NOTA:

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



Lic. José Luis Villacorta Curiñiqui  
DIPLOMATADO NUTRICIONISTA  
(N° 7589)





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

#### RACIONES DIETOTERAPEÚTICAS

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

#### RACIONES ENTERALES/SUPLEMENTOS.

- ❖ Las raciones serán elaboradas y distribuidas previo acuerdo con el nutricionista del Hospital, considerando el número de tomas y volumen total de fórmula; la dilución y el horario de distribución.
- ❖ Las Fórmulas a utilizar serán entregados por la empresa: Formulas Poliméricas y Formulas Especializadas por patología (Diabetes, Insuficiencia Renal, Insuficiencia Respiratoria, Cirrosis Hepática y/o trastornos Hepáticos, etc); Formulas Elementales Poliméricas y Monoméricas, Módulos Calóricos y Módulos Proteicos.
- ❖ La contabilidad de la cantidad de Fórmula Polimérica y Especializada consumida se realizará de acuerdo al volumen de fórmula (un litro) y concentración de fórmula (20% a 23%) utilizada. Así mismo la cantidad de Módulos proteico y calóricos consumida será de acuerdo a la cantidad de polvo (gramos) utilizado; según indicaciones del nutricionista del Hospital.
- ❖ El monto a pagar por el consumo de la fórmula Enteral será por volumen de un litro y la concentración de fórmula, dicho monto será diferenciado por el tipo de fórmula a utilizar, el cual será determinado por la Unidad de Logística de la OGESS HUALLAGA CENTRAL - UE 402 previo estudio de mercado.
- ❖ El monto a pagar por el consumo de Módulo Proteico y Calórico será por volumen de gramos, dicho monto será diferenciado por el tipo de fórmula a utilizar, el cual será determinado por la Unidad de Logística previo estudio de mercado.
- ❖ Las fórmulas serán distribuidas en recipientes esterilizadas, de acuerdo al horario establecido por la Nutricionista del Hospital.

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



Dr. José Luis Villacorta Curiuagui  
NUTRICIONISTA  
CNP 7589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

Tipo de fórmula	Volumen de fórmula para contabilidad	Concentración de Fórmula (en polvo)	
		(medida)	nutriente
Modulo Proteico	1000 gr	12gr	5.4 - 10 gr de proteínas
Modulo Calórico	1000 gr	12 gr	45 calorías

⇒ Frecuencia del entremés del desayuno:

**Sándwich mejorado\***

ENTREMÉS	FRECUENCIA
1 unidad de huevo (tortilla y duro)	2 vez por semana
40g pollo	1 vez por semana
40g pavo	1 vez por semana
60g Asado	1 vez por quincena
40g lomo de carne	1 vez por semana
40g lomo de pollo	1 vez por semana
40g filete de atún	1 vez por quincena
40g Hamburguesa	1 vez por quincena
-Carnes y quesos procesados (chonzos, rellenos, salchicha, quesos fundidos, hot dog, etc. 40gr,	1 vez por quincena
-Tortilla de verduras	1 vez por quincena
-70g chicharrón de cerdo c/zarza, etc.	1 vez por quincena

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

**Sándwich Débil \***

ENTREMÉS	FRECUENCIA
Mantequilla	1 vez por semana
Mermelada	1 vez por semana
04 aceitunas negras y/o verdes	2 veces por semana
Mandar	1 vez por semana
Paleta 40g	2 veces por semana
50g queso fresco	1 vez por semana

Nota: Se puede adaptar a otras dietas.

**Nota Importante:**

- ❖ En el horario del almuerzo y cena del personal de guardia se proporcionará refresco y/o infusión, a libre demanda las veces que sea necesario y lo requiera el personal de guardia.
- ❖ Se presentará 02 opciones en el plato de fondo del almuerzo para el personal de guardia; la segunda opción a ofertar será ración entera.
- ❖ El almuerzo de personal de guardia se aceptarán 03 picados cárnicos al mes ejemplo: lomo saltado, picante de carne, aji de pollo, mondongo, etc. (utilizando el gramaje indicado); previa evaluación de minuta de menú para el personal de guardia revisado y aprobado por el nutricionista del hospital.
- ❖ En la cena del personal el plato de fondo será ración entera como indica el gramaje respectivo.
- ❖ La programación de la dieta completa no debe ser igual a las dietas blandas, cada preparación debe ser individual. El concesionario será penalizado en caso no se cumpla con dicha indicación.
- ❖ Los refrescos y postres serán de fuente natural y no de sabores (procesados).



*[Firma]*  
Lic. José Luis Villacorta Churimay  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTION DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

- ❖ Cada quincena se ofertará una Sopa Fuerte en la cena, ejemplo: Caldo de Gallina. Para lo cual el contratista deberá contar con platos hondos especiales para el caldo de Gallina como plato fuerte.
- ❖ Los postres serán de buena consistencia: arroz con leche, leche asada, crema volteada, mazamorra de calabaza, tartaletas, helado, torta helada, arroz zambito, compotas, mazamoras, etc. 2 veces por semana.
- ❖ Se proporcionará yogurt en la temporada de verano con la frecuencia de 4 veces a la semana, en la cantidad especificada como producto lácteo.
- ❖ En ocasiones especiales como: Semana Santa, Día de la Madre, Día del Padre, Día de la Medicina, Día del Nutricionista, Navidad, Aniversario Patrono del hospital de Bellavista, etc. Las dietas completas serán mejoradas elaborando preparaciones especiales como: Chicharrón, Pachamanca, Pavo, Parrillada, etc. sin que ello implique mayor costo del menú para el Hospital.
- ❖ Se ofertará una vez al mes una sola opción tipo buffet con una porción entera de cónico y tres guarniciones diferentes.
- ❖ Se suministrará dietas específicas para el personal de guardia que lo requiera.
- ❖ Para la Dieta Completa del Personal de Guardia la frecuencia de frutas en el horario de almuerzo, comida y cena; debe ser 5 veces por semana frutas enteras y 2 postres por semana.
- ❖ El Contratista en el almuerzo del Personal de Guardia dará 3 entradas diferentes y 4 sopas diferentes, durante la semana, una por cada día de la semana (temporada de invierno) y 6 entradas frías diferentes y 01 sopa o crema, durante la semana, una por cada día de la semana (temporada de verano).
- ❖ Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría nunca con agua cruda.
- ❖ El Contratista mantendrá 01 bidón de agua fresca en el comedor, siendo en el verano de cambio diario y en invierno para utilidad de 02 días máximo.

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

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



Lic. José Luis Villacorta Cerinaqui  
BIOMATÓLOGO NUTRICIONISTA  
CNP - 7589



**OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC**



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

**HOSPITAL DE BELLAVISTA**

N°	PRODUCTO	PESO NETO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA
01	Carné de res	Guiso - Asados 150g Saltado 120 g. Sopas 40g Lomo (parr) 40g	Fresca. Pulpas de primera calidad nacional. Apariencia Marmórea, sin grasa sin nervio, carencia de puntos hemorrágicos. Superficie brillante al tacto. Con certificado de calidad del canal de procedencia o la autorización SENASA.	10 veces por semana
02	Pollo	200-225g Sopa 40g	Fresco sin grasa, con hueso, sin golpes, ni moretones. Con certificado de calidad.	17 veces por semana
	Gallina	Aj de gallina 115g  200-225g Sopa 40g	Cado de Gallina (plato fuerte mínimo s/menudencia 1.80 kg a 2.00 kg (08 presas)	1 vez al mes época invierno
03	Pescado	Sopa 40g Pescado entero 200gr	Blanco y pescados con un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados. Fresco con certificación sanitaria del Terminal	2 veces por semana
04	Anchoveta o pota	Hamburguesa 80gr Hot dog 30gr Entrada 80gr	Fresco o congelado, con olor característico a mar. Procedencia del IPT con su registro sanitario.	1 vez por mes
05	Conserva de pescado	Sandwich 40g Entradas 40g	Filete o lomo de Marisco, registro sanitario sin abolladuras. Registro sanitario.	Según programación
06	Hígado de res	150g	Pieza entera congelada, limpio, color y olor característico. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA.	4 veces al mes
07	Mondongo	Guisos 160g Sopas 40g	Congelado. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA.	4 veces al mes
09	Pavita filete o Medallón de pavo pechuga	120g-200g respectivamente	Congelada. Pieza fresca, pulpa, sin golpes de textura firme y libre de grasa. Extra seleccionado color y olor característico. Limpio de moretones y piltrafas. Registro sanitario.	1 vez por semana
10	Carné de Cerdo	Adobos 180g Chicharrón 200g Chuleta 200gr	Porcino nacional. Fresca (limpia sin pellejo, de acuerdo a la preparación. Con registro sanitario emitido por el canal.	2 vez por quincena (dieta completa y personal de guardia)
11	Huevo	60g Arroz chaufa 20g Pastel 30g Sopas/ Tortilla 15g Relleno 8g	Libre de impurezas, fresco. Rosado, limpio y cáscara entera.	Según programación
12	Macarras	60 - 70g Sopas 20g Ensaladas 40g	Grano entero, primera calidad. Sin impurezas.	2 por semana (personal de dieta completa de pacientes)
13	Leche Evaporada Entera, Descremada, deslactosada	125cc bebida Puré o ajíaco 30 ml Postres 40 ml Mazamoras 40 ml Sopa, salsa 25 ml	Registro sanitario, fecha de vencimiento. Vigente mínimo 2 meses. Fortificada con HUERRO.	Ver Cuadro de Frecuencia de preparaciones Descremada según tipo de dieta. Dilución 1:1
14	Yogurt	250cc	Presentación en frasco de 1 litro. Registro sanitario DIGESA, fecha de vencimiento vigente.	En estación de verano (perro al guardia)
15	Queso fresco	Sopa 10g Sandwich 40g Salsas 25g Guisos 20g	Pasteurizado, enlatado y etiquetado con registro sanitario, y fecha de vencimiento.	2 por semana (dieta completa)



Lic. José Luis Vilagorosa Cárdenas  
 BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
 CNP 7589

**OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL**  
**CONTRATACION DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC**



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

**HOSPITAL DE BELLAVISTA**

16	Arroz	100g Sopas 20g Aguadito 30 Postre 25g Arroz c/pollo 150g	Grano entero, lustroso, libre de impurezas, clase superior. Registro sanitario.	Diario
17	Avena	Desayuno 20g Sopas 15g Postre 25g	Hojuelas enteras de color característico, libre de impurezas. Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	Diario
18	Papas	Sopas c/verduras 20g Sopa solo 30g Tallarines 125g	Corteza de color característico, sin impurezas, de buena calidad. Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	De acuerdo a la programación
19	Harina de trigo	Arrozados 12g Torreja, pastel 20g Mazamorra, sopa crema 25g Azúcar 6g Papa rellena 10g Espesar, compota, broster 4g	La harina puede ser blanca o de un color crema suave. Olor normal de la harina ligero y agradable. Libre de impurezas. Su gusto tiene que ser a cola fresca. No debe presentar una coloración ligeramente azulada es normal y ocurre sobre el fondo de una alteración.	De acuerdo a la programación
20	Mote pelado	Sopa 30g Champú 20g Guisos 60	Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario.	De acuerdo a la programación
21	Maicena	Sopas 12g Postre 15 Compota 5g	Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	De acuerdo a la programación
22	Polenta	Sopas 20g Guiso 60g	Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	De acuerdo a la programación
23	Quinua	Sopas 15g Chupes y postres 20g Guisos c/arroz 25g Guisos s/arroz 60g	Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario.	De acuerdo a la programación
24	Pan francés e Integral	30-60g Aji de gallina 30g Croquetas, ocopa 9g Salsa de maní 3g	Corteza de color caramelo claro, consistencia quebradiza, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio.	De dos veces a la semana
25	Pan de yema	35-40g	Corteza de color caramelo claro, consistencia suave, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, u olor característico, sin bromuro de potasio.	De dos veces a la semana
26	Toastadas	2 unidades por ración	De primera calidad, envasadas, con registro sanitario, fecha de vencimiento, paquetes de 06 a 12 unidades.	De tres veces a la semana
27	Papa fresca	Sopa crema/aji gallina/estofado/ guarnición 150g Ensalada mixta 55g Causa/ papa rellena 200g Saltado 150g Ajacajloco 155g Cazuela/aguadito 35g Puré/frito 200g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo a la programación
	Papa seca	Carapulcra c/arroz 60g Carapulcra sin arroz 80g	Seca, de papa amarilla. Bolsas de polietileno y /o papel, herméticamente cerradas. Calidad de primera, color amarillo castaño, uniforme, granulado, libre de impurezas. Registro Sanitario vigente.	De acuerdo a la programación
29	Carote	Guiso c/arroz 135g Guiso s/arroz 200g Dulce carote 130g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo a la programación
30	Cirico	Chupe 80g Guiso/ajacajlo 200g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo a la programación



*Dr. José Luis Villanueva Carhuapal*  
**BROMATOLOGO NUTRICIONISTA**  
 CNP 7559



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC



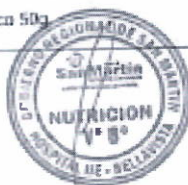
OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

31	Yuca	Sopa 30g Guarnición s/azúcar 200g Guarnición c/azúcar 100g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa	De acuerdo a lo programado
32	Hierba de fraile	Compota/broster 3g Mazamorra 1/4g	Pécula de papa. Envase de polietileno, herméticamente cerrado. Calidad de primera, polvo uniforme sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas, Registro Sanitario vigente. Vencimiento mínimo cuatro meses.	De acuerdo a lo programado
33	Verduras y Hortalizas	Según Tabla de Dosificación de Alimentos (INS - MINSA)	Buen estado de primera calidad. Características organolépticas su género.	Dieno en diversas preparaciones
34	Acelunat	Para 5 acelunas hotija Escabeche 10g	Buen estado, color característico no debe haber presencia de sustancias extrañas.	De acuerdo a lo programado
35	Fresco	Postre 200g Jugo 200g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	De acuerdo a lo programado
36	Guindones	Mazamorra morada 8g Compota 60g	Deshidratado, A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
37	Higos secos	Postre 50g	Deshidratado, A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabor característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
38	Mixtura de seco - nuez	Mazamorra morada 14g	Deshidratado, A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
39	Pasa	Aroz con leche y mazamoras 5g	Deshidratado, A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabor característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
40	Limon	Refresco 20g Ensalada 10g	Debe presentar un color verde amarillo característico, cascara brillante y olor característico.	De acuerdo a lo programado
41	Durazno	150g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	Según temporada
42	Mancanilla	180 g	Consistencia firme, sanos, limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas.	Según temporada
43	Mango	300g.	Estar enteros, ser de consistencia firme, aspecto fresco, sin deterioros, sanos, estar limpios y exento de manchas negras, daños causados por plagas, grado de madurez satisfactorio, homogeneidad.	Según temporada
44	Mancanilla	Refresco 60g Postres 200g Desayuno / cereal 50g	Aspecto fresco, sin deterioro, limpios estar exento de daño causado por plagas, picaduras, presentar grado de madurez satisfactorio, Homogeneidad.	Según temporada.
45	Mancanilla	Refresco 50g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	Según temporada.



Lic. José Luis Villacorta Curiuagui  
BIOQUÍMICO NUTRICIONISTA  
CNP 7559



**OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL**  
**CONTRATACION DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC**



OFICINA DE GESTION DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

**HOSPITAL DE BELLAVISTA**

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



**Nota importante:**

- Otros productos que no han sido considerados se ajustarán según la Tabla de Dosificación de Alimentos para servicios de alimentación colectiva del MINSA (INS- CENAN).
- Los productos que vayan a ingresar al hospital deben ser revisados por el nutricionista del hospital y el nutricionista de la empresa.
- Otros Productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de primera calidad.

Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados.

*Dr. José Luis Villacorta Córdova*  
**NUTRICIONISTA**  
 CNP 7559





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

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

→ **Programación de las raciones alimenticias:**

Se entregará al Nutricionista del Hospital al régimen de alimentación Mensual con la firma del nutricionista del Concesionario con 15 días de anticipación para su aprobación según crea conveniente; si la aprobación de la misma no procedera a la elaboración de las raciones.

→ **Condiciones de la prestación del servicio:**

- a) **Los horarios del suministro de raciones iniciará y concluirá, como sigue:**

Personal del Hospital:

- o Desayuno : 07:00 - 9:00 a.m.
- o Almuerzo : 12:15 - 03:00 p.m.
- o Cena : 07:00 - 9:30 p.m.

Pacientes Hospitalizados:

- o Desayuno: 06:30 - 7:00 a.m.
- o Almuerzo: 12:00 - 12:30 p.m.
- o Cena : 06:00 - 06:30 p.m.
- o Fraccionados: 10:00 a.m., 3:00 p.m., 7:00 p.m. y 9pm

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

- El personal del Hospital presentará el fotocárdex y/o lista respectivo y firmará la lista de raciones donde figuren...



JOSÉ LUIS VILLACORTA CURIANGUAI  
COORDINADOR NUTRICIONISTA  
CNP 7589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
HOSPITAL DE BELLAVISTA

nombres que luego servirá para la consolidación mensual y el pago respectivo.

- El contratista es responsable de la entrega de las raciones a los comensales a quienes corresponde previa identificación. Sólo será cancelada, aquellas raciones atendidas al personal.
- En el caso de pacientes el suministro de raciones se realizará previa solicitud del Nutricionista o del personal profesional (enfermero, obstetra o médico) este último en el formato: "Solicitud de Dietas".
- El Contratista debe coordinar permanentemente con el área de Nutrición y Servicios Generales del Hospital aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.

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

- o El ingreso de alimentos al hospital será exclusivamente por la puerta N° 02.
- o El ingreso de alimentos al hospital será los horarios de 08:00am a 11:00 a.m. como mínimo 03 veces por semana (alimentos secos, frescos: frutas, verduras, legumbres, tubérculos, yogurt, queso, embutidos, etc.), y el ingreso de cárnico y vísceras ingresarán de lunes a sábado en horario de 08:00 a 11:00 a.m., transportados en empaques idóneos con hielo para mantener la temperatura óptima de traslado.
- o después de este horario no se podrá ingresar alimentos previa autorización del área de nutrición en coordinación con la Administración del Hospital, caso contrario asumirá las penalidades correspondientes.

#### 5.4. PLAN DE TRABAJO:

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

- ✓ Plan de Dietas según las directrices que emanen de la unidad de Nutrición y dietética.
- ✓ Manual de organización y funciones.
- ✓ Manual de normas y procedimientos basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico.
- ✓ Manual y programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), que contenga las medidas higiénicas a ser aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.
- ✓ Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que incluya los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficie de trabajo, entre otros con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.
- ✓ Programa de capacitación de manera mensual para el personal del servicio, deberá contener cronograma y temario.
- ✓ Libro de reclamaciones para los comensales



Dr. Jose Luis Villacorta Curiñahui  
NUTRICIONISTA  
CHP 2589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de los planes de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

#### 5.5. RECURSOS A SER PREVISTOS POR EL PROVEEDOR:

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

#### UNIFORME DE PERSONAL DE alimentación y nutrición

a) VARONES:	b) DAMAS:
Pantalón largo COLOR CLARO	Pantalón largo COLOR CLARO
Chaqueta con manga mínimo 3/4 de color claro	Chaqueta con manga mínimo 3/4 de color claro
Gorra de tela gruesa para el cabello y utilizando cofias	Gorra de tela gruesa para el cabello y utilizando cofias
Mascarilla	Mascarilla
Guantes de nitrilo con refuerzo resistente al corte	Guantes de nitrilo con refuerzo resistente al corte
Botín o Calzado de Seguridad, antideslizante, de alta resistencia y cómodos para el desplazamiento diario. Color claro.	Zapatillas de Goma o Calzado de Seguridad, antideslizante, de alta resistencia y cómodos para el desplazamiento diario.
Guantes de jebe de nitrilo o jebe	Guantes de jebe o nitrilo (no se permite implementos como anillos, pulseras, aretes, reloj)
Camisa y/o polo COLOR CLARO	Blusa y/o polo COLOR CLARO.

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

#### UNIFORME DEL PERSONAL QUE INGRESARÁ AL CENTRO DE ACUMULACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

- Pantalón largo.
- Chaqueta o camisa.
- Gorra gruesa.
- Respirador contra aerosoles sólidos de alta eficiencia y volumen de exhalación, que cuente con una certificación internacional.
- Guantes de nitrilo, con refuerzo, resistente al corte.
- Botas de PVC, impermeables, antideslizantes, resistentes a sustancias corrosivas, color claro, preferentemente blanco y de caña media.
- Mandil de PVC impermeable.

#### Productos e insumos a utilizar:

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



*[Firma]*  
Cic. Jose Luis Villacorta Córdova  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
HOSPITAL DE BELLAVISTA

El catálogo de productos/alimentos utilizados para la empresa requiere la aceptación del Hospital con antelación al inicio de la prestación del servicio y debe satisfacer las necesidades y objetivos del Hospital objeto del concurso.

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

El catálogo constará de los siguientes apartados (siguiendo la clasificación del registro sanitario de alimentos):

- o Carnes y derivados cárnicos, aves y caza.
- o Pescados, crustáceos, moluscos y derivados.
- o Huevos y derivados.
- o Leche y derivados.
- o Grasas comestibles.
- o Cereales.
- o Leguminosas.
- o Tubérculos.
- o Harinas y derivados.
- o Hortalizas, verduras, setas, frutas y derivados.
- o Edulcorantes naturales y derivados.
- o Condimentos y especias.
- o Alimentos estimulantes y derivados.
- o Platos preparados y/o precocinados, preparados alimenticios bajo fórmula específica y para regímenes especiales.
- o Aguas de bebida y hielo.
- o Helados.
- o Bebidas no alcohólicas.
- o Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos.

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

#### 5.6 RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTAS POR LA ENTIDAD:

- ⇒ El Hospital para la prestación del servicio asignará al contratista en opción de uso y bajo inventario, la planta física (instalaciones), equipos, mobiliario y facilidades para la prestación del servicio.
- ⇒ El Hospital entregará al concesionario del servicio los Equipos y Materiales, los mismos que serán considerados en las bases como **alquiler de la infraestructura y equipamiento, incluyendo el uso de consumos de servicios básicos como energía, agua, internet, entre otros, así como depreciación de lo mencionado en un costo del 10.00% mensual del valor de la facturación con la finalidad de que cubra además el costo de mantenimiento, pago de servicios básicos y depreciación de equipos, entre otros, la cual será descontado de la facturación mensual que realice la empresa.**
- ⇒ A la firma del contrato con la empresa seleccionada se realizará el inventario y entrega mediante acta de los ambientes y equipos a utilizar durante el servicio.
- ⇒ Además del equipamiento que forma parte de los bienes de capital de la institución que van hacer usados en las actividades del servicio por el concesionario se considerará un porcentaje de descuento en el contrato.



Lic. Jose Luis Villacorta Chiriqui  
DIPLOMATADO NUTRICIONISTA  
CNP 7589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

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



Lic. Jose Luis Villacorta Carmona  
BIOMATÓLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

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

### 5.7 NORMAS METROLÓGICAS:

- ⇒ Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.
- ⇒ Reglamento Sanitaria de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA-DM.
- ⇒ Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines- Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA (19 052005).
- ⇒ Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos. Resolución Suprema N°0019-81-SN/DVM.
- ⇒ Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA del 17 de mayo de 2006.
- ⇒ Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.
- ⇒ Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas, según Resolución Ministerial No 461-2007/MINSA.
- ⇒ Ley N°27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública.
- ⇒ Sistema de Gestión Trinorma (calidad, medio ambiente y seguridad y salud en el trabajo), acorde con la norma OHSAS 18001:2007 norma ISO 9001: 2015, la norma ISO 14001:2015 y la norma ISO 45001:2018 para el personal que realiza el servicio de limpieza e higiene hospitalaria.
- ⇒ Sistema de gestión responsabilidad social que acredita que se ha implementado un sistema de gestión (seguridad y salud en el trabajo, acorde con la norma ISO 26000:2010 para el personal que realiza el Servicio de Limpieza e Higiene Hospitalaria.
- ⇒ Certificación del Sistema de Gestión Antisoborno acredita que se ha implementado un sistema de gestión (antisoborno, acorde con la norma ISO 37001:2016 para el personal que realiza el Servicio de Limpieza e Higiene Hospitalaria.

### 5.8 . NORMAS TÉCNICAS:

- ⇒ Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.
- ⇒ Reglamento Sanitaria de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA-DM.
- ⇒ Resolución Ministerial N° 308-2012/MINSA con su NTS N° 098-MINSA/DIGESA-VR.01



Lic. Jose Luis Villacorta Carinaqui  
NUTRICIONISTA  
CNP 7559





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

- ⇒ Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA y su NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA y R.M. N° 308-2012/MINSA
- ⇒ Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos. Resolución Suprema N°0019-81-SN/DVM.
- ⇒ Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 469-2006/MINSA del 17 de mayo de 2006.
- ⇒ Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.
- ⇒ Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas, según Resolución Ministerial No 461-2007/MINSA.

### 5.9. IMPACTO AMBIENTAL:

Los servicios solicitados deben contar con la optimización del sistema o canales y puesta en funcionamiento en las diversas actividades a desarrollar en cumplimiento de los límites máximos permisibles (LMP) de acuerdo a la actividad a realizar.

### 5.10 SEGUROS:

EL CONTRATISTA entregó a la suscripción del contrato la respectiva garantía, se podrán requerir la contratación SCTR del personal, durante el plazo de ejecución contractual.

- ✓ De fiel cumplimiento del contrato: a través de la Carta Fianza. Cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tiene una vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

### 5.11 INCLUYE:

#### 5.11.1. Capacitación y/o entrenamiento:

En el caso de contratación del servicio de alimentación y nutrición, se podrá requerir capacitación en manuales y procedimientos por cada actividad, el cual estará dirigido a supervisor y operarios de las actividades de la empresa, con un tiempo mínimo de duración de 05 horas por actividad, a realizarse dentro de los 15 días al inicio de actividad.

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

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

#### 5.11.2. Medidas de bioseguridad:

- El Contratista habilitará jabón líquido a manos libre y papel toalla en todos los puntos en que su personal requiera lavarse las manos y exista un lavatorio.
- El Contratista registrará en un cuaderno al personal que se encuentra enfermo (no labora, es bajo responsabilidad del Contratista), así mismo se registrará los accidentes ocurridos.
- El Contratista será responsable y asumirá los gastos que se efectúen en lo siguiente:
- Limpieza profunda general previa al proceso de desinsectación



Lic. Jose Luis Villacorta Carinagui  
NUTRICIONISTA  
CNP 7589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
HOSPITAL DE BELLAVISTA

- Desinsectación o fumigación: cada dos meses
- Desratización: Se realizará Trimestral
- Desinfección Ambiental Cada dos meses.
- El Contratista presentará una carta en la que refleje la lista de productos autorizada por DIGESA y deberá seguir NTS N° 133-MINSA/2017/DIGESA: Norma Técnica de Salud para la Implementación de la Vigilancia y Control Integrado de Insectos Vectores, artrópodos molestos y roedores en los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo
- Control Microbiológico semestral y constara en lo siguiente:
  - 01 muestras de alimentos preparados (muestra un menú)
  - 01 alimentos crudos.
  - 01 muestras de superficies vivas
  - 01 superficies inertes; de usos frecuentes.
  - 01 agua
- Análisis bromatológico trimestral (muestra un menú)
- El Concesionario debe presentar un plan de Higiene y Saneamiento acorde al área de Nutrición del Hospital, considerando puntos críticos y medidas correctivas en la producción de raciones.
- Todo el personal del Contratista debe usar protectores bucales, cofias y guantes al manipular alimentos crudos y cocidos. Durante la recepción, almacenamiento, preparación y servicio de los alimentos preparados.
- El contratista deberá proporcionar al personal técnico de hospitalización mascarillas N95 y/o KN95e para el área de aislamiento.

**5.12 REQUERIMIENTO DEL PROVEEDOR Y SU PERSONAL:**


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

**Del proveedor:**

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

**Nutricionista y/o Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, etc.:**

El profesional nutricionista (1) del contratista para el área de producción y control de calidad alimentaria, deberá a su ingreso sustentar 1 año de experiencia en el rubro solicitado debidamente acreditado con constancia, certificados de trabajo o cualquier otro documento que acredite su experiencia. A su mismo deberá presentar título profesional, como requisito para la suscripción del contrato, sus servicios serán a tiempo completo para el control de calidad alimentario de desayuno, refrigerio, almuerzo, comida y cena en comedor y/o hospitalización. El cual se ubicará en la Hospital de Bellavista

  
Dr. Jose Jeda Villacorta Caricazqui  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

➤ **Chef de personal de guardia.**

Deberá sustentar como mínimo un (01) año de experiencia laboral debidamente acreditada con constancia, certificados de trabajo o cualquier otro documento que acredite su experiencia.

➤ **Maestro de cocina para dietas.**

Deberá sustentar como mínimo un (01) año de experiencia laboral debidamente acreditada con constancia, certificados de trabajo o cualquier otro documento que acredite su experiencia. Desarrollarán funciones hospital de Bellavista.

➤ **Ayudantes de cocina.**

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

➤ **Auxiliares de nutrición.**

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

➤ **Almaceneros.**

- ✓ Edad: Mayor de edad
- ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
- ✓ Experiencia mínima 6 meses en almacén y manejo de kárdex.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (presentar a los 15 días de iniciado el servicio).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

➤ **Mozos o azafatas.**

- ✓ Edad: Mayor de edad.
- ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.



Lic. José Luis Villacorta Curiuquí  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

**HOSPITAL DE BELLAVISTA**

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

➤ **Personal de limpieza.**

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

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

- Todo personal del concesionario deberá ser capacitados dentro de los primeros 05 días de cada mes en temas de buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, lavado de manos, etc.; además de emitir un informe al Área de Nutrición del Hospital del contenido de las capacitaciones, bajo responsabilidad a aplicar penalidad si no realice.

**5.12.1. REQUERIMIENTO Y FRECUENCIA DE LA PRESTACIÓN.**

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

Para realizar el servicio de alimentación y nutrición, se requiere un mínimo de 13 operarios, y 01 nutricionista.

**5.12.2 HORARIOS ACTIVIDADES.**

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

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



Dr. Jose Luis Villacorta Curiñapui  
NUTRICIONISTA  
CNP 7585



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

### 5.12.3 TURNO DE TRABAJO EN EL HOSPITAL

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

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

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

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

vigilancia, será cubierto de la siguiente manera:

#### Resumen.

➤ Nutricionista	: 1 personal
➤ Chef para guardia	: 2 personal (1 por turno)
➤ Maestro de cocina para dietas	: 2 personal (1 por turno)
➤ Ayudantes de cocina	: 2 personal (1 por turno)
➤ Auxiliares de nutrición	: 2 personal (1 por turno)
➤ Almaceneros	: 2 personal
➤ Mozos o azafatas	: 2 personal
➤ Personal de limpieza	: 1 personal
Total	: 14 personal

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

### 5.13 EQUIPAMIENTO DISPONIBLE EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA POR PARTE DEL HOSPITAL DE BELLAVISTA:


El Hospital de Bellavista, entregará al concesionario de la empresa los equipos y materiales, donde al momento de la elaboración de bases consideren el descuento del 10% como alquiler del local equipado. A la firma del contrato con la empresa seleccionada se realizará el inventario y entrega de alta de equipos y áreas para brindar dicho servicio.

#### Observación:

- Los puestos considerados pueden variar la ubicación del operario de acuerdo a la necesidad de la unidad productora de salud en el turno correspondiente.

### 5.14 LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

#### 5.14.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

  
CNP 7509  
NUTRICIONISTA





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

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

#### 5.14.2. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del presente contrato entrara en vigencia desde el 05 de enero al 31 de marzo del 2023, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

#### 5.15 RESULTADOS ESPERADOS:

- Garantizar el sistema de alimentación sano-higiénico y nutritivo de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del hospital.
- El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustándose a las Normas Sanitarias vigentes (D. S N° 007-98-SA, Ley General de Salud N° 26842). Sendo el Servicio de Nutrición, el Comité de Bioseguridad, la Unidad de Epidemiología y de Salud Ambiental encargados de realizar la supervisión en higiene y manipulación de alimentos en las áreas correspondientes.
- El control del gramaje de los alimentos se efectuará diario por el Servicio de Nutrición del Hospital.
- Se evaluará la composición de nutrientes por fracción de la ración máximo al mes a de asegurar que cubra las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal, el cual no representará costo alguno para el Hospital.
- El contratista entregara al servicio de Nutrición del Hospital una ración diaria de Desayuno, Almuerzo y Cena; con el objetivo de verificar y garantizar la calidad de la preparación.
- El contratista otorgará alimentos y preparaciones para la ejecución de sesiones demostrativas de preparación de alimentos con los pacientes del hospital, según requerimiento del nutricionista del Hospital, con programación de 2 sesiones por mes.

#### 5.16 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- La empresa deberá tener disponible un manual de definición de dietas basales y terapéuticas utilizadas, conteniendo:
  - Descripción de las técnicas culinarias.
  - Variaciones de la calidad organoléptica y sus puntos críticos, relacionados con las técnicas culinarias y la temperatura.
  - Control y definición de las temperaturas de cocción para cada receta.
  - Creatividad técnica y presentación especial en los alimentos utilizados como guarniciones.
  - Presentación especial para grupos específicos (pediatría, fácil deglución, etc.).
  - Nota para información al paciente sobre su dieta hospitalaria.

#### 5.17 ADELANTOS:

- No corresponde.



Lic. José Luis Villacorta Carrizosa  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

**5.18 SUB CONTRATACIÓN:**

- La empresa no podrá realizar la sub contratación de otra Empresa incurriendo en esta en un a grave falta pudiéndose rescindir el contrato.

**5.19 CONFIDENCIALIDAD:**

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

**5.20 PROPIEDAD INTELECTUAL:**

- No corresponde.

**5.21 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:**

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

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

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

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

**Procedimiento:**

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



Lic. José Luis Villacorta Cárdenas  
BIOMATÓLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
HOSPITAL DE BELLAVISTA

San Martín

CONDICIONES DE MONITOREO DE CALIDAD DEL SERVICIO - Nutrición y dietética.

ID	Zona	Tipo de Defecto	Disponibilidad	Tiempo de Respuesta	Criterios de aplicación de Deducción (descuento)	Presencia de control	MÉTODO DE SUPERVISIÓN				
							Registro de Quejas / Incidentes	Sistema de Información (HOSPITAL)	Controles inspeccionales (Supervisor)	Encuestas de satisfacción	Auditorías
01	Retrasos superiores a 10 minutos en los turnos de servicio de los dietas establecidos en el Plan mensual anual.	FC	SI	NP	Por cada unidad en la que se produzca el retraso se aplicará un descuento.	D	X	X	---	X	---
02	Quemas sobre las condiciones organizacionales y de temperatura a la que se sirven los alimentos a los pacientes, familiares y profesionales, según lo establecido en el Plan operativo anual.	FC	NO	OMO	Se aplicará la deducción cuando se produzca más de un 2% de quejas sobre el número mensual suministrado por la Empresa.	B	X	---	---	---	---
03	Reservorio de los tests microbiológicos de superficies en contacto con alimentos y basuras, con valores superiores a los límites permitidos según la norma vigente.	FC	SI	EM	Realización periódica de test de Microbiología, de conformidad de la Empresa, según la guía técnica vigente.	T	---	---	X	---	X
04	Resultado de los tests microbiológicos sanitarios de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, con valores superiores a los límites permitidos según la norma vigente.	FC	SI	EM	Realización periódica de tests de Microbiología, sin conocimiento de la Empresa, según la guía técnica vigente.	T	---	---	X	---	X
05	Se suministra la dieta equivocada a pacientes con alergias o intolerancias alimenticias.	FC	NO	NP	Por cada error notificado por el paciente/familiar o detectado por un profesional de la salud.	D	X	X	X	---	---
06	Incumplimiento a los mandos administrativos por el personal encargado para el personal, pacientes y familiares.	FC	NO	CRP	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución.	M	---	---	X	---	---
07	Los paciente y el personal de guardia no han recibido la alimentación según lo establecido en el PDA.	FC	NO	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución.	D	X	---	---	X	---
08	Se detecta algún incumplimiento en la normativa vigente en cada momento de obra a través de análisis de procesos y control de las áreas críticas de control (HACCP) o la normativa que lo sustenta en cada momento.	FC	SI	JRG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución.	M	---	---	Y	---	X
09	El personal de la Empresa incumplir con los procedimientos de control de los alimentos de los pacientes de la Empresa.	FC	NO	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución.	M	X	---	X	---	---
10	El personal de la Empresa incumplir con los procedimientos de control de los alimentos de la Empresa.	FC	NO	JRG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución.	S	---	---	X	---	X



San Martín  
Nutricionista



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

Don Martín

13	Un paciente, familiar o trabajador de la Empresa resulta lesionado por la ESEA recien...	FC1	SI	MP	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción	D	X	X	X	---	X
14	Algun alimento proporcionado por la Empresa a algún paciente, familiar o trabajador de la Empresa no cumple el control de las cantidades	FC1	NO	MP	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	S	---	X	X	---	---
15	Se observa en alguna etapa, la ruptura del proceso de cadena de frío de acuerdo a lo establecido en el contrato	FC2	SI	URG	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción	D	---	X	X	---	X
16	Cumplimiento al horario, procedimiento y calificación establecidos para el recibo de la visita, entrega, cambio o manejo por parte del personal del servicio.	FC3	NO	URG	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción	D	---	X	---	---	X
17	NO se ofertan alternativas alimenticias los colectivos multigravos por razón de mayor o menor alimentación	FC3	NO	MP	Por cada caso que se detecte se aplicará una deducción.	D	X	---	X	---	---
18	El porcentaje de rechazo de los menús servidos por la Empresa se encuentra por encima del 2%	FC2	NO	MP	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción	T	X	X	X	---	---

LEYENDA:

- FC1: Fallos en la prestación de un Servicio respecto a de lo establecido en la prestación del servicio que produzcan un efecto perjudicial significativo sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital de Bellavista.
- FC2: Fallos en la prestación de un Servicio respecto de lo establecido en la prestación del servicio que produzcan un efecto perjudicial no significativo sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital de Bellavista.
- FC3: fallos en la prestación de un Servicio respecto de lo establecido sin un efecto perjudicial sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital de Bellavista.

EM : Emergencia  
URG : Urgencia  
ORD : Ordinaria  
MP : Menor

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

CNP 758  
NUTRICIONISTA  
BIOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 758





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

### 5.22 FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de periodicidad mensual correspondiente al periodo o mes ejecutado.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

### DOCUMENTOS DE PRESENTACION PARA SU PAGO:

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

### 5.23 FÓRMULAS DE REAJUSTE:

- No corresponde.

### 5.24 PENALIDADES APLICABLES:

Penalidades			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
01	Incumplimiento o retraso en la entrega de la planificación mensual de los regímenes de alimentación para pacientes y personal de salud, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de nutrientes	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
02	Cambio de la programación de desayunos, almuerzos, cenas, comidas o refrigerios del personal de guardia y pacientes	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
03	Incumplimiento al horario de distribución de los desayunos, almuerzos, comidas o refrigerios para pacientes y personal de guardia	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
04	Entrega de raciones para paciente y personal de guardia a temperatura inadecuada ( $< 70^{\circ} C$ )	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
05	No contar con Carnet de Sanidad vigente o documento médico de buena salud.	S/100.00 (por operario) e Imposibilidad de Laborar.	Previo informe del área usuaria
06	No cumplir con el horario establecido para la entrega de adicionales de los diferentes dietas indicada a los pacientes hospitalizados	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
07	No cumplir con el horario establecido para la entrega de alimentos especiales en sus diferentes comidas	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria



Lic. Jefe Luis Villacorta Corinaqui  
DIAGNÓLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589



**OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC**

San Martín

OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

Penalizaciones			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PREVIO INFORME
08	No cumplir con la entrega de 1 litro de agua o infusión a cada paciente en los diferentes turnos (mañana y tarde).	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
09	No cumplir con la preparación de acuerdo a lo programado del menú a brindar, para pacientes y Personal de Guardia	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
10	Incumplimiento en el horario de abastecimiento de alimentos, (ingreso de insumos frescos y secos) según cronograma establecido.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
11	Ingreso de Alimentos de mala calidad, y/o con peso menor según gramaje especificado en las especificaciones técnicas.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
12	Incumplimiento de cadena de frío para el traslado de alimento de origen animal y derivados.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
13	Uso de vehículo inadecuado, sucio, en mal estado de conservación, para el transporte y abastecimiento de los alimentos.	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
14	Mal manejo de lavado de menaje en general (presencia de suciedad al inicio de la preparación en ollas y en la distribución para vajillas y/o utensilios)	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
15	Incumplimiento en el mantenimiento y reparación de los equipos dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 250.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
16	Incumplimiento en el cambio de menaje (platos, vasos, tazas, ollas, sartenes, coladores, etc.) Dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 250.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
17	Incumplimiento en el mantenimiento limpieza y desinfección de ventanas, campanas de extracción en cocina y ahumador, dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 250.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
18	Incumplimiento o retraso de los servicios de Fumigación, Análisis Microbiológico, Análisis Bromatológico de acuerdo a lo establecido en el contrato, y según cronograma	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
19	Incumplimiento del uso del uniforme completo por parte del personal del proveedor, incluyendo el Nutricionista, según establecido en las especificaciones.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
20	Uso del uniforme que no corresponda a su función; así como uniforme sucio y/o roto.	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
21	Incumplimiento en el manejo de Kardex (registros de ingresos y salida de productos de almacén), registro de control de Temperatura de cámaras de conservación, etc.	S/ 250.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
22	Incumplimiento en la dosificación de ingredientes presentes en las preparaciones.	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria
23	Incumplimiento en el abastecimiento y utilización de materiales de limpieza y otros.	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe al área usuaria



Lic. José Luis Villacorta Curiatqui  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7329





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
CONTRATACION DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
HOSPITAL DE BELLAVISTA

Penalizaciones			
Nº	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
24	Incumplimiento en el número de personal (ausencia) considerado en las especificaciones técnicas para el cumplimiento de las actividades, en cada turno (Mañana, Tarde)	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
25	Incumplimiento con el cronograma de capacitación del personal.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
26	Está prohibido el uso de alimentos adulterados, sin registro sanitario, sin fecha vencimiento y de producción, contaminados o falsificados; así como el uso de alimentos guardados.	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
27	Incumplimiento de los certificados de calidad, facturas, deben estar disponible en cualquier momento para su inspección	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
28	Incumplimiento de la presentación de los certificados que se realizará de acuerdo al cronograma de capacitación.	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
29	Inadecuado manejo de la Buenas Prácticas de Manipulación en los alimentos; encontrando contaminantes: físicos (plástico, vidrio, madera, etc); químicos (herbicidas, plasticidad, productos de limpieza, etc); biológicos (microorganismo, parásitos, insectos, roedores, etc)	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
30	No contar con el Plan Operacional Anual del servicio de acuerdo a lo solicitado.	Si en el primer mes la Empresa no hace llegar a la Institución el Plan Operacional Anual (será penalizada con 02 UIT (Unidad impositiva tributaria) por incumplimiento de documentación que guarda relación directa con la actividad del servicio a prestar.	
31	Incumplimiento de pago al personal que labora para la empresa.	10% de la UIT por cada trabajador.	
32	En caso la Empresa al final del mes presente inconsistencia en el servicio mayor del 15 % en los dos meses de manera consecutiva será notificada a Administración para la rescisión de contrato por incumplimiento del servicio.		

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

El Hospital deberá solicitar al proveedor mediante documento, la subsanación de alguna falta al cumplimiento de sus obligaciones para que las satisfaga en un plazo no mayor a un (05) días o dependiendo de la falta.

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



Dr. José Luis Villazero Curiñqui  
BIOQUÍMICO NUTRICIONISTA  
FNP 7389





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
HOSPITAL DE BELLAVISTA

### 5.25 RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS:

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio de limpieza, conforme a lo indicado en el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado, por un plazo de un (01) año a partir de la última conformidad otorgada por parte del Hospital de Bellavista sobre el servicio brindado.

La conformidad de servicio será otorgada conjuntamente con el servicio de Nutrición y Unidad de Servicios Generales, del Hospital de Bellavista, previo informe, según lo dispuesto en el artículo 143° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En consideración al objeto de la convocatoria, la conformidad se brindará como servicio propiamente dicho, de encontrar incumplimientos del servicio se procederá a la aplicación de penalidades de acuerdo a los Art. 133 y 134 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

### 5.26 DECLARATORIA DE VIABILIDAD:

➤ No corresponde.

### 5.27 NORMA ESPECIFICA:

➤ la Ley N° 27626 "Ley que regula la actividad de empresas especiales de servicios y de las cooperativas de trabajadores", y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 003-2002-TR, entre otros.

## VI. ANEXOS:

### 6.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

A.	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACION</b>
	CERTIFICACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO, EMITIDO POR DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISA, VIGENTE de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA-DIGESA-V.01
	➤ Copia simple de Certificado Sanitario de Servicios de Alimentación en establecimientos de servicio emitido por DIGESA y/o DIRESA y/o DIREFISA
	Importante para la Entidad
	De conformidad con la opinión N° 186-2016/DYN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, esto es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado
B.	<b>CAPACIDAD TÉCNICA PROFESIONAL</b>
H.1.	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.</b>



Lic. José Luis Villacorta Chiriqui  
CNP: 816420600 NUTRICIONISTA  
CNP 7389



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

ANEXO DE BASES PARA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

	<p><b>Requisitos:</b></p> <p>La Empresa dispondrá, para su utilización, del equipamiento actualmente instalado en el hospital, lo obstante, correrá a cargo de la Empresa dotar al mismo con el material necesario para la correcta prestación del servicio, tales como: equipamiento de cocina, carros de transporte, vajilla, menaje, cubtería, cristalería, cubos de basura y residuos, etc., aprobados por el Hospital. Por tanto, la Empresa deberá realizar las reposiciones requeridas, tanto respecto a los equipos inicialmente provistos por el hospital como para aquellos provistos por la empresa para la correcta prestación de este servicio, a lo largo de la vigencia del Contrato.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada).</p>						
<b>B.2.</b>	<b>INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b>						
	<p><b>Requisitos:</b></p> <p>Infraestructura adecuada ubicada en la ciudad de Bellavista para la preparación de los Alimentos, que tenga licencia de funcionamiento vigente a nombre del postor dedicado al rubro de alimentación, emitida por la autoridad competente, esto en caso de que hubiese un incendio o desastres naturales en el cual no se puede realizar la preparación de las raciones en las instalaciones del hospital, por lo cual deberá cumplir con lo establecido en las normas sanitarias para el funcionamiento para restaurantes y servicios afines, según R.M. N° 822-2018-MINSA y su NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la Infraestructura estratégica requerida.</p>						
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>						
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>						
	<p><b>Requisitos:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONAL REQUERIDO</th> <th>CANTIDAD</th> <th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lic. Nutricionista y/o Lic. En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, etc.</td> <td>1</td> <td>Copia simple de título profesional</td> </tr> </tbody> </table>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN	Lic. Nutricionista y/o Lic. En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, etc.	1	Copia simple de título profesional
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN					
Lic. Nutricionista y/o Lic. En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, etc.	1	Copia simple de título profesional					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONAL REQUERIDO</th> <th>CANTIDAD</th> <th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chef</td> <td>2</td> <td>TÍTULO como Chef, técnico en Chef, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina, secundaria completa.</td> </tr> </tbody> </table>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN	Chef	2	TÍTULO como Chef, técnico en Chef, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina, secundaria completa.
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN					
Chef	2	TÍTULO como Chef, técnico en Chef, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina, secundaria completa.					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONAL REQUERIDO</th> <th>CANTIDAD</th> <th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maestro de cocina para Dietas</td> <td>2</td> <td>TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina, secundaria completa.</td> </tr> </tbody> </table>	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN	Maestro de cocina para Dietas	2	TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina, secundaria completa.
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACIÓN					
Maestro de cocina para Dietas	2	TÍTULO como cocinero, técnico en cocina, técnico en gastronomía, profesional técnico en gastronomía, profesional técnico en cocina, técnico en alta cocina, secundaria completa.					
	<p><b>Acreditación:</b></p> <p>GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p><b>Importante para la Entidad</b></p> <p>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave,</p>						



Lic. José Luis Villacorta Córdova  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.

En caso de que EL GRADO O TÍTULO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

**B.3.2 CAPACITACIÓN**

PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN
Uc. Nutricionista y/o Lc. En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, etc.	1	Capacitación mínima de 30 horas en cada uno de los cursos en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> <li>• buenas prácticas de manufactura</li> <li>• control de calidad de las preparaciones</li> <li>• inocuidad de los alimentos</li> <li>• y/o temas relacionados a la norma de Principios Generales de Higiene</li> <li>• Capacitación Sistema De Intercambio de Alimentos</li> <li>• Capacitación Calidad, Investigación, Nutrición Clínica Comunitaria Y Alimentación Saludable</li> <li>• Fisiología a la Nutrición Clínica</li> </ul>

Requisitos:

PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN
Chef y Maestros Dietas	Capacitación mínima de 30 horas en cada uno de los cursos en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene para manipuladores de alimentos</li> <li>• Inocuidad de los alimentos</li> <li>• Seguridad en el trabajo</li> <li>• Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos</li> <li>• norma de Principios Generales de Higiene</li> </ul>



Lc. José Luis Villacorta Duran  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
CONTRATACION DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN
Ayudante de Cocina	Capacitación mínima de 30 horas en cada uno de los cursos en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene para manipuladores de alimentos</li> <li>Inocuidad de los alimentos</li> <li>Seguridad en el trabajo</li> <li>Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos</li> <li>norma de Principios Generales de Higiene</li> </ul>
PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN
Asesor de Nutrición	Capacitación mínima de 30 horas en cada uno de los cursos en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene para manipuladores de alimentos</li> <li>Inocuidad de los alimentos</li> <li>Seguridad en el trabajo</li> <li>Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos</li> <li>norma de Principios Generales de Higiene</li> </ul>
PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN
Mozos o azafatas	Capacitación mínima de 30 horas en cada uno de los cursos en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene para manipuladores de alimentos</li> <li>Inocuidad de los alimentos</li> <li>Seguridad en el trabajo</li> <li>Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos</li> <li>norma de Principios Generales de Higiene</li> </ul>
PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN
Almacenero	Capacitación mínima de 30 horas en cada uno de los cursos en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene para manipuladores de alimentos</li> <li>Inocuidad de los alimentos</li> <li>Seguridad en el trabajo</li> <li>Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos</li> <li>norma de Principios Generales de Higiene</li> </ul>
PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN - ACREDITACIÓN
Limpieza	Capacitación mínima de 30 horas en cada uno de los cursos en los últimos 3 años; <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene para manipuladores de alimentos</li> <li>Inocuidad de los alimentos</li> <li>Seguridad en el trabajo</li> <li>Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos</li> <li>Técnicas para Limpieza y desinfección</li> </ul>

**Importante**

Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredite la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.



Lic. Jose Luis Villacorta Carmona  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589

OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

**B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

Requisitos:

PERSONAL REQUERIDO	EXPERIENCIA
Lic. Nutricionista y/o Lic. En Bromatología y Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética, etc.	Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicio de alimentación y/o nutrición, control de calidad de preparaciones y alimentos.
Maestro de cocina	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo
Ayudante de Cocina	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo
Auxiliar de Nutrición	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo
Mozos o azafatas	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo
Almacenero	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo
Limpieza	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia en el cargo

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de la experiencia solo se considerará una vez el período traslapado.

Acreditación:

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

Importante:

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se deberá 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 caso, 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 sus actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

**C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado a S/ 480 000.00 (Cuatrocientos ochenta mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u otros de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación, o (ii) comprobantes de pago, o (iii) cancelación se acredite documental y fehaciente, con voucher de depósito, nota de adeudo, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que



Lic. José Luis Villacorta Chuimaqui  
BROMATOLOGO NUTRICIONISTA  
CNP 7589





OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL

HOSPITAL DE BELLAVISTA

acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a los pagos 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 hará 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 o en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentadora correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 8.

Cuando en los contratos, ordenes 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".



  
Dr. Jose Luis Villanueva Carrizosa  
CNP / NUTRICIONISTA  
I.P. 7389





# ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señor:

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC

Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>3</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

<sup>3</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

**ANEXO N° 2**

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

Señor:  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC**

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**

Señor:  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC**

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**

Señor:

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC**

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° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señor:

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC**

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**

- 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**

Señor:

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC**

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 de IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



<sup>4</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicada 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

Señor:  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC

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 <sup>5</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>6</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>7</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>8</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>9</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>10</sup>
1										
2										
3										

<sup>5</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>6</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>7</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>8</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>9</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>10</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD HUALLAGA CENTRAL  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2022-OGESS-HC/OEC

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>5</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>6</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>7</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>8</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>9</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>10</sup>
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)**

Señor:

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N°001-2023-OGESS-HC/OEC**

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/rmp/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.*

