

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE LOS AMBIENTES DE NUTRICIÓN DEL HRDT

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda

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

ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

Importante

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
RUC N° : 20223149635
Domicilio legal : AV. MANSICHE N° 795-TRUJILLO-LA LIBERTAD
Teléfono: : 044-481200
Correo electrónico: : procesoslog.hrdt@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de **SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE LOS AMBIENTES DE NUTRICIÓN DEL HRDT**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 el 06 de noviembre del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

R.O.

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 SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

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 15 DIAS

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

CALENDARIOS CONTABILIZADOS DESDE EL DIA SIGUIENTE DE LA ENTREGA DE LOS AMBIENTES, PREVIA FIRMA DE CONTRATO en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

- Plazo de la prestación principal: diez (10) días calendarios se contabilizará desde el día siguiente de la entrega de los ambientes, habiéndose realizado previamente la firma de contrato.
- De los planes de contingencia: quince (15) días calendarios se contabilizará desde el día siguiente de la entrega de los ambientes, habiéndose realizado previamente la firma de contrato.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el costo de la reproducción de las bases que será por un importe de S/10.00 (Diez con 00/100 Soles), el mismo que será cancelado en la Oficina de Economía del HRDT, posteriormente recabar las bases en la Oficina de Logística, presentando su comprobante de pago.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 28411– Ley del Sistema Nacional de Presupuesto
- LEY N° 31953 Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- LEY N° 31954 Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- LEY N° 31955 - Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF y su modificación mediante Decreto Legislativo N° 1444 y Decreto Supremo N° 344-2018-EF y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF y sus modificatorias mediante Decreto Supremo N° 162-2021-EF
- Decreto Supremo N° 082-2019-ef-texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa.
- Ley General de Salud No. 26842
- Decreto Legislativo N° 1439-Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Código Civil.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (**Anexo N°2**)
- Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en

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

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

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. (**Anexo N° 11**)
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

el contrato:

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸. (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Estructura de costos¹⁰.
- k) Contar con Licencia de funcionamiento municipal (copia simple) vigente a la fecha de convocatoria de planta de producción y/o establecimiento donde se elabora y prepara los alimentos, en caso de que la planta y/o establecimiento sea alquilado deberá presentar copia del contrato de alquiler respectivo. (**PARA AMBAS ATENCIONES**)
- l) Contar con certificación sanitaria otorgada por la gerencia de salud, la cual deberá contar con su manual de buenas prácticas de manipulación, así como su programación de higiene y saneamiento y se acredita con una copia del certificado de buenas prácticas de manipulación De acuerdo a lo establecido en la Norma Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA-v. 01. Norma sanitaria para los servicios de alimentación en los establecimientos de salud, aprobada con RM N° 749-2012/MINSA del 13 de septiembre del 2012. (**ATENCION DIETAS ESPECIALES**).
- m) Deberá contar con certificado de desinfección y desinsectación del local donde se elaborará los almuerzos) y cumplir con los requisitos según leyes, reglamentos técnicos, sanitarios y demás normas: Resolución Ministerial nro. 822-2018/minsa que aprueba la nts 142-minsa/2018/digesa “norma sanitaria para los restaurantes y afines”, D.S. 014-84-sa y d.s.112-63-dgs “reglamento higiénico sanitario de alimentos”. (**ATENCION DE DIETAS COMPLETAS**)
- n) El proveedor al inicio del servicio deberá presentar a la entidad los certificados de buena salud (rayos x, exámenes de despistaje de HIV, Sífilis, Tuberculosis, Hepatitis y coprocultivo para el descarte de portadores), del personal seleccionado para realizar el servicio. Así como el informe del examen médico ocupacional, así como el carnet de sanidad vigente expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo. (**ATENCION DE DIETAS ESPECIALES**)
- o) Certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales. (**PARA AMBOS**)

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

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

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

ATENCIONES)

- p) Recursos humanos para la evaluación. Para efectos de la evaluación, se adjuntará currículum vitae con copia documentada del siguiente personal: nutricionista colegiado (01), cocinero (01) y asistente/ auxiliar de nutrición (01). El tiempo de la experiencia en la especialidad se acreditará con copia simple de constancias o certificados, con un máximo de diez (10) servicios, debiendo adjuntar además documento que acredite relación laboral con la empresa postora. **(ATENCION DE DIETAS ESPECIALES)**
- q) Recursos humanos para la evaluación. Para efectos de la evaluación, se adjuntará currículum vitae con copia documentada del siguiente personal: nutricionista colegiado (01), cocinero (01) y asistente/ auxiliar de nutrición (01). El tiempo de la experiencia en la especialidad se acreditará con copia simple de constancias o certificados, con un mínimo de experiencia de (01) año. **(ATENCION DE DIETAS COMPLETAS)**
- r) El personal a su cargo deberá contar con certificado de curso en temas de manipulación e higiene de alimentos para garantizar la preparación y entrega adecuada de las raciones. **(ATENCION DE DIETAS COMPLETAS)**

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan*

validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹¹.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **Pabellón administrativo, Oficina de Logística, sito en Av. Mansiche N° 795 – Urb. Sánchez Carrión – Trujillo LUN- VIERNES DE 7.30 A.M. – 3.15 P.M.**

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO.

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

- Informe del funcionario responsable de la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento y responsable del Área de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada (Para la prestación principal)
- Informe del funcionario responsable del responsable del Área de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada (Para los planes de Contingencia)
- Solicitud de Pago del Contratista del Servicio.
- Informe de culminación del servicio del Contratista correspondiente a la ejecución del servicio (prestación principal), detallando el desarrollo de las actividades.
- Panel fotográfico comparativo del antes y después del mantenimiento que sustente las actividades realizadas en el presente servicio.
- Acta de recepción y/o culminación del servicio.
- Copia del Acta de entrega de ambientes del servicio.
- Copia de la póliza de seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR) del personal que ha laborado IN-SITU, acreditando el pago de la misma.
- Informe de culminación del servicio del Contratista correspondiente a la ejecución del servicio de contingencia.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en **sito en Av. Mansiche N° 795 – Urb. Sánchez Carrión – Trujillo**

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

Importante

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

REFORMULACIÓN DE TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE LOS AMBIENTES DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO”.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Garantizar la sostenibilidad de la atención hospitalaria, con los niveles de servicio y estándares de calidad como hospital III-1, a través del mantenimiento de la infraestructura y equipamiento.

3. ANTECEDENTES

El Hospital Regional Docente de Trujillo, mediante, el Servicio que ofrece a través del Área de Nutrición, contribuye en promover la recuperación y el mantenimiento de la salud de los pacientes hospitalizados, teniendo en cuenta su evaluación clínica, diagnóstico clínico, necesidades nutricionales, hábitos alimentarios.

En la actualidad los ambientes a intervenir presentan ambientes deteriorados y no adecuados para la atención y el buen desempeño del personal de salud, reflejándose dichas deficiencias en el estado de sus paredes, techos, pisos y ventanas.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. GENERAL

Mantener la infraestructura hospitalaria en óptimas condiciones para una atención de calidad.

4.2. ESPECÍFICO

Acondicionar el comedor, repostero, lavado, oficina nutrición, preparados, repostería cirugía, jefatura, almacén 1, cocina, cámara frigorífica, depósito 1 y 2, SH-M, SH-H, vestidores, máquinas, almacén 2, pasadizos, y depósito de Nutrición del HRDT, de acuerdo a los estándares de calidad de infraestructura hospitalaria según normativa del sector salud, para brindar adecuadas condiciones de operatividad, seguridad y bioseguridad en la atención de pacientes hospitalizados.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

Las actividades a ejecutar que conforman el objeto de la intervención son los siguientes:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
01.	TRABAJOS PRELIMINARES, SEGURIDAD Y SALUD		
01.01.	TRABAJOS PROVISIONALES		
01.01.01	TRASLADO DE EQUIPOS Y MAQUINARIA	GLB	1.00
01.02.	TRABAJOS PRELIMINARES		

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

01.02.01	REMOCIONES		
01.02.01.01	REMOCIÓN DE PISOS	M2	215.72
01.02.01.02	REMOCIÓN DE ZÓCALOS	M2	113.14
01.02.01.03	REMOCIÓN DE CONTRAZÓCALOS	M2	6.04
01.02.02	DESMONTAJES		
01.02.02.01	DESMONTAJE DE VENTANAS	UND	62.00
01.02.02.02	DESMONTAJE DE RECUBRIMIENTO PRE FABRICADO Recubrimiento pre fabricado y perfiles metálicos Limpieza y desengrase de area intervenida	GLB	1.00
01.02.02.03	DESMONTAJE DE DUCTERIA METÁLICA EN MAL ESTADO Ductería de sección rectangular, soportes aéreos y elementos de fijación Limpieza y desengrase de area intervenida	M	3.88
01.02.03	ELIMINACIÓN DE REMOCIONES	M2	334.9
01.03.	SEGURIDAD Y SALUD		
01.03.01.	EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y COLECTIVA	GLB	1.00
02.	ARQUITECTURA		
02.01.	TABIQUERÍA		
02.01.01	SUM E INST. DE TABIQUERIA EN DRYWALL Parante estructural 64x38x0.45mm x 3 m. y rieles Instalación de placa de yeso Gyplac RH 1/2" (12.7mm) 1.22m x 2.44m y elementos de fijación (Tornillo Punta Fina 6x1" x 200) Masillado, lijado y pintado en color blanco oleomate sintética dos manos	M2 ml m2 m2	7.48 16.80 7.48 7.48
02.02.	REVOQUES Y REVESTIMIENTOS		
02.02.01	ENCHAPE DE MESADA DE CONCRETO CON CERÁMICA 45X45cm	M2	6.63
02.02.02	ENCHAPE EN BASE PARA PELADORA CON CERÁMICA 20X30cm	M2	2.18
02.02.03	REEMPLAZO DE CERÁMICA 20X30cm, DETERIORADA	M2	1.80
02.03.	PISOS Y PAVIMENTOS		
02.03.01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE PORCELANATO 60X60cm ALTO TRÁNSITO ANTIDESLIZANTE	M2	215.72
02.03.02	PISO DE CEMENTO PULIDO	M2	9.85
02.03.03	CONTRAPISO DE 40MM, MEZCLA 1:8	M2	53.52
02.03.04	CONTRAPISO DE 80MM, MEZCLA 1:8	M2	0.46
02.03.05	REPULIDO DE PISO DE TERRAZO	M2	222.86
02.04.	ZÓCALOS		
02.04.01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE ZÓCALO DE CERÁMICA 20X30cm H=1.22M	M	69.59
02.04.02	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE ZÓCALO DE CERÁMICA 20X30cm H=1.42M	M	19.84
02.05.	CONTRAZÓCALOS		
02.05.01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE CONTRAZÓCALO DE CERÁMICA 45X45cm H=0.10M	M	41.98
02.06.	CARPINTERÍA DE MADERA		
02.06.01	LIJADO, MASILLADO Y PINTADO 2 MANOS CON PINTURA AL DUCO EN PUERTAS DE 1 HOJA, SECADO RÁPIDO INC/MARCOS	UND	16.00
02.06.02	LIJADO, MASILLADO Y PINTADO 2 MANOS CON PINTURA AL DUCO EN PUERTAS DE 2 HOJAS, SECADO RÁPIDO INC/MARCOS	UND	3.00
02.06.03	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MARCOS DE MADERA	UND	2.00
02.07.	CARPINTERÍA METÁLICA Y HERRERÍA		

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

02.07.01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V1 (1.00x1.49m)	UND	4.00
02.07.02	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V2 (0.99x1.49m)	UND	21.00
02.07.03	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V3 (0.98x1.49m)	UND	5.00
02.07.04	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO FIJO + SOBRELUZ CORREDIZO LAMINADO OPACO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V3' (0.98x1.49m)	UND	2.00
02.07.05	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V4 (0.95x1.49m)	UND	1.00
02.07.06	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V5 (0.94x1.49m)	UND	6.00
02.07.07	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V6 (0.92x1.49m)	UND	1.00
02.07.08	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V7 (0.91x1.49m)	UND	3.00
02.07.09	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V8 (0.89x1.49m)	UND	11.00
02.07.10	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO FIJO + SOBRELUZ CORREDIZO LAMINADO OPACO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V8' (0.89x1.49m)	UND	1.00
02.07.11	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V9 (3.95x2.05m)	UND	1.00
02.07.12	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA PROTECTANTE VA-1 (1.00x0.80m)	UND	2.00
02.07.13	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (FIJO) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO VA-2(3.95x0.45m)	UND	1.00
02.07.14	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (FIJO) LAMINADO OPACO e=6MM en SISTEMA DIRECTO VA-3 (3.35x0.85m)	UND	1.00
02.07.15	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (FIJO) LAMINADO OPACO e=6MM en SISTEMA DIRECTO VA-4 (0.98x0.80m) CON ENMALLADO	UND	1.00
02.07.16	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (FIJO) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA PROYECTANTE VA-5 (3.55x0.40m) CON ENMALLADO	UND	1.00
02.06.17	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE PROTECTOR METÁLICO CON ENMALLADO DOBLE PARA VENTANAS	UND	58.00
02.07.18	SUM E INST. DE DUCTO DE SECCION RECT. 0.26 X 0.33 m, DE PLANCH GALV. 1/27 Tipo de unión: soldadura de estaño o remache Codo a 90° de sección rectangular 0.26 x 0.33 m. de plancha galv. N° 1/27; Tipo de unión: soldadura de estaño o remache Se instalará soportes aéreos de varillas roscadas, perfiles angulares, chazos, tuercas, arandelas y elementos de fijación.	M	3.88
		glb	1.00
		und	2.00
		und	6.00
02.07.19	SUM E INST. DE REJILLA METÁLICA 0.3X2.00m	UND	1.00
02.07.20	SUM E INST. DE REJILLA METÁLICA 0.4X1.00m	UND	1.00
02.07.21	SUM E INST. DE REJILLA METÁLICA 0.4X0.50m	UND	1.00
02.08.	CERRAJERÍA		
02.08.01	CERRADURA DE MANIJA CON CHAPA	UND	1.00
02.08.02	CERRADURA CILÍNDRICA C/CHAPA DE PERILLA SIST. 5 PINES	UND	1.00
02.09.	PINTURA		
02.09.01	PICADO, MASILLADO, RESANE, LIJADO Y PINTADO DE COLUMNAS, VIGAS Y MUROS INTERIORES	M2	754.28

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

02.09.02	PICADO, MASILLADO, RESANE, LIJADO Y PINTADO DE TECHOS	M2	481.85
02.09.03	PICADO, MASILLADO, RESANE, LIJADO Y PINTADO DE DERRAMES	M2	86.48
02.10.	VARIOS		
02.10.01	LIMPIEZA FINAL	GLB	1.00
03.	INSTALACIONES SANITARIAS		
03.01.	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TRAMPA PARA LAVATORIOS	UND	5.00
03.02.	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE LLAVE TIPO CUELLO DE CISNE	UND	4.00
03.03.	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE SUMIDERO DE BRONCE 2"	UND	2.00
03.04.	SELLADO DE FILTRACIÓN EN TUBERÍA METÁLICA	GLB	1.00
04.	INSTALACIONES ELÉCTRICAS		
04.01.	CANALIZACIONES, CONDUCTOS O TUBERÍAS		
04.01.01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TUBERÍA PVC SAP 3/4" - TOMACORRIENTES	M	4.00
04.02.	ARTEFACTOS		
04.02.01	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE LUMINARIAS PANEL TIPO LED 60X60cm 40W INC. ACCESORIOS DE FIJACIÓN	UND	1.00
04.02.02	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE INTERRUPTORES DOBLES TIPO BALANCÍN	UND	2.00
04.02.03	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TOMACORRIENTES DOBLE UNIVERSAL CON LÍNEA A TIERRA	UND	2.00
04.02.04	SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TAPAS CIEGAS	UND	4.00
04.03.	VARIOS		
04.03.01	ADOSAR CAJA ELÉCTRICA DE CONTROL	UND	1.00
05.	PLAN DE CONTINGENCIA		
05.01.	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES DEL HRDT Y PERSONAL DE RESIDENTADO	GLB	1.00

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

01. TRABAJOS PRELIMINARES Y SEGURIDAD Y SALUD

01.01. TRABAJOS PROVISIONALES

01.01.01. TRASLADO DE EQUIPOS, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS

DESCRIPCIÓN

Esta partida consiste en el traslado de equipos, herramientas que sean necesarios al lugar en que desarrollará la obra antes de iniciar los trabajos. Se incluye también el retiro total de estos elementos una vez empleados. Se ha considerado un viaje para el traslado de los equipos y herramientas a obra y otro cuando se culminan los trabajos en obra.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El método de medición será en forma global (glb), teniendo en consideración el transporte del equipo y materiales que sean indispensables en la obra, así como la distancia recorrida.

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

01.02. TRABAJOS PRELIMINARES

01.02.01. REMOCIONES

01.02.01.01. REMOCIÓN DE PISOS (m2)

01.02.01.02. REMOCIÓN DE ZÓCALOS (m2)

01.02.01.03. REMOCIÓN DE CONTRAZÓCALOS (m2)

DESCRIPCIÓN

El Contratista deberá retirar, cambiar, restaurar o proteger contra cualquier daño, los elementos de servicios públicos o privados existentes.

Ningún retiro, cambio o restauración deberá efectuarse sin autorización y deberán seguirse las indicaciones de ésta con especial cuidado y tomando todas las precauciones necesarias para que el servicio no se interrumpa o, si ello es inevitable, reduciendo la interrupción al mínimo de tiempo necesario para realizar el trabajo, a efecto de causar las menores molestias a los usuarios.

METODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, de acuerdo a la descripción anterior se medirá por metro cuadrado (m2).

FORMA DE PAGO

El área medida en la forma antes descrita será pagada al precio unitario del contrato por metro cuadrado (m2); entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra, incluyendo las leyes sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución del trabajo.

01.02.02. DESMONTAJES

01.02.02.01. DESMONTAJE DE VENTANAS

DESCRIPCIÓN

Se procederá a los desmontajes de puertas, ventanas o cualquier otro elemento que sea necesario su desmontaje a fin que las actividades de mantenimiento o desmontaje definitivo se realicen de manera eficiente.

Todos los elementos desmontados serán codificados, para facilitar su utilización posterior, y su desmontaje y traslado al sitio de almacenamiento.

Los elementos desmontados descritos anteriormente que deberán ser retirados, se hará cuidadosamente y tomando las precauciones necesarias para evitar que se maltrate o rompa. El Contratista deberá reponer, a su costo, todo elemento desmontado que se extravió o dañe, si ello obedece a descuido de su parte.

METODO DE MEDICIÓN

La unidad de medida será por unidad (Und)

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

FORMA DE PAGO

El pago se hará por unidad de medida en las partidas descritas anteriormente, entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra, incluyendo las leyes sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución de dicho trabajo.

01.02.02.02. DESMONTAJE DE RECUBRIMIENTO PRE FABRICADO

DESCRIPCIÓN

El desmontaje será del recubrimiento pre fabricado y perfiles metálicos y se realizará la limpieza y desengrase del área intervenida.

METODO DE MEDICIÓN

La unidad de medida será global (glb)

FORMA DE PAGO

El pago se hará global (glb), entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra, incluyendo las leyes sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución de dicho trabajo.

01.02.02.03. DESMONTAJE DE DUCTERÍA METÁLICA EN MAL ESTADO

DESCRIPCIÓN

Los trabajos a realizarse serán el desmontaje de la sección rectangular de ductería, soportes aéreos y elementos de fijación y se realizará la limpieza y desengrase del área intervenida.

METODO DE MEDICIÓN

La unidad de medida será por metro lineal (m)

FORMA DE PAGO

El pago se hará por metro lineal (m), entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra, incluyendo las leyes sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución de dicho trabajo.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

01.02.03. ELIMINACIÓN DE REMOCIONES

DESCRIPCIÓN

Contempla la evacuación de todos los sobrantes de excavaciones, nivelaciones y materiales inutilizados, que deberán ser arrojados en lugares permitidos por las autoridades municipales, bajo exclusiva responsabilidad del contratista.

Esta partida está destinada a eliminar los materiales sobrantes de las diferentes etapas constructivas.

El Contratista, una vez terminada el servicio deberá dejar el terreno completamente limpio de desmonte u otros materiales que interfieran los trabajos de jardinería u otros trabajos. La eliminación de material excedente deberá ser periódica, no permitiendo que se acumule y permanezca en el lugar de trabajo más de un mes, salvo el material que se usará en rellenos.

METODO DE MEDICIÓN

La unidad de medida será por metro cuadrado (m²).

FORMA DE PAGO

El pago se hará por unidad de medida en las partidas descritas anteriormente, entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra, incluyendo las leyes sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución de dicho trabajo.

01.03. SEGURIDAD Y SALUD

01.03.01. EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y COLECTIVA

DESCRIPCIÓN

Comprende todos los Equipos de Protección (EPP's), que deben ser utilizados por el personal del siguiente servicio, para estar protegidos de los peligros asociados a los trabajos que se realicen, de Norma G.050 Seguridad durante la construcción, del Reglamento Nacional de Edificaciones.

Entre ellos se debe considerar: casco de seguridad, protección de oídos, barbiquejo, chalecos refractivos, lentes de protección, polo manga larga, guantes, botines/botas de acuerdo al tipo de actividad (con puntera de acero), arnés de cuerpo entero y línea de enganche en caso se realicen trabajos en altura.

METODO DE MEDICIÓN

La unidad de medida será de forma Global (GLB), de acuerdo al número de trabajadores.

FORMA DE PAGO

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

El pago se hará global (GLB), y previa aprobación del supervisor quien velará por la correcta realización de la medición. Dicho pago constituirá compensación total por el costo de equipo, mano de obra e imprevistos necesarios para completar la partida.

02. ARQUITECTURA

02.01. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TABIQUERÍA EN DRYALL

DESCRIPCIÓN

Se realizará el recubrimiento de tabiquería en drywall para la ductería ubicada en el ambiente de cocina, consistirá en la instalación de Parante estructural 64x38x0.45mm x 3 m. y rieles, Instalación de placa de yeso Gyplac RH 1/2" (12.7mm) 1.22m x 2.44m y elementos de fijación (Tornillo Punta Fina 6x1" x 200), Masillado, lijado y pintado en color blanco oleomate sintética dos manos.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, de acuerdo a las prescripciones antes dichas, se medirá en metros cuadrados (m²).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

02.02. REVOQUES Y REVESTIMIENTOS

02.02.01. ENCHAPE DE MESADA DE CONCRETO CON CERÁMICA 45X45cm

02.02.02. ENCHAPE EN BASE PARA PELADORA CON CERÁMICA 20X30cm

02.02.03. REEMPLAZO DE CERÁMICA 20X30cm, DETERIORADA

DESCRIPCIÓN

Esta partida incluye los materiales y la mano de obra necesaria para la ejecución total del trabajo. Se empleará en los ambientes y/o elementos que se indican en los planos de arquitectura. Será de cerámica de primera calidad de 45cm X 45cm o 20cm X 30cm según corresponda a la partida, el alineamiento será recto y no habrá cortes. El Supervisor y/o inspector se reserva el derecho de aprobación.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, de acuerdo a las prescripciones antes dichas, se medirá en metros cuadrados (m²).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

02.03. PISOS Y PAVIMENTOS

02.03.01. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE PORCELANATO 60X60cm ANTIDESLIZANTE ALTO TRÁNSITO

DESCRIPCIÓN

Se empleará en los ambientes y/o elementos que se indican en los planos de arquitectura. Será de porcelanato antideslizante alto tránsito de primera calidad de 0.60m. x 0.60m el alineamiento será recto y no habrá cortes. El Supervisor y/o inspector se reserva el derecho de aprobación.

Materiales

- PORCELANATO ANTIDESLIZANTE DE ALTO TRÁNSITO DE 60x60 cm
- PEGAMENTO BLANCO FLEXIBLE 25KG
- FRAGUA
- AGUA (INCLUYE TRANSPORTE)

Colocación de porcelanatos

Serán de piso de porcelanato del mismo color que el piso. Las piezas se asentarán, con mortero 1:5, el espesor mínimo será de 1mm. No deben quedar vacíos bajo los porcelanatos para lograr un asentamiento completo, y evitar que con el uso pierda su adherencia y se desprenda.

No se aceptará la colocación de piezas rotas o rajadas; las juntas deberán quedar perfectamente alineadas; los porcelanatos colocados no deben presentar desnivel en los bordes. En los casos en los que haya que colocar cartabones, estos se obtendrán por cortes a máquina, debiendo presentar bordes bien definidos.

Después de colocado del piso de porcelanato, se fraguarán las juntas con fragua, debiendo quedar estas completamente enrasadas.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, de acuerdo a las prescripciones antes dichas, se medirá en metros cuadrados (m²).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será al precio unitario correspondiente de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

02.03.02. PISO DE CEMENTO PULIDO

DESCRIPCIÓN:

Los pisos con acabados de cemento se colocarán sobre los falsos pisos, en los lugares que se indican en los planos y con agregados que le proporcionen una mayor dureza.

El piso de cemento comprende una capa de concreto en proporción 1:2:4. De espesor 5cm.

Materiales

- Cemento: Deberá satisfacer las Normas ITINTEC para cemento Portland del Perú y/o la Norma ASTM-C-150 tipo I.
- Arena: La arena que se empleará no deberá ser arcillosa. Será lavada, limpia bien graduada, clasificada uniforme desde fina a gruesa. Estará libre de partículas de arcillas, materia orgánica, salitre y otras sustancias químicas.
- Agua: El agua a ser usada en la preparación de la mezcla y en el curado deberá ser potable y limpia, en ningún caso selenitoso, que no contenga sustancias químicas en disolución u otros agregados que puedan ser perjudiciales al fraguado, resistencia y durabilidad de la mezcla.
- Madera para reglas.
- Piedra.
- Herramientas manuales.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado para esta partida se medirá en metro cuadrado (m²), de acabado de piso de cemento pulido.

FORMA DE PAGO

El pago de estos trabajos se hará por metro cuadrado (m²), cuyo pago al contratista se realizará, previa aprobación del Ingeniero Supervisor de la obra.

02.03.03. CONTRAPISO DE 40MM, MEZCLA 1:8

02.03.04. CONTRAPISO DE 80MM, MEZCLA 1:8

DESCRIPCIÓN

El contra piso se construirán con concreto F'C = 140 Kg/cm² e=40 mm y e=80 mm de espesor según corresponda. Se deberá construir sobre una superficie nivelada y compactada. El acabado se realizará con frotacho rayado, dejando cierta aspereza antideslizante. Se ejecutará en el área de pasadizo y cocina.

Este sub-piso se construirá en los ambientes en que se vaya a colocar pisos de porcelanato o piso cerámico.

El contrapiso, efectuado antes del piso final sirve de apoyo y base para alcanzar el nivel requerido, proporcionando la superficie regular y plana que se necesita especialmente para pisos pegados u otros.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

El contrapiso es una capa conformada por la mezcla de cemento con arena en 1:8 y de un espesor mínimo de 4cm u 8 cm, según corresponda.

Su acabado debe ser tal que permita la adherencia de una capa de pegamento.

Materiales

- Cemento: Deberá satisfacer las normas ITINTEC 334-009-71 para cementos Pórtland del Perú y/o las Normas ASTM C-150, Tipo 1.
- Arena Gruesa: Deberá ser arena limpia, silicosa y lavada, de granos duros, resistentes y lustrosos, libre de cantidades perjudiciales de polvo, terrones, partículas suaves y escamosas, esquistos o pizarras, cal libre, álcalis, ácidos y materias orgánicas.
- Piedra Chancada: Será la proveniente de la trituración artificial de cantos rodados formados por sílice, cuarzo, granitos sanos, andesita o basaltos, que no contengan piritas de fierro ni micas en proporción excesiva. El tamaño máximo será de 1/4".
- Agua: Será potable y limpia; que no contenga sustancias químicas en disolución u otros agregados que puedan ser perjudiciales al fraguado, resistencia y durabilidad de las mezclas.

MÉTODO DE MEDICIÓN

Este trabajo será medido por metro cuadrado (m²) de concreto.

FORMA DE PAGO

La unidad de medida para el pago es el metro cuadrado (m²) de construcción en concreto en contrapiso, y la valorización se efectuará según los avances reales de obra en el mes, previa verificación del Supervisor.

02.03.05. REPULIDO DE PISO DE TERRAZO

DESCRIPCIÓN

Para limpiar la superficie de terrazo se pueden aplicar técnicas de limpieza en seco y húmedas. Se recomienda el uso de jabones de pH neutro o jabones especiales para terrazo, evita el uso de productos ácidos o alcalinos que puedan dañar el terrazo. Es indispensable dejar completamente seca la superficie de terrazo después de la limpieza húmeda.

Inspecciona el terrazo y repara cualquier grieta o agujero con masilla epóxica o resina.

Utiliza una pulidora de suelo con discos de diamante para eliminar rayaduras profundas, nivelar la superficie y alisar aún más la superficie.

Realiza varias pasadas cruzadas para asegurar una cobertura uniforme.

Aspira el polvo generado tras cada pasada.

Aplica un sellador para terrazo siguiendo las instrucciones del fabricante, esto protegerá la superficie y realzará el brillo del terrazo.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Deja secar completamente el sellador antes de continuar

Se deberá utilizar una máquina de pulido de alta velocidad para el acabado final, pasando la máquina de manera uniforme sobre toda la superficie para obtener un brillo óptimo.

MÉTODO DE MEDICIÓN

La medición de la presente partida es por metro cuadrado (M2).

FORMA DE PAGO

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.04. ZÓCALOS

02.04.01. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE ZÓCALO DE CERÁMICA 20X30cm H=1.22M

02.04.02. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE ZÓCALO DE CERÁMICA 20X30cm H=1.42M

02.05. CONTRAZÓCALOS

02.05.01. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE CONTRAZÓCALO DE CERÁMICA 45X45cm H=0.10M

DESCRIPCIÓN

Para la ejecución total del trabajo de instalación de zócalos y contrazócalos. Se empleará en los ambientes y/o elementos que se indican en los planos de arquitectura. Será de cerámica de primera calidad de 0.20m. x 0.30m o 0.45m. x 0.45m según corresponda, el alineamiento será recto y no habrá cortes. El Supervisor y/o inspector se reserva el derecho de aprobación.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, de acuerdo a las prescripciones antes dichas, se medirá en metros lineales (m).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

02.06. CARPINTERÍA DE MADERA

02.06.01. LIJADO, MASILLADO Y PINTADO 2 MANOS CON PINTURA AL DUCO EN PUERTAS DE 1 HOJA, SECADO RÁPIDO INC/MARCOS

02.06.02. LIJADO, MASILLADO Y PINTADO 2 MANOS CON PINTURA AL DUCO EN PUERTAS DE 2 HOJAS, SECADO RÁPIDO INC/MARCOS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

DESCRIPCIÓN

La pintura deberá estar formulado basado en resina alquímica de alta calidad. Ofrecerá máxima resistencia a la intemperie. Dejará una capa mate, dura, impermeable y flexible.

Preparación de las superficies:

Las piezas de carpintería deberán presentar una superficie tersa, lisa sin asperezas y libre de toda imperfección.

Procedimiento:

Previo al pintado de las puertas, todos los huecos o poros serán sellados.

Para el pintado de elementos de madera, se seguirá los siguientes pasos:

- Lijado y aplicación de base tapa poros.
- Imprimación con base blanca pertinente de madera, cuando éste sea el caso, se aplicará el siguiente procedimiento.
- Primera mano al duco mate de la mejor marca.
- Masillado, recubrimiento de falta y lijado fino.
- Segunda mano al duco mate.

MÉTODO DE MEDICIÓN

Los trabajos de aplicación de pintura en carpintería de madera serán medidos en unidades (Und).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será al precio unitario correspondiente de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas. También considerar suministro, transporte, almacenaje, manipulación y todo imprevisto en general con la finalidad de completar la partida.

02.06.03. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MARCOS DE MADERA

DESCRIPCIÓN

El trabajo consistirá en instalar marcos de madera en pórtico de puertas especificadas en el plano.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, se medirá en unidades (Und.).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

02.07. CARPINTERÍA METÁLICA Y HERRERÍA

02.07.01. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V1 (1.00x1.49m)

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

- 02.07.02. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V2 (0.99x1.49m)
- 02.07.03. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V3 (0.98x1.49m)
- 02.07.04. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO FIJO + SOBRELUZ CORREDIZO LAMINADO OPACO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V3' (0.98x1.49m)
- 02.07.05. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V4 (0.95x1.49m)
- 02.07.06. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V5 (0.94x1.49m)
- 02.07.07. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V6 (0.92x1.49m)
- 02.07.08. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V7 (0.91x1.49m)
- 02.07.09. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V8 (0.89x1.49m)
- 02.07.10. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO FIJO + SOBRELUZ CORREDIZO LAMINADO OPACO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V8' (0.89x1.49m)
- 02.07.11. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (CORREDIZO + SOBRELUZ) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO V9 (3.95x2.05m)
- 02.07.12. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA PROTECTANTE VA-1 (1.00x0.80m)
- 02.07.13. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (FIJO) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA DIRECTO VA-2(3.95x0.45m)
- 02.07.14. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (FIJO) LAMINADO OPACO e=6MM en SISTEMA DIRECTO VA-3 (3.35x0.85m)
- 02.07.15. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (FIJO) LAMINADO OPACO e=6MM en SISTEMA DIRECTO VA-4 (0.98x0.80m)
- 02.07.16. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE VENTANA C/VIDRIO (FIJO) LAMINADO INCOLORO e=6MM en SISTEMA PROYECTANTE VA-5 (3.55x0.40m) CON ENMALLADO

DESCRIPCIÓN

Este acápite comprende la selección y colocación de todos los elementos de cristal incoloro laminado en ventanas u opaco según corresponda con los detalles en planos, adoptando la mejor calidad de material y seguridad de acuerdo a la función del elemento.

Los vidrios serán laminados incoloros u opacos, según corresponda, de espesor e= 6mm. de acuerdo al Reglamento Nacional de Edificaciones, en relación con las dimensiones especificadas en los planos.

Se considerará doble enmallado adosado a marco de ventana en las que se especifiquen en el plano, según detalles.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Consideraciones:

Su colocación será por cuenta de operarios especializados escogidos por el Contratista, el cual se responsabilizará por los daños o imperfecciones.

Se deberá obedecer las especificaciones y dimensiones vertidas en los planos.

Se verificará que los cristales sean transparentes, impecables exentos de burbujas, manchas y otras imperfecciones, las cuales serán condiciones que garanticen la calidad del mismo.

El Contratista garantizará la integridad de los cristales hasta la entrega final del servicio.

MÉTODO DE MEDICIÓN

La unidad de medición de esta partida será unidades (Und).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas. También considerar suministro, transporte, almacenaje, manipuleo y todo imprevisto en general con la finalidad de completar la partida.

02.07.17. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE PROTECTOR METÁLICO CON ENMALLADO DOBLE PARA VENTANAS

DESCRIPCIÓN

Todas las ventanas bajas contarán con protecciones metálicas constituidas por varillas cuadradas de acero galvanizadas de ½” distanciados 15cm regularmente y recubiertas con pintura de poliéster termo endurecido para darle mayor protección y durabilidad, con marco perimetral similar y barra central horizontal de refuerzo.

El armado de los protectores se hará utilizando soldadura Cellocord 70. Todas las uniones y empalmes deberán ser soldados al ras y trabajados de tal forma que la unión sea invisible, debiendo proporcionar al elemento la solidez necesaria para que no se deforme.

Todos los protectores metálicos a instalarse contarán con una malla doble lo que impedirá el ingreso de vectores externos al área de Nutrición.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El cómputo total se obtendrá por unidad de protector colocado, se medirá en unidades (Und).

FORMA DE PAGO

Esta partida se pagará por unidad (Und) por cada protector confeccionado, colocada en su posición final y su funcionamiento sea óptimo. Entendiéndose que

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra incluyendo Leyes Sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución.

02.07.18. SUM E INST. DE DUCTO DE SECCION RECT. 0.26 X 0.33 m, DE PLANCHA GALV. 1/27

DESCRIPCIÓN

Para la ejecución de los trabajos se considerará ducto de sección rect. 0.26 x 0.33 m, de plancha galv. 1/27 para la unión de las piezas se realizará con soldadura de estaño o remache, se instalará Codo a 90° de sección rectangular 0.26 x 0.33 m. de plancha galv. N° 1/27; Tipo de unión: soldadura de estaño o remache y soportes aéreos de varillas roscadas, perfiles angulares, chazos, tuercas, arandelas y elementos de fijación.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, se medirá en metros lineales (m.).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

02.07.19. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE REJILLA METÁLICA 0.3X2.00m

02.07.20. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE REJILLA METÁLICA 0.4X1.00m

02.07.21. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE REJILLA METÁLICA 0.4X0.50m

DESCRIPCIÓN

Esta partida contempla los trabajos necesarios para el suministro e instalación de la rejilla metálica, no será fija, esto con el fin de poder darle limpieza. Las rejillas serán fabricadas con las dimensiones indicadas en cada partida.

Las rejillas deben ser pintadas y bien niveladas, a fin de que este no llegue a ser un impedimento para el tránsito.

Materiales:

- Soldadura
- Ángulos de fierros negro de 1"x1"x1/4"
- Platina de fierro negro de 1"x1/4"
- Pintura anticorrosiva

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, se medirá en metros lineales (Und.).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

02.08. CERRAJERÍA

02.08.01. CERRADURA DE MANIJA CON CHAPA

DESCRIPCIÓN

Consiste en la instalación de cerradura de manija con chapa, será de embutir y de acero

UNIDAD DE MEDIDA

La unidad de medida será por unidad (Und).

FORMA DE PAGO

El área medida en la forma antes descrita será pagada al precio unitario del contrato por unidad (Und); entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra, incluyendo las leyes sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución del trabajo.

02.08.02. CERRADURA CILÍNDRICA C/CHAPA DE PERILLA SIST. 5 PINES

DESCRIPCIÓN

Una vez desmontadas las chapas existentes en las puertas, las chapas nuevas serán colocadas en todas aquellas puertas en las que se realizó su mantenimiento.

Se usarán cerraduras de embutir de tambor cilíndrico, con llave exterior de emergencia y botón interior, de acero.

UNIDAD DE MEDIDA

La unidad de medida será por unidad (Und).

FORMA DE PAGO

El área medida en la forma antes descrita será pagada al precio unitario del contrato por unidad (Und); entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra, incluyendo las leyes sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución del trabajo.

02.09. PINTURA

02.09.01. PICADO, MASILLADO, RESANE, LIJADO Y PINTADO DE COLUMNAS, VIGAS Y MUROS INTERIORES (m2)

02.09.02. PICADO, MASILLADO, RESANE, LIJADO Y PINTADO DE TECHOS (m2)

02.09.03. PICADO, MASILLADO, RESANE, LIJADO Y PINTADO DE DERRAMES (m2)

DESCRIPCIÓN

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Este rubro comprende todos los materiales y mano de obra necesarios para la ejecución de los trabajos de pintura (paredes, techos, vigas, columnas, derrames, etc.)

Antes de comenzar la pintura, se realizarán las tareas necesarias como el picado, resanes y lijado de todas las superficies; Además, en caso de que los muros o techos presenten grietas superficiales o agujeros, estos serán empastados para nivelar o corregir la superficie.

Se aplicará imprimante que al secarse deberá dejar una capa dura, lisa y resistente a la humedad, permitiendo la reparación de cualquier grieta, rajadura, porosidad y asperezas.

Se aplicarán dos manos de pintura látex o esmalte, según esté especificado en los planos; sobre la primera mano de muros y techos, se harán los resanes y masillados necesarios antes de la segunda mano definitiva. No se aceptarán, sino otra mano de pintura del paño completo.

Todas las superficies a las que se debe aplicar pintura, deben estar secas y deberán dejarse tiempos suficientes entre las manos o capas sucesivas de pintura, a fin de permitir que ésta seque convenientemente.

Protección de Otros Trabajos

Los trabajos terminados como tarrajeos, pisos, zócalos, contrazócalos, vidrios, etc., deberán ser debidamente protegidos durante el proceso de pintado.

MÉTODO DE MEDICIÓN

La medición de la presente partida es metros cuadrados (m²).

FORMA DE PAGO

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al método de medición, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, materiales, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.10. VARIOS

02.10.01. LIMPIEZA FINAL

DESCRIPCIÓN

Son las actividades de limpieza de áreas, se realizarán al término de todas las actividades de mantenimiento, la limpieza de áreas existentes, tanto de pisos, de baños, pasadizos, escaleras, dónde haya restos de pintura u otros elementos a consecuencia de los trabajos realizados.

MÉTODO DE MEDICIÓN

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

La unidad de medida para el pago es global (Glb), previa verificación del Ingeniero Supervisor.

FORMA DE PAGO

La unidad de medida para el pago es global (Glb), previa verificación del “Supervisor”. La partida considera todos los costos de mano de obra, materiales y herramientas para el pintado de acuerdo con los Planos y Especificaciones Técnicas.

03. INSTALACIONES SANITARIAS

03.01. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TRAMPA PARA LAVATORIOS

DESCRIPCIÓN

Consiste en la instalación de Trampas “P” de PVC de 2”, tipo desarmable con rosca y registro en lavatorios, de tal manera que no deberá haber filtraciones de agua.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, se medirá en unidades (Und.).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

03.02. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE LLAVE TIPO CUELLO DE CISNE

DESCRIPCIÓN

Consiste en la correcta instalación en pared de llaves tipo cuello de cisne cromada, de tal manera que no deberá haber filtraciones de agua.

MÉTODO DE MEDICIÓN

El trabajo ejecutado, se medirá en unidades (Und.).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

03.03. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE SUMIDERO DE BRONCE DE 2”

DESCRIPCIÓN

Consiste en el suministro y la correcta instalación de sumidero de bronce de 2”, en los lugares especificados en el plano.

MÉTODO DE MEDICIÓN

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

El trabajo ejecutado, se medirá en unidades (Und.).

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

03.04. SELLADO DE FILTRACIÓN EN TUBERÍA METÁLICA

DESCRIPCIÓN

Localizar el área dañada de la tubería mediante inspección visual o utilizando equipos de detección de fugas.

Para fugas pequeñas, puedes usar masilla epóxica o cinta de reparación de tuberías. Asegúrate de que el área esté limpia y seca antes de aplicar el producto.

Si la tubería está severamente dañada o corroída, puede ser necesario cortar y reemplazar la sección afectada.

Se deberá aplicar recubrimientos anticorrosivos o pinturas protectoras en la superficie exterior de la tubería para protegerla de la humedad y otros agentes corrosivos.

Verifica que las conexiones y uniones estén bien selladas y protegidas contra la corrosión.

MÉTODO DE MEDICIÓN

La medición de la presente partida es de manera Global (Glb).

FORMA DE PAGO

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

04. INSTALACIONES ELÉCTRICAS

04.01. CANALIZACIONES, CONDUCTOS O TUBERÍAS

04.01.01. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TUBERÍA PVC SAP 3/4" - TOMACORRIENTES

DESCRIPCIÓN

Se refiere al suministro e instalación de la tubería de PVC-SAP, la misma que será empotrada en las paredes y techos y que servirán para la distribución de los alimentadores y circuitos eléctricos de tomacorriente.

MÉTODO DE MEDICIÓN

La unidad de medida será Metro Lineal (ml).

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

FORMA DE PAGO

El precio unitario incluye el pago de los materiales utilizados en esta partida en esta partida, mano de obra, herramientas y cualquier otro gasto necesario para su buena instalación. El pago se realizará previa aprobación del Supervisor.

04.02. ARTEFACTOS

04.02.01. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE LUMINARIAS PANEL TIPO LED 60X60cm 40W INC. ACCESORIOS DE FIJACIÓN

DESCRIPCIÓN

Esta partida consiste en la realización de los trabajos necesarios para el suministro y colocación de luminaria panel led adosable de 40w. Panel de tipo led con forma cuadrada, fabricado en un material resistente, diseño decorativo para adosar, ideal para oficinas, etc., además cuenta con encendido de manera instantáneo.

Asimismo, como característica principal que ser repelente de insectos, difusores de luz.

Especificaciones técnicas:

Altura de producto: 5cm

Modelo: Adosable 60x60cm

Tipo de producto: Panel Led

Material: Aluminio/policarbonato

Potencia: 40W

MÉTODO DE MEDICIÓN

La unidad de medida será por unidad (Und), de luminaria colocada.

FORMA DE PAGO

El pago de esta partida será al precio unitario correspondiente de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, seguro SCTR o de vida, materiales, equipo y herramientas.

04.02.02. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE INTERRUPTORES DOBLES TIPO BALANCÍN

DESCRIPCIÓN

Se refiere al suministro e instalación de interruptores con mecanismo balancín, de operación silenciosa, encerrado en cápsula fenólica estable, conformando un dado y con terminales compuestos por tornillos y láminas metálicas que aseguren un buen contacto eléctrico y que no dejen expuestas las partes con corriente. Para conductores 2.5 a 4 mm².

Del tipo para instalación adosada y/o empotrada, para colocarse sobre placas de aluminio anodizado de tamaño adecuado al dispositivo.

Para uso general en corriente alterna. Para cargas inductivas hasta su máximo amperaje y voltaje 220 V, 16 A, 60 Hz.

MÉTODO DE MEDICIÓN

Se medirá por unidad (Und).

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

FORMA DE PAGO

El pago de estos trabajos se hará por unidad (Und), cuyos precios unitarios se encuentran definidos en el presupuesto. El Supervisor velará por que ella se ejecute permanentemente durante el desarrollo de la obra, hasta su culminación

04.02.03. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TOMACORRIENTES DOBLE UNIVERSAL CON LÍNEA A TIERRA

DESCRIPCIÓN

Todos los tomacorrientes serán dobles, de régimen tendrán contactos bipolares que permitan conectar conductores NH - 80 de 2.5 y 4 mm² de sección, con mecanismo encerrado en cubierta fenólica estable y terminales de tornillo para la conexión con su respectiva toma o borne de puesta a tierra.

Todos los bornes protegidos, disminuyendo los riesgos de cortocircuito y contacto accidentales, los bornes tienen una capacidad de 16A, 220V.

Estos tomacorrientes llevarán tres clavijas de contacto, uno de los cuales será el del borne de puesta a tierra por lo que necesariamente a éste deberán llegar tres alambres NH 80.

Contarán con alvéolos internos que protegen e impide la introducción de objetos peligrosos (clavos, tijeras, etc.) en alguno de los polos del tomacorriente mientras el enchufe no esté insertado, disminuyendo así las posibles electrocuciones de los niños o bebés al intentar meter los dedos u objetos en los orificios.

El contratista suministrará e instalará el tomacorriente empotrado en el muro.

MÉTODO DE MEDICIÓN

Se medirá por unidad (Und).

FORMA DE PAGO

El pago de estos trabajos se hará por unidad (Und), cuyos precios unitarios se encuentran definidos en el presupuesto. El Supervisor velará por que ella se ejecute permanentemente durante el desarrollo de la obra, hasta su culminación.

04.02.04. SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TAPAS CIEGAS

DESCRIPCIÓN

Para la ejecución de estos trabajos se instalarán tapas ciegas rectangulares de 4"x2" que serán fijadas de manera correcta.

MÉTODO DE MEDICIÓN

Se medirá por unidad (Und).

FORMA DE PAGO

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

El pago de estos trabajos se hará por unidad (Und), cuyos precios unitarios se encuentran definidos en el presupuesto. El Supervisor velará por que ella se ejecute permanentemente durante el desarrollo de la obra, hasta su culminación.

04.03. VARIOS

04.03.01. ADOSAR CAJA ELÉCTRICA DE CONTROL

DESCRIPCIÓN

Para la ejecución de estos trabajos se realizará el correcto adosamiento de la caja eléctrica de control ubicada en el área de cocina.

MÉTODO DE MEDICIÓN

Se medirá por unidad (Und).

FORMA DE PAGO

El pago de estos trabajos se hará por unidad (Und), cuyos precios unitarios se encuentran definidos en el presupuesto. El Supervisor velará por que ella se ejecute permanentemente durante el desarrollo de la obra, hasta su culminación.

05. PLAN DE CONTINGENCIA

05.01. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, PERSONAL DE GUARDIA Y RESIDENTES DEL HOSPITAL

DESCRIPCIÓN

Ante la ejecución de los trabajos de mantenimiento a realizarse en el Área de nutrición es necesario establecer un plan de contingencia que consistirá en que el contratista brinde el suministro de alimentación para pacientes, personal de guardia y residentes para el desarrollo del plan de contingencia se considerará lo siguiente:

VER ANEXOS:

- Plan de contingencia para el servicio de mantenimiento de los ambientes de las áreas de Nutrición (Atención de dietas completas para el personal de guardia y atención de dietas especiales y completas para pacientes.

MÉTODO DE MEDICIÓN

Se medirá en global (glb).

FORMA DE PAGO

El pago de estos trabajos se hará global (glb). El Supervisor velará por que ella se ejecute permanentemente durante el desarrollo de la obra, hasta su culminación.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

A suma alzada

8. ALCANCE DE ACTIVIDADES A EFECTUAR

La meta física de la intervención se encuentra detallada en el numeral 5 del presente documento.

9. PROCEDIMIENTO

- 9.1. El Contratista deberá coordinar de manera permanente con la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento, a fin de evaluar los aspectos necesarios para la oportuna prestación del servicio.
- 9.2. Cuando sea requerido, el contratista deberá retirar del lugar de la prestación el equipo o materiales excedentes que no vayan a tener utilización futura en su trabajo. Al término del mismo, el proveedor deberá proceder a la limpieza de los desperdicios que existan ocasionados por materiales y equipos en su ejecución.
- 9.3. El contratista deberá realizar las actividades de mantenimiento según lo detallado en las especificaciones técnicas y planos indicados.

10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El plazo de ejecución del servicio será de quince (15) días calendarios, se contabilizará desde el día siguiente de la entrega de los ambientes, habiéndose realizado previamente la firma de contrato u Orden de Servicio según corresponda. Los días después del plazo propuesto, serán objeto de penalidad, que será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final.

-Plazo de la prestación principal: diez (10) días calendarios se contabilizará desde el día siguiente de la entrega de los ambientes, habiéndose realizado previamente la firma de contrato u Orden de Servicio según corresponda.

De los planes de contingencia: quince (15) días calendarios se contabilizará desde el día siguiente de la entrega de los ambientes, habiéndose realizado previamente la firma de contrato u Orden de Servicio según corresponda.

11. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

El servicio de contratación considerado para el presente proceso es el sistema de suma alzada, cuyas condiciones se encuentran señaladas en el artículo 35º del Reglamento de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado.

La conformidad del servicio se regula por lo dispuesto en el art. 168º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y será otorgado por la Oficina de Mantenimiento y Servicios Generales del Hospital Regional Docente de Trujillo. De existir observaciones se consignarán en el acta respectiva o su equivalente, indicándose claramente el sentido de estas, dándole al CONTRATISTA un plazo prudencial para la subsanación, en función a la complejidad del servicio. Dicho plazo no podrá ser menor de dos (02) días, ni mayor de diez (10) días calendarios.

11.1. SUBCONTRATACIÓN

El contratista puede subcontratar, previa autorización de la Entidad, la ejecución los planes de contingencia.

No se puede subcontratar las prestaciones esenciales del contrato vinculadas a los aspectos que determinaron la selección del contratista.

Para ser subcontratista se requiere contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) no estar impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

El contratista mantiene la responsabilidad por la ejecución total de su contrato frente a la Entidad.

Se puede subcontratar por un máximo del cuarenta por ciento (40%) del monto del contrato original.

La Entidad aprueba la subcontratación por escrito y de manera previa, dentro de los cinco (5) días hábiles de formulado el pedido. Si transcurrido dicho plazo la Entidad no comunica su respuesta, se considera que el pedido ha sido rechazado.

12. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

12.1. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

El Contratista tiene la responsabilidad exclusiva de visitar e inspeccionar la totalidad del lugar y área donde se ejecutará el Servicio; efectuar las evaluaciones e indagaciones que sean necesarias sin limitarse a los documentos del presente procedimiento de selección, efectuar las verificaciones y análisis que estime pertinentes para presentar su propuesta técnica y económica, tomando en cuenta las condiciones del lugar y área donde se ejecutará el Servicio, los accesos, condiciones del transporte de personal y materiales, manejo, almacenamiento, disposición, fuentes de materiales, disponibilidad de mano de obra, y en general todos los elementos y condiciones que puedan incidir de manera directa e indirecta en esta; identificar las dificultades, contingencias y posibles riesgos, con el fin de que su oferta técnica y económica las considere y garantice la ejecución de la totalidad de los trabajos requeridos, de manera que el producto final sea acorde con los objetivos perseguidos.

El Contratista ejecutará el Servicio de conformidad con los **TÉRMINOS DE REFERENCIA** aprobados por la Entidad, el Reglamento Nacional de Edificaciones y la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

12.2. CONOCIMIENTO DEL SERVICIO Y SU EJECUCIÓN

El Contratista presentará un análisis detallado de la programación de ejecución del Servicio, consecuentemente determinará el equipo técnico que será necesario para cumplir con los plazos establecidos, teniendo en consideración las características de orden climático y de cualquier otra índole, que se relacionen con el proceso de ejecución. Así mismo, se velará por la culminación de la misma realizando trabajos

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

durante las 24 horas de considerarlo así pertinente para el cumplimiento de las metas sin que éste afecte el valor referencial de la misma.

13. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, OTRAS CONSIDERACIONES GENERALES Y DISCREPANCIAS ENTRE LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS

13.1. OBJETO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las Especificaciones Técnicas tienen como objeto definir las normas y procedimientos que serán aplicados durante la ejecución del Servicio, siendo las mismas, parte integrante de los Términos de Referencias.

El Servicio comprende la completa ejecución de los trabajos indicados en estas especificaciones y también de aquellos no incluidos en la misma, pero si están en la serie completa de planos y documentos complementarios (TDR).

13.2. CONSULTAS

Todas las consultas relativas al servicio serán efectuadas a la Jefatura de Servicios Generales Mantenimiento mediante un informe o correo electrónico, quien absolverá las respuestas por el mismo medio, en el plazo establecido.

Debe tenerse en cuenta que el Supervisor con relación al Contratista, se considerará como Representante de la Entidad.

13.3. MATERIALES Y MANO DE OBRA

Todos los materiales adquiridos o suministrados para el servicio que cubren estas especificaciones, deberán ser nuevos, de primer uso, de utilización actual en el Mercado Nacional e Internacional, de la mejor calidad dentro de su respectiva clase. Los materiales que se expendan envasados deberán entrar a las áreas del servicio en sus recipientes originales, intactos y debidamente sellados. Los materiales deben ser guardados en forma adecuada sobre todo siguiendo las indicaciones dadas por el Fabricante o manuales de instalaciones.

Asimismo, todo el material y la mano de obra empleada, estarán sujetos a revisión por la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento, quien tendrá el derecho a rechazar el material que se encuentre dañado, defectuoso o por la mano de obra deficiente, que no cumpla con lo indicado en los TDR. Los trabajos mal ejecutados deberán ser satisfactoriamente corregidos y el material rechazado deberá ser reemplazado por otro aprobado, por cuenta del Contratista. El responsable de la ejecución del servicio deberá suministrar y dar todas las facilidades en lo que respecta a mano de obra y materiales adecuados para la revisión y pruebas que sean necesarias; esto sin cargo a la Entidad.

13.4. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

Todo cambio se ceñirá a lo establecido en el artículo 157. Adicionales y Reducciones, por la cual, mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes.

Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.

13.5. ENTREGA DE LOS AMBIENTES DEL SERVICIO

Los ambientes serán entregados según Acta pertinente, al día siguiente de la firma de contrato u orden de servicio, ratificándose la conformidad con lo indicado en los planos respectivos. Así mismo, el responsable de la ejecución del Servicio tiene conocimiento expreso de las características y condiciones geográficas y climáticas del lugar para la ejecución; así como de sus accesos, de tal forma que con la debida anticipación prevea todo lo necesario para el inicio y avance del servicio de acuerdo al cronograma contractual, asegurando entre otros el transporte de materiales, insumos y equipos.

13.6. ENTREGA DEL SERVICIO TERMINADO

A la terminación del Servicio, se procederá a la recepción de la misma, cumpliendo las reglas establecidas en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado. Previamente la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento hará una revisión final de todas las actividades y se establecerá su conformidad de acuerdo a de acuerdo a los TDR.

Así mismo, previamente a la recepción del Servicio, el Contratista deberá efectuar la limpieza general de toda el área utilizada para la ejecución del servicio incluyendo instalaciones, depósitos, desechos, áreas libres, etc.

Se levantará un acta en donde se establezca la conformidad del servicio o se establezcan los defectos observados, dándose en este último caso un plazo al Contratista para la subsanación correspondiente. Vencido el cual, se hará una nueva inspección en donde se establezca la conformidad por la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento. Si al realizarse la segunda inspección subsisten los defectos anotados en la primera inspección. El contratista tendrá un plazo mínimo para la subsanación de lo observado indicado por la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento.

13.7. SEGURIDAD DURANTE EL SERVICIO

13.7.1. Medidas de Seguridad

El contratista de la ejecución del servicio bajo responsabilidad, adoptará todas las medidas de seguridad necesarias para evitar accidentes a su personal, a terceros y al mismo servicio, debiendo cumplir con todas las disposiciones vigentes en el Reglamento Nacional de Edificaciones y demás dispositivos legales vigentes.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

El responsable de la ejecución del servicio deberá mantener todas las medidas de seguridad en forma ininterrumpida, desde el inicio hasta la recepción de la Servicio, incluyendo los eventuales periodos de paralizaciones por cualquier causa.

Se deberá considerar:

- Preservar la integridad de los trabajadores y de todas las personas del entorno.
- La organización del trabajo de forma tal que el riesgo sea mínimo.
- Determinar las instalaciones y útiles necesarios para la protección colectiva e individual del personal.
- Definir las instalaciones para la higiene y bienestar de los trabajadores.
- Proporcionar a los trabajadores implementos de seguridad y protección personal.
- Proporcionar a los trabajadores los conocimientos necesarios para el uso correcto y seguro de los útiles y maquinaria que se les encomiende.
- Los primeros auxilios y evacuación de heridos.
- Adicionalmente, cumpliendo con todas las disposiciones vigentes en el Reglamento Nacional de Edificaciones se usarán los siguientes dispositivos:
 - Colocación y mantenimiento de mallas, vallas, protecciones colectivas, etc.
 - Señales preventivas ("Espacio Obras" y 'Hombres Trabajando')
 - La cinta de seguridad de plástico, se usará para dar protección a los transeúntes y evitar el ingreso a sectores de peligro.

13.7.2. Seguridad y Salud Ocupacional

El contratista deberá cumplir con la normatividad legal sobre Seguridad y Salud Ocupacional, de aplicación en su actividad. Al respecto, deberá dar estricto cumplimiento bajo su responsabilidad en caso de inobservancia, de la normatividad referencial y sus modificaciones seguidamente detalladas:

- Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Ley N° 26842 Ley General de Salud
- R.M. N.º 037 - 2006- MEM/DM Código Nacional de Electricidad
- ISI 5- 02-1 Orden y Limpieza
- ISI 8- 01 -1 Manejo e Investigación de Incidentes y Accidentes de Trabajo
- Reglamento Nacional de Edificación.

Así mismo, al inicio de la ejecución del servicio, el Contratista deberá presentar la Póliza de Seguro Complementario de Trabajo en Riesgo, adicionalmente el Contratista obtendrá todos los seguros necesarios para su personal, según la Legislación Nacional aplicable.

El Contratista deberá mantener la vigencia de dichos seguros en su capacidad total, hasta que los servicios pactados hayan culminado y cuenten con la

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

aceptación de la Entidad. Las pólizas, así como sus correspondientes recibos de pago de primas, estarán a disposición de la Entidad, quien podrá solicitarlas en cualquier momento para su verificación. El incumplimiento de esta obligación será causal de no pago, hasta que no se presenten los recibos de pago de primas.

La demora en el pago no generará intereses ni daños para la Entidad.

13.8. CONTROL CONSTRUCTIVO

Esta actividad será desarrollada por el contratista en forma continua durante el periodo del servicio e implica el control permanente de todos los trabajos.

En general, debe existir todo lo razonable y técnicamente recomendado para asegurar la óptima calidad del servicio.

13.9. CONTROL DE CALIDAD

En este rubro se incluye las actividades de control de calidad que se realizarán, tanto a la ejecución de las partidas que conforman el servicio como a los diferentes materiales que se requerirán para la ejecución del servicio.

Se refiere al control de calidad de todos los materiales que se emplearán, que incluyen: agregados para concreto, cemento, accesorios, y otros requeridos para la ejecución del servicio.

13.10. PROGRAMACIÓN Y AVANCE DEL SERVICIO

El proveedor del servicio, presentará un plan de trabajo, teniendo en consideración que no interfiera el servicio en días y horas de atención de cada una de las áreas.

También, de acuerdo a los planos y documentos del servicio, programará su trabajo de forma tal que su avance sea sistemático y pueda lograrse su determinación en forma ordenada, armónica y en el tiempo previsto.

El proveedor del servicio tendrá **2 días hábiles** a partir de la notificación del contrato u orden de servicio, según corresponda, para la presentación de su plan de trabajo, que serán aprobados **2 días hábiles** después por el inspector. Adicionalmente a lo indicado en el párrafo precedente el plan de trabajo contendrá lo siguiente.

- Metas y objetivos a alcanzar.
- Recursos necesarios.
- Datos personales de los responsables de la actividad (equipo técnico)
- Cronograma de actividades diarias
- SCTR.

13.11. CONSIDERACIONES DE IMPACTO AMBIENTAL

Por ningún motivo se permitirá que los materiales de desecho se incorporen en el servicio de mantenimiento, ni disponerlos a la vista en las zonas ni en sitios donde puedan ocasionar perjuicios ambientales.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

El contratista deberá utilizar todas las medidas de precaución para el manejo adecuado de aquellos materiales contaminantes que pudiesen afectar el área de trabajo con derrames o productos que afecten la asepsia del ambiente, con la finalidad de no causar un impacto ambiental negativo.

El contratista deberá mantener las instalaciones del establecimiento en buen estado y se obliga a realizar la limpieza y disposición de residuos como producto del servicio realizado cumpliendo las normas ambientales.

14. HORARIO DE TRABAJO

El Contratista antes de la iniciación del servicio deberá obligatoriamente poner en conocimiento de la Entidad, a través de la Unidad de Infraestructura del HOSPITAL REGIONAL DE TRUJILLO, el horario de trabajo, de **lunes a domingos**, dentro del cual deberán realizarse todos los trabajos, a fin de que ésta pueda disponer un adecuado control de los mismos.

Se velará por la culminación de la misma realizando trabajos durante las 24 horas de considerarlo así pertinente para el cumplimiento de las metas sin que éste afecte el valor referencial de la misma.

Una vez iniciados los trabajos, el Supervisor a solicitud del Contratista, autorizará la ejecución de trabajos fuera del horario establecido, siempre que a su criterio; la visibilidad bajo condiciones de iluminación natural o artificial sea adecuada.

15. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS SOLICITADOS

15.1. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente [REDACTED] el valor estimado, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En caso los postores detallen tener la condición de micro y pequeña empresa, se acreditará como experiencia un monto de facturación que no superará [REDACTED] valor estimado, por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se considerarán como SERVICIOS SIMILARES:

Mantenimiento y/o conservación y/o preservación y/o acondicionamiento y/o rehabilitación de Infraestructura en centros de salud y/o clínicas y/o hospitales y/o instituciones educativas.

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u ordenes de servicios y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago 1, 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 de asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones.

15.2. PERSONAL PROFESIONAL O TÉCNICO MÍNIMO REQUERIDO

Responsable del servicio en campo:

El CONTRATISTA deberá designar a un responsable Técnico, mismo que será el responsable de ejecutar y controlar el mantenimiento de la infraestructura, quien trabajará en forma conjunta con su personal, su participación es a Tiempo completo además de vigilar, monitorear, controlar y verificar los trabajos, así como dar cumplimiento con las actividades, rendimientos y asistencia de personal a cargo, con la finalidad de que se cumpla con los indicadores por resultados.

El contratista deberá contar con un responsable Técnico que cumpla con los requerimientos mínimos siguientes:

CANT.	CARGO	PROFESIÓN	REQUERIMIENTO
1	Responsable Técnico	Ingeniero Civil y/o Arquitecto y/o Técnico en construcción, bachiller o titulado.	Con doce (12) meses de experiencia como asistente y/o responsable técnico y/o residente y/o supervisor y/o inspector y/o jefe en obras y/o servicios de mantenimiento y/o similares al Objeto de la Convocatoria.

Se considerarán como SERVICIOS similares:

- Mantenimientos y/o conservación y/o preservación y/o acondicionamiento de Infraestructura en centros de salud y/o clínicas y/u hospitales y/o instituciones educativas.

15.3. ACREDITACIÓN DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS DEL PERSONAL.

La acreditación de la Profesión de cada uno de los profesionales designados se hará, según corresponda:

Deberán presentar copia simple y legible del título o bachiller y contratos de trabajo con su respectiva conformidad y/o constancias y/o certificados en cuyos documentos deberán haberse consignado la fecha de inicio y de finalización del servicio o plazo, así como el cargo que desempeñó de manera fehaciente.

Para sustentar el servicio similar se podrá adjuntar documento donde se indique sus características o cualquier documento de la cual pueda desprenderse la experiencia del postor de manera fehaciente.

El tiempo de experiencia en exceso o sobrante que quede de una constancia o cualquier otro documento similar luego de cumplir los requerimientos técnicos mínimos de los profesionales, podrá ser empleado para acreditar el tiempo de experiencia requerido en el

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

factor de evaluación correspondiente, siendo que ningún caso podrá calificarse el tiempo de experiencia utilizado para acreditar requerimientos técnicos mínimos.

Los certificados serán emitidos por el representante legal de la empresa para la que trabajó. En el caso de haber desarrollado los trabajos reseñados en consorcio, serán aceptados los certificados emitidos por el entonces Representante Legal del Consorcio.

Las constancias o documentos sustentatorios deben tener al menos, nombre del servicio, monto, fecha de inicio y término en que el referido profesional prestó sus servicios, datos de la Entidad o empresa a la cual brindó el servicio, en caso contrario, el certificado no será tomado en cuenta para la calificación.

La no presentación u omisión en la propuesta técnica, de alguno de los requerimientos y/o alcances solicitados, será motivo de descalificación y se tomará como no presentado.

Se descalificará al postor que proponga como responsable del servicio al profesional que se encuentre desempeñando que se encuentre laborando como servidor público en cualquier entidad del estado.

15.4. MATERIALES, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA BRINDAR EL SERVICIO

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	COMPRESORA	1
2	AMOLADORA DE MANO	1
3	LIJADORA DE PARED Y MURO	1
4	TALADRO PERCUTOR	1
5	PULIDORA PARA PISO	1
6	ESCALERA DE TIJERA O ANDAMIOS	1

16. PLAZO DE RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

Según lo prescrito en el artículo 173.1. del Reglamento de Contrataciones del Estado, la recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

Asimismo, las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos son sometidas a conciliación y/o arbitraje.

En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la Entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, que, para tal efecto, no será menor a un año (01) año.

17. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento a través de su personal especializado supervisará el cumplimiento del servicio y coordinará los avances.

18. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

- De la prestación principal: La Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento y el responsable del Área de Nutrición otorgarán la conformidad después de culminado y verificado la calidad del servicio.
- De los planes de contingencia: El responsable del Área de Nutrición otorgarán la conformidad después de culminado y verificado la calidad del servicio.

19. FORMA DE PAGO

La Entidad efectuará un pago único en soles, después de ejecutada la prestación, otorgada la conformidad y realizada la verificación y cumplimiento del servicio, dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la Conformidad de los Servicios.

A efectos de realizar el pago del entregable del presente servicio, el Contratista deberá presentar a mesa de partes de la Entidad, una carta solicitando el pago respectivo la misma que deberá incluir lo siguiente:

- Solicitud de Pago del Contratista del Servicio.
- Informe de culminación del servicio del Contratista correspondiente a la ejecución del servicio (prestación principal), detallando el desarrollo de las actividades.
- Panel fotográfico comparativo del antes y después del mantenimiento que sustente las actividades realizadas en el presente servicio.
- Acta de recepción y/o culminación del servicio.
- Comprobante de pago.
- Copia del Acta de entrega de ambientes del servicio.
- Copia de la póliza de seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR) del personal que ha laborado IN-SITU, acreditando el pago de la misma.
- Informe de culminación del servicio del Contratista correspondiente a la ejecución del servicio de contingencia.

20. LOCALIZACIÓN DEL SERVICIO

- Localización : Hospital Regional Docente de Trujillo
- Dirección : Av. Mansiche N° 795
- Distrito : Trujillo
- Provincia : Trujillo
- Departamento : La Libertad

21. OTRAS PENALIDADES Y MULTAS

Asimismo, la Entidad ha considerado la aplicación de otras penalidades según lo establece el Artículo 161 º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Asimismo, otras penalidades que se describen en la siguiente tabla:

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Nº	PENALIDADES SOBRE EL MONTO CONTRACTUAL	MULTA (UIT) y del Monto Contractual (MC)	Procedimiento
1	SEGURIDAD DEL SERVICIO Y SEÑALIZACION Cuando el contratista no cuente con los dispositivos de seguridad y/o señalización para el tráfico del personal.	1% del MC por cada día de incumplimiento	Según informe del Supervisor de Ejecución del Servicio
2	INDUMENTARIAS E IMPLEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Cuando el contratista no cumpla con controlar o dotar a su personal o parte del personal el uso de los implementos de seguridad La multa es por cada día.	1% del MC por cada día de incumplimiento	Según informe del Supervisor de Ejecución del Servicio
3	El incumplimiento del uso del uniforme del personal seleccionado para las instalaciones del Departamento de Nutrición. Así como, no portar el carnet de identificación o fotocheck que llevará en el pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal.	1% del monto del plan de contingencia por cada día de incumplimiento	Según informe del Departamento de Nutrición
4	El incumplimiento con la entrega de las cantidades de raciones diarias establecidas, así como el retraso en los horarios de entrega.	1% del monto del plan de contingencia por cada día de incumplimiento	Según informe del Departamento de Nutrición

22. PRESUPUESTO



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

23. PANEL FOTOGRÁFICO



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



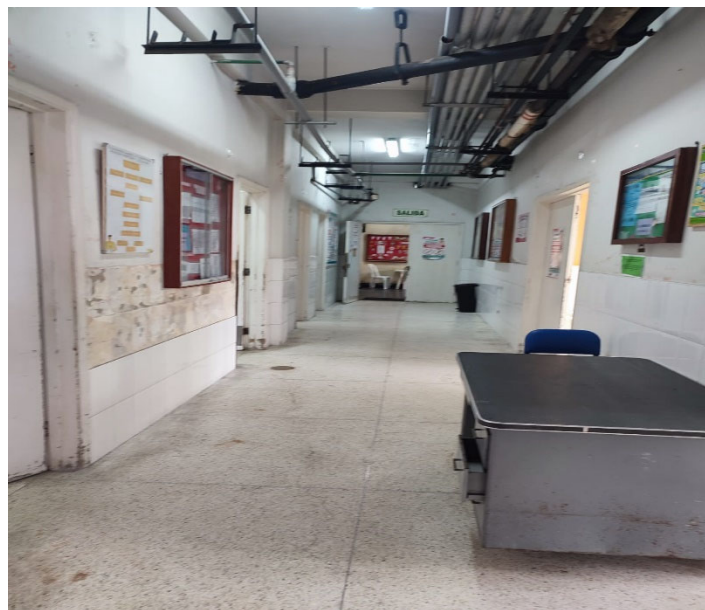
“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

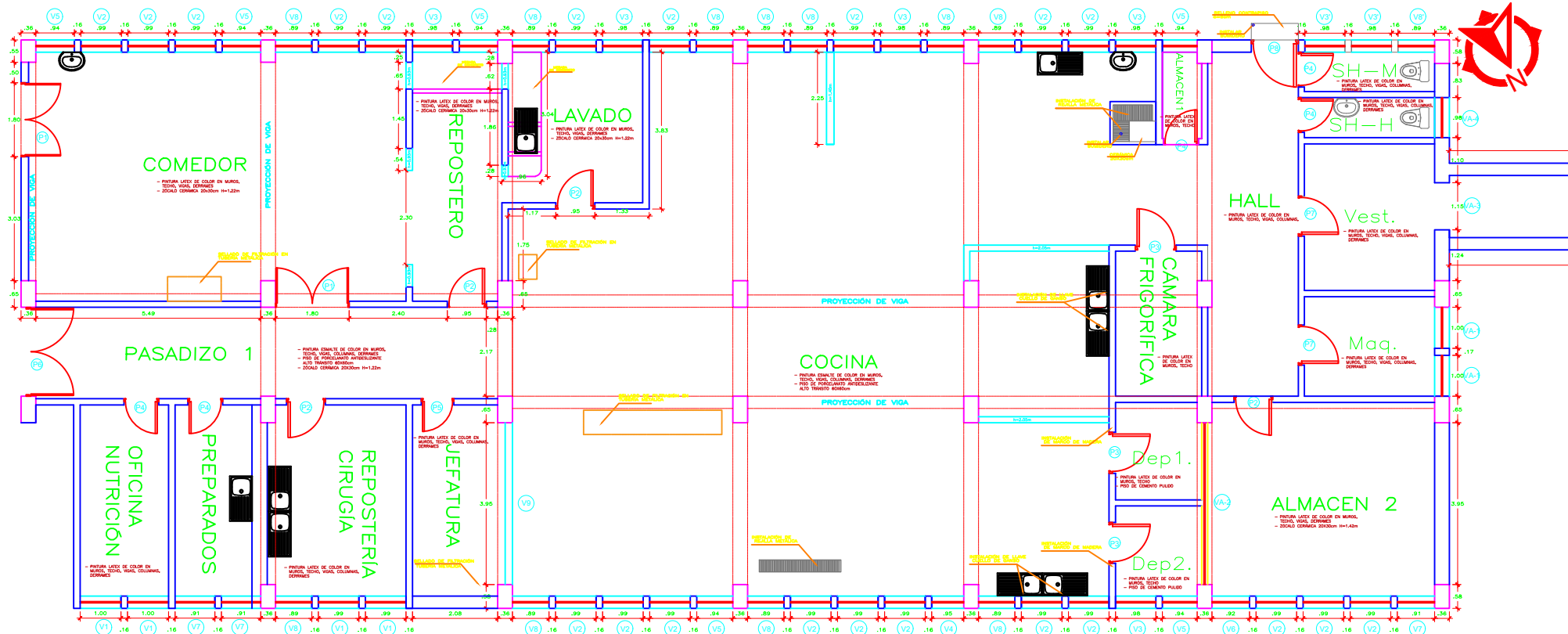


“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”





PLANO EN PLANTA DE NUTRICIÓN
ESC 1/100

TIPO	ANCHO (METROS)	ALTURA (METROS)	ALFEIZAR (METROS)	CANTIDAD (UNIDAD)
P-1	1.80	2.10	0.00	2
P-2	0.95	2.10	0.00	4
P-3	1.00	2.10	0.00	3
P-4	0.85	2.10	0.00	5
P-5	0.80	2.10	0.00	1
P-6	2.17	2.10	0.00	1
P-7	0.98	2.10	0.00	2
P-8	1.15	2.10	0.00	1

TIPO	ANCHO (METROS)	ALTURA (METROS)	ALFEIZAR (METROS)	CANTIDAD (UNIDAD)	DESCRIPCIÓN
V1	1.00	1.45	1.40	4	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO CORREDIZO + SOBRE LUZ LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
V2	0.99	1.45	1.40	21	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO CORREDIZO + SOBRE LUZ LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
V3	0.98	1.45	1.40	5	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO CORREDIZO + SOBRE LUZ LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
V3'	0.98	1.40	1.40	2	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO FIJO + SOBRE LUZ CORREDIZO LAMINADO OPACO; e= 6mm
V4	0.95	0.45	1.40	1	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO CORREDIZO + SOBRE LUZ LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
V5	0.94	1.40	1.40	6	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO CORREDIZO + SOBRE LUZ LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
V6	0.92	1.45	1.40	1	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO CORREDIZO + SOBRE LUZ LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
V7	0.91	1.45	1.40	3	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO CORREDIZO + SOBRE LUZ LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
V8	0.89	1.45	1.40	11	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO CORREDIZO + SOBRE LUZ LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
V8'	0.89	1.45	1.40	1	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO FIJO + SOBRE LUZ CORREDIZO LAMINADO OPACO; e= 6mm
V9	3.95	2.05	1.40	1	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO LAMINADO INCOLORO; e= 6mm

- Resane y pintura de muros y cielo raso
- Inst. de contrazocalo
- Inst. Luminarias

PASADIZO 2

TIPO	ANCHO (METROS)	ALTURA (METROS)	ALFEIZAR (METROS)	CANTIDAD (UNIDAD)	DESCRIPCIÓN
VA-1	1.00	0.80	2.10	2	VENTANA SISTEMA PROYECTANTE MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO LAMINADO INCOLORO (FIJO + PROYECTANTE); e= 6mm
VA-2	0.99	0.45	2.70	1	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO LAMINADO INCOLORO; e= 6mm
VA-3	3.35	0.85	2.10	1	VENTANA SISTEMA DIRECTO MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO LAMINADO OPACO (FIJO + PROYECTANTE); e= 6mm
VA-4	0.98	0.80	2.10	1	VENTANA SISTEMA PROYECTANTE MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO LAMINADO INCOLORO (FIJO + PROYECTANTE); e= 6mm
VA-5	3.55	0.40	2.00	1	VENTANA SISTEMA PROYECTANTE MARCO ALUMINIO 2" VIDRIO LAMINADO INCOLORO (FIJO + PROYECTANTE); e= 6mm

Maritza Gutiérrez Liary
ING. CIVIL
R. CIP. N° 217250

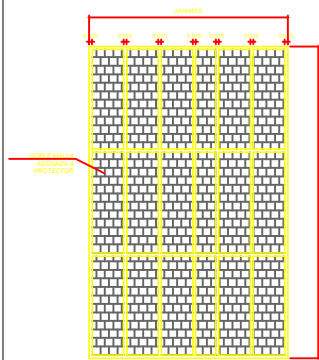


SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL AMBIENTE DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO

ARQUITECTURA
PLANO EN PLANTA DE NUTRICIÓN

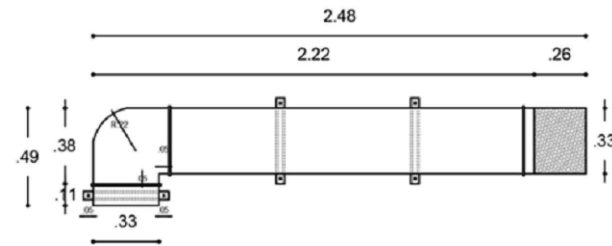
DISTRITO: TRUJILLO PROVINCIA: TRUJILLO DEPARTAMENTO: LA LIBERTAD DISEÑO: MGLL ESCALA: INDICADA FECHA: AGOSTO 2024

A-01

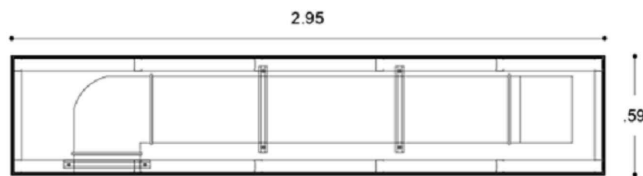
[illegible][illegible][illegible]

The schematic diagram illustrates the proposed model's geometry. It features a horizontal layer of asphalt concrete (top) and a gravel layer (bottom). A red vertical line marks the left boundary, and a yellow vertical line marks the right boundary. The total width is 0.5m. The height of the asphalt concrete layer is 0.2m, and the height of the gravel layer is 0.1m. A red box highlights the top-left corner, and a yellow box highlights the bottom-right corner.

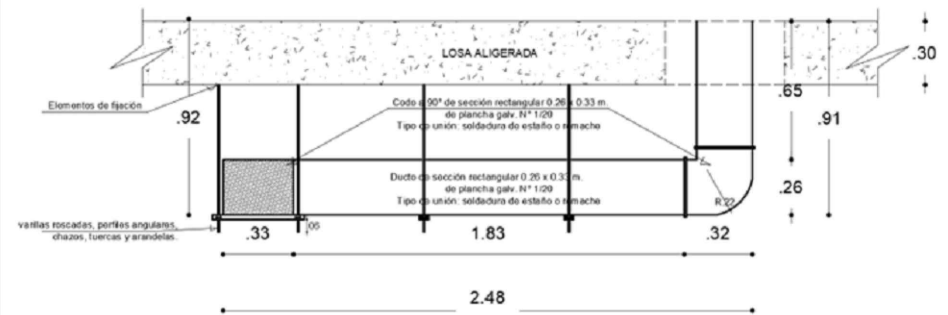
Página 70 de 121



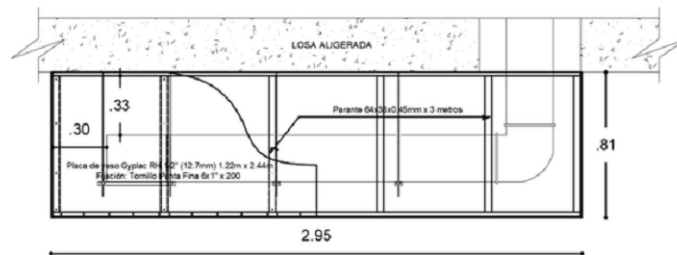
VISTA SUPERIOR DE DUCTERIA




VISTA SUPERIOR DE RECUBRIMIENTO EN DRYWALL



VISTA LATERAL DE DUCTERIA



VISTA LATERAL RECUBRIMIENTO EN DRYWALL


Maritza Gutiérrez Liaury
ING. CIVIL
N° 217250



SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA DEL
AMBIENTE DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE
TRUJILLO

DESCRIPCION					
ARQUITECTURA					
PLANO DE DETALLES DUCTERIA					
DISTRITO	PROVINCIA	DEPARTAMENTO	DEBUD	ESCALA	FECHA
TRUJILLO	TRUJILLO	LA LIBERTAD	EV	INDICADA	AGOSTO 2024

A-03

PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LOS AMBIENTES DE LAS ÁREAS DE NUTRICIÓN.

ATENCIÓN DE DIETAS ESPECIALES Y COMPLETAS PARA PACIENTES

GENERALIDADES:

La unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética de Nutrición, tiene como función principal, el de brindar a sus usuarios tanto internos como externos una alimentación saludable, equilibrada con el aporte adecuado de macro y micronutrientes de manera oportuna, para ello necesita contar infraestructura, equipos y recursos humanos de acuerdo al volumen de la demanda y crecimiento de la población. Es la unidad Orgánica encargada de promover, proteger y recuperar la Salud nutricional de sus usuarios.

El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Docente de Trujillo, tiene como misión.

FINALIDAD PÚBLICA:

Mantener la debida y oportuna provisión alimentos a nuestros usuarios con estándares de calidad en los porcentajes nutricionales adecuados y convenientes, para la recuperación de nuestros pacientes.

ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES:

1. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1.1. El valor calórico total (VCT) de las raciones solidas será de 2500 calorías por día, como máximo, distribuidas en la siguiente forma:

- DESAYUNO : 20% 500 calorías
- ALMUERZO : 45% 1125 calorías
- COMIDA : 35% 875 calorías

1.2. El valor calórico total para las dietas completas de los pacientes será no menor de 2500 calorías manteniendo la misma relación de nutrientes establecido para los regímenes completos.

1.3. El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médica – dietético para cada paciente. La nutricionista responsable determinara las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a la necesidad de cada paciente

1.4. El valor calórico total de los regímenes dietéticos será no menos de:

- | | |
|---------------------------|---------------|
| a) Liquidad amplia | 1200 calorías |
| b) Hiperproteica | 2700 calorías |
| c) Blanda | 2400 calorías |
| d) Blanda severa | 1800 calorías |
| e) Hipograsa | 2400 calorías |
| f) Hipoglucida | 1200 calorías |
| g) Alimentación por sonda | 1800 calorías |
| h) Hiposódica | 2400 calorías |
| i) Completa | 2500 calorías |

1.5. La composición de nutrientes que integran los regímenes dieto terapéuticos a pacientes y personal de guardia para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:



REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Dra. NUL Irma Vilajuca-Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS No más de 10% de grasas saturadas
Dieta completa	10 al 15 %	55 % al 65 %	25 % al 30 %
Blanda	10 % al 15 %	55 % al 60 %	25 % al 30%
Hipoglucida	10 %	55 % al 60 %	25 % al 30%
Hipograsa	10 % al 15 %	60 % al 65%	25 % al 30%

- 1.6. La distribución calórica de los nutrientes para las raciones completas y específicas será de:
 De proteínas de 10% al 15% del VCT (80% AVB, 20% BVB)
 De Carbohidratos de 55% al 60% del VCT como máximo.
 De grasas de 25% al 30% de VCT (no más de 10% de grasas saturadas).
- 1.7. La relación de nutrientes de los regímenes completos y dieto terapéuticos de los pacientes y personal de guardia también deberán cubrir los requerimientos vitamínicos y minerales.
- 1.8. La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos recomendados por la naturaleza de la dieta.
- 1.9. Los condimentos a utilizar serán de marca conocida, envasados contar con fecha de vencimiento y registro sanitario emitido por la DIGESA.
- 1.10. Las frutas, verduras y hortalizas tubérculos y /o raíces a utilizar según ítem, serán de calidad extra.
- 1.11. Los jugos y refrescos deberán ser de frutas, no se permitirá el uso de refresco en sobre.
- 1.12. Solo se utilizará mayonesa industrial de marca certificada.
- 1.13. Todas las bebidas frías se prepararán con agua hervida.
- 1.14. Para la preparación de los alimentos se usarán aceites de origen vegetal, marca conocida, envasados deberán contar con fecha de vencimiento y registro sanitario. En el caso de frituras se utilizará aceite de primer uso.
- 1.15. Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el código de Principios Generales de Higiene RM N° 535-97SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:
- No se aceptarán productos a granel
 - Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes a fin de poder identificar su fecha de vencimiento, contenido y otros.
- 1.16. En los regímenes dieto terapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales estarán incluidos en el costo de la ración, porque forman parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los litros de infusiones distribuidas a los pacientes.
- 1.17. Existen diversificaciones de los regímenes dieto terapéuticos : Completa, Blanda, Hipograsa, hiposódica, hipoglúcida, hiperproteica, hipoproteica, antialérgica, líquida amplia, cada régimen con su variante respectivo de acuerdo a la prescripción médica.
- 1.18. La diversificación de los regímenes dieto terapéuticos será establecida y solicitada por el Departamento de Nutrición y Dietética.
- 1.19. **CANTIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO DESAYUNOS PROYECTADO: PARA QUINCE (15) DÍAS**

ENTREGAS	BLANDA	HIPOGLUCIDA	HIPOSÓDICA	HIPOGRASA	LIQUIDA AMPLIA	DIETA COMPLETA
ENTREGA 1	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 2	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 3	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 4	60	12	30	15	3	100



[Handwritten signature]
 Dra. M. C. Valdivia Cusiquio
 Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
 Hospital Regional Docente de Trujillo

ENTREGA 5	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 6	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 7	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 8	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 9	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 10	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 11	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 12	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 13	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 14	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 15	60	12	30	15	3	100
TOTAL	900	180	450	225	45	1500

COMPONENTE ALIMENTICIO:

Para el desayuno de regímenes normales dietoterapéuticos de pacientes:

1. Leche: evaporada 1 vez a la semana
2. Huevo: 4 veces a la semana en preparaciones
3. Queso fresco: 02 veces a la semana/ 40g por ración
4. Pollo, pavita, res: 02 veces a la semana/ 30g por ración
5. Palta: 02 veces por semana/ 50g por ración
6. Aceitunas: 01 vez por semana /30g por ración

ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN:

PACIENTES

Desayuno líquido:

- Gelatina
- Infusiones
- Cocimiento de cereal
- Galletas
- Mazamorra
- Aceituna

Desayuno sólido:

- Leche evaporada 1 taza de 250cc
- Cereal con fruta 1 taza de 300cc
- Pan 2 unidades (peso reglamentario) u 8 unidades de galletas
- Entremés para pan: mermelada, mantequilla, queso, aceituna, huevo, pollo, etc. Según el régimen dietético y especificaciones del anexo.
- Fruta o jugo 1 vaso de 200 CC.

Desayuno Completo:

- Leche evaporada 1 taza de 250cc
- Cereal con fruta, 1 taza 300 CC.
- Pan 2 unidades (peso reglamentario) u 8 unidades de galleta.
- Entremés: mermelada, mantequilla, queso, huevo, pollo, etc. Especificaciones del anexo.
- Fruta o jugo 1 vaso de 200cc



REGIONAL LA
Gerencia Regional de Salud
Dra. Norma Villalobos Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
HOSPITAL REGIONAL ORIENTE de Tumbes

DE LAS CANTIDADES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS:

- Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la unidad técnica de ración alimenticia servida (UTRAS) del ministerio de salud, con factor de ponderación correspondiente: 0.15 de ración diaria.
- Para los casos no señalados se aplicará las (UTRAS) que deberá considerar el servicio de nutrición.
- La dosificación de alimentos para las preparaciones de los regímenes dietoterapéuticos, se registrará por la tabla de dosificación de alimentos del ministerio de salud (RM 046-82 SA/DVM).

HORARIO DE ENTREGA

De lunes a domingo incluyendo feriados.

Desayuno:

Entre las 07.00 y 07.30am horas

En caso de requerirse para las dietas fraccionadas de un horario especial, será de acuerdo a la necesidad de la institución, para este caso el servicio de nutrición coordinará con la empresa adjudicada.

1.20. CANTIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO ALMUERZOS PROYECTADO: PARA QUINCE (15) DÍAS

ENTREGAS	BLANDA	HIPOGLUCIDA	HIPOSÓDICA	HIPOGRASA	LIQUIDA AMPLIA	DIETA COMPLETA
ENTREGA 1	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 2	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 3	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 4	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 5	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 6	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 7	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 8	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 9	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 10	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 11	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 12	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 13	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 14	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 15	60	12	30	15	3	100
TOTAL	900	180	450	225	45	1500

COMPONENTE ALIMENTICIO:

Almuerzo de regímenes normales y dietoterapéuticos de pacientes el siguiente:

- Gallina: 01 vez por semana / 100 gr por ración
- Res (sin hueso y desgrasada): 1 vez por semana / fileteado 100 gr por ración
- Carne para saltado: 100 gr por ración neta, cruda
- Pollo: 5 veces por semana 150 -200 g por ración cruda.
- Medallón de pavita: 01 vez por semana / 100 gr por ración.
- Pescado blanco: 01 una vez por semana / 100 gr por ración, blanco fileteado, de primera calidad.
- Fruta cítrica 3 veces por semana.
- Fruta de estación: diario, variedad
- Verduras: diario y variado



Gerencia Regional de Salud
 Dra. Nut. Irma Vilajuka Eustaquio
 Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
 - S.M. - Hospital Regional Docente de Trujillo -

- Tubérculos: diario (60 gr.)
- Menestras 2 veces a la semana solo para dietas normales.
- Cereales: diario (tallarín 1 vez por semana)
- Harinas: diversas según preparaciones

ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN:

PACIENTES:

Almuerzo (liquida)

- Caldo o sopa
- Gelatina
- Mazamorra
- Infusiones

Almuerzo (solido)

- Entrada o sopa
- Plato principal (según el régimen dietético)
- Fruta o jugo 1 vaso 200cc

Almuerzo dieta completa:

- Entrada o sopa
- Plato principal (según el régimen dietético)
- Fruta o jugo 1 vaso 200cc

DE LAS CANTIDADES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS:

- Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la unidad técnica de ración alimentaria servida (UTRAS) del ministerio de salud, con factor de ponderación correspondiente a almuerzos: 0.50 de ración diaria.
- Para los casos no señalados se aplicará UTRAS que deberá considerar el servicio de nutrición
- La dosificación de alimentos para las preparaciones de los regímenes dieto terapéuticos. se regirá por la tabla de dosificación de alimentos. del ministerio de salud (RM 046-82-SA/DVM).

HORARIO DE ENTREGA

De lunes a domingo incluidos feriados

Almuerzo:

Entre las 11.30 y 12.00 pm horas.

En caso de requerirse para las dietas fraccionadas de un horario especial, será de acuerdo a la necesidad de la institución, para este caso el departamento de nutrición coordinará con la empresa adjudicada.

1.21. CANTIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS PROYECTADO; PARA QUINCE (15) DÍAS

ENTREGAS	BLANDA	HIPOGLUCIDA	HIPOSÓDICA	HIPOGRASA	LIQUIDA AMPLIA	DIETA COMPLETA
ENTREGA 1	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 2	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 3	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 4	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 5	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 6	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 7	60	12	30	15	3	100



REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajanca Eustaquio
del Departamento de Nutrición y Dietética
del Hospital Regional de La Libertad

ENTREGA 8	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 9	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 10	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 11	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 12	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 13	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 14	60	12	30	15	3	100
ENTREGA 15	60	12	30	15	3	100
TOTAL	900	180	450	225	45	1500

COMPONENTE ALIMENTICIO:

Cenas de regímenes normales y dieto terapéuticos de pacientes será el siguiente:

- Gallina: 1 vez por semana / 100 gr por ración
- Pollo: 4 veces a la semana 150-200 gr por ración cruda.
- Medallón de pavita: 01 vez a la semana / 100 gr por ración.
- Pescado blanco: 05 veces al mes/100 gr por ración, blanco fileteado, de primera calidad
- Fruta cítrica 3 veces por sema.
- Frutas de estación: diario variado
- Verduras: diario variado
- Tubérculos: diario (60 gr.)
- Menestras: 2 veces a la semana solo para dietas normales completas.
- Cereales: diario (tallarín 01 vez por semana)
- Harinas: diversas según preparaciones

ESQUEMA DE ALIMENTACION:

PACIENTES:

Comida(líquida)

- Caldo o sopa
- Gelatina
- Mazamorra
- Infusiones

Comida(sólido)

- Entrada o sopa
- Sopa 300cc
- Plato principal (según el régimen dietético)
- Jugo o infusión 1 vaso 200cc

Comida – Dieta Completa:

- Plato principal: (según el régimen dietético)
- Jugo o infusión 1 vaso 200 cc

DE LAS CANTIDADES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPÉUTICOS:

- Para el cálculo de las raciones Completas servidas en el día se utilizará la unidad técnica de ración alimenticia servida (UTRAS) del ministerio de salud. con factor de ponderación correspondiente. Comida
- (cena) 0.35 de ración diaria.
- Para los casos no señalados se aplicará las (UTRAS) que deberá considerar el servicio de nutrición.



REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajulca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
Hospital Regional Docente de Trujillo

- La dosificación de alimentos para las preparaciones de los regímenes dieto terapéuticos, se regirá por la tabla de dosificación de alimentos del ministerio de salud (RM 046-82- SA/DVM).

HORARIO DE ENTREGA:

De lunes a domingo incluido feriados

Comida (cena de pacientes):

Entre las 17.00 y 17.30 pm horas

2. CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 2.1. El proveedor presentará para la suscripción del contrato la planificación por los 15 días de la prestación del servicio del régimen completo, con la dosificación de los ingredientes, a fin de que la nutricionista del dpto. De Nutrición y Dietética del HRDT, efectúe la evaluación y realizar las correcciones necesarias de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas. Esta planificación deberá ser aprobada por la nutricionista, la misma que refrendará con su firma y sello correspondiente.
- 2.2. El Dpto. de Nutrición y Dietética solicitará los pedidos de regímenes dietéticos Y dieto terapéuticos diariamente.
- 2.3. El proveedor atenderá los requerimientos de dietas especiales que se solicite.
- 2.4. En fechas especiales y a solicitud de la nutricionista, la programación de los alimentos para el personal de guardia será de acuerdo a la ocasión.
- 2.5. El proveedor deberá entregar los alimentos en el departamento de Nutrición y Dietética temperaturas adecuadas para su consumo, en el horario establecido para cada ítem.
- 2.6. Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de 6 horas después de preparados o de 12 horas si son refrigerados.
- 2.7. Está prohibido el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El proveedor será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera ocasionar a los pacientes o trabajadores de la institución.
- 2.8. El proveedor deberá coordinar permanentemente con el Servicio de Nutrición y Dietética, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 2.9. Solo se utilizará material descartable para la entrega de raciones en el servicio de Nutrición y Dietética: Sopa, segundo, postre y cubiertos (cuchara tenedores) para todos los pacientes.}
- 2.10. EL Contratista deberá contar en su local, con el equipo, menaje de cocina y vajilla adecuadas y suficientes para la conservación, almacenaje y preparación de las raciones, con el propósito de brindar un Servicio adecuado, debiendo disponer de equipamiento mínimo conforme al siguiente detalle:

EQUIPO	CANTIDAD
Cocina industrial	01
Cocina a gas	01
Refrigeradora	01
Congeladora	01
Licadoras	02
Ollas con capacidad de rango entre:10,20,21,30,31,40	1 c/u
Balanza digital con capacidad max. 100 kg	02



Gerencia Regional de Salud
 Dra. Nut. Irma Villajulca Eustaquio
 Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
 Hospital Regional Docente de Trujillo

- 2.11. EL Contratista deberá contar con una unidad móvil (propia o alquilada) apropiado para el transporte de los alimentos en los horarios establecidos por el servicio de Nutrición y Dietética: El vehículo deberán estar acondicionados de tal modo que impidan el contacto de los alimentos con paredes o piso del mismo.
- 2.12. El contratista presentará en su propuesta el modelo, marca, número de placa, SOAT vigente, brevetes, etc. del transporte asignado a prestar este servicio.

VEHICULO	CANTIDAD
Vehículo de transporte, cerrado, para entrega de los alimentos raciones.	01

3. DE LAS CONDICIONES DE LA PRESENTACION DE SERVICIOS

Acreditación: Declaraciones Juradas para la presentación de la Oferta

- 3.1. Contar con Licencia de funcionamiento municipal (copia simple) vigente a la fecha de convocatoria de planta de producción y/o establecimiento donde se elabora y prepara los alimentos, en caso de que la planta y/o establecimiento sea alquilado deberá presentar copia del contrato de alquiler respectivo. **(Además la copia de dicho documento será presentada para la suscripción de contrato).**
- 3.2. Contar con certificación sanitaria otorgada por la gerencia de salud, la cual deberá contar con su manual de buenas prácticas de manipulación, así como su programación de higiene y saneamiento y se acredita con una copia del certificado de buenas prácticas de manipulación De acuerdo a lo establecido en la Norma Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA-v. 01. Norma sanitaria para los servicios de alimentación en los establecimientos de salud, aprobada con RM N° 749-2012/MINSA del 13 de septiembre del 2012 **(Además la copia de dicho documento será presentada para la suscripción de contrato).**
- ### 4. HIGIENE Y SALUBRIDAD
- 4.1. El personal seleccionado por el proveedor deberá contar con su respectivo carnet de sanidad, emitido por el órgano competente.
- 4.2. Para el transporte de las raciones alimenticias, el proveedor deberá cumplir con las normas vigentes de bioseguridad y código sanitario en relación a la manipulación y transporte de alimentos.
- 4.3. El servicio de Nutrición y Dietética a través de su personal cautelara que los residuos de alimentación provenientes de las salas de hospitalización y comedor de trabajadores, así como los que han sido consumidores será recolectados en depósito de plástico con tapa debidamente identificado, el mismo que deberá contener una bolsa plástica de color que identifica el tipo de residuos. El almacenamiento de los mismos, antes de su disposición final deberá encontrarse alejado de las áreas de atención, evitando así riesgos de contaminación.
- ### 5. DEL PERSONAL DE LA EMPRESA PROVEEDORA
- 5.1. El cumplimiento de estas disposiciones es de carácter obligatorio, su no acreditación es excluyente, por afectar directamente el alcance de la propuesta del Postor.
- 5.2. El proveedor al inicio del servicio deberá presentar a la entidad los certificados de buena salud (rayos x, exámenes de despistaje de HIV, Sífilis, Tuberculosis, Hepatitis y coprocultivo para el descarte de portadores), del personal seleccionado para realizar el servicio. Así como el informe del examen médico ocupacional, así como el carnet de sanidad vigente expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo. **(Será presentado para la suscripción de**



Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajulca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
HOSPITAL REGIONAL Docente de Trujillo

contrato). Según lo establecido NORMA SANITARIA N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, aprobada con RM N° 749-2012/MINSA del 13 de septiembre del 2012.

5.3. Certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales. **(Será presentado para la suscripción de contrato).**

5.4. El proveedor en su empresa deberá contar con personal suficientes para proveer las raciones encomendadas por el servicio de Nutrición y Dietética de manera oportuna y adecuada, según lo estipulado en la NORMA SANITARIA N° 103-MINSA/DGSP-V.01. NORMA TECNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICION Y DIETETICA, aprobada con RM N° 665-2013/MINSA del 23 de octubre del 2013.

Siendo los siguientes (según corresponda al tipo de alimento ofertado).

- | | |
|-----------------------|------|
| 1. Nutricionista | (01) |
| 2. Cocinero | (01) |
| 3. Ayudante de cocina | (01) |
| 4. Asistente/Auxiliar | (01) |

5.5. Recursos humanos para la evaluación. Para efectos de la evaluación, se adjuntará currículo vitae con copia documentada del siguiente personal: nutricionista colegiado (01), cocinero (01) y asistente/ auxiliar de nutrición (01). El tiempo de la experiencia en la especialidad se acreditará con copia simple de constancias o certificados, con un máximo de diez (10) servicios, debiendo adjuntar además documento que acredite relación laboral con la empresa postora, **(Será presentado para la suscripción de contrato).**

5.6. El personal a su cargo deberá contar con certificado de curso en temas de manipulación e higiene de alimentos para garantizar la preparación y entrega adecuada de las raciones, **(Será presentado para la suscripción de contrato).**

5.7. El personal de la empresa proveedora deberá usar el uniforme adecuado según la norma sanitaria de manipulador de alimentos del Ministerio de salud, además utilizará mascarilla, guantes descartables, gorras y mandil para evitar la contaminación cruzada.

5.8. El uniforme del personal será de color claro y constara de chaqueta, falda o pantalón, zapatillas, delantal sin bolsillo, gorro o pañoleta, todo de color claro, el cual deber estar siempre limpio y en buen estado, botas para el cocinero, delantal impermeable para los que se encargan del lavado, de acuerdo a la norma sanitaria N° 103- MINSA/DGSP-V.01. Norma técnica de salud de la unidad productora de servicios de salud de Nutrición y Dietética, aprobada con RM N° 665-2013/MINSA del 23 de Octubre del 2013.

6. DE LAS RESPONSABILIDADES.

6.1. El proveedor será responsable de los daños, perdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en el servicio de nutrición durante la ejecución de sus labores, es decir al momento de la entrega de las raciones correspondientes, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del servicio de Nutrición y Dietética, y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de siete (7) días calendario, no se realizara la reparación o reemplazo, la institución descontara automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.

6.2. El proveedor es responsable directo del personal seleccionado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el Hospital Regional Docente de Trujillo.



Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villaluz Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
Hospital Regional Docente de Trujillo

- 6.3. El proveedor es el único responsable del pago de las remuneraciones de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de Servicios, tributos creados o por crearse, etc.
- 6.4. El proveedor es el único responsable de la ocurrencia de accidentes daños, mutilaciones, invalidez o muerte de sus trabajadores, que pudiera ocurrir durante la ejecución del contrato, en los ambientes del Servicio de Nutrición y Dietética.
- 6.5. El proveedor deberá proporcionar a su personal seleccionado para las instalaciones del servicio de Nutrición y Dietética, el uniforme, así como un carnet de identificación o fotocheck que llevará en el pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal.
- 6.6. El proveedor presentara ante el servicio de Nutrición y Dietética, al inicio de la presentación los nombres, apellidos. Profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución del Servicio, de no registrar antecedentes policiales, expedidos por los organismos oficiales competentes. Así como el carnet de sanidad vigente.
- 6.7. El personal de la empresa proveedora deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen.
- 6.8. El personal de la empresa proveedora deberá observar las siguientes normas de conducta:
- Pulcritud y orden personal en todo momento
 - Puntualidad y confiabilidad
 - Respeto y cortesía
 - Uso del uniforme en forma impecable y decorosa.
- 6.9. El contratista debe en todo momento velar por la asistencia de un mínimo número de trabajadores para que se mantenga el Servicio y no disminuya la calidad del mismo.

7. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN.

- 7.1. La evaluación del servicio se efectuará de acuerdo a la programación de los regímenes normales y dieto terapéuticos, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Nutrición y Dietética. Una vez aprobada la programación, esta no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del servicio de Nutrición.
- 7.2. La evaluación de la calidad la efectuara el Servicio de Nutrición y Dietética, aplicando los criterios que se citan a continuación:
- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas de acuerdo a cada ítem (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, tanto interna como externamente del hospital, etc.).
 - La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario de Servicio de Nutrición y Dietética.
 - La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por el Servicio de Nutrición y Dietética.
 - El suministro de las raciones se realizará en los ambientes fijados por el servicio de Nutrición y Dietética.
- 7.3. Estos aspectos están contemplados en el acta de Conformidad del Servicio, que se adjuntara al PECOSER.
- 7.4. El servicio de nutrición y dietética efectuara el control de los alimentos y preparaciones de manera inopinada, de acuerdo al detalle siguiente:
- El servicio de nutrición remitirá las muestras de los alimentos al laboratorio que pueda realizar los exámenes correspondientes.



REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nul. Irma Villajuela-Estigarribia
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
Firma: [Firma]

- Estas muestras deberán ser extraídas de la planta de producción de los alimentos del proveedor, en presencia de los representantes del servicio de nutrición, la administración y del proveedor.
 - Los resultados microbiológicos y/o bromatológicos será remitidos al proveedor a través de la dirección ejecutiva del Hospital regional docente de Trujillo.
 - Los gastos generados por estas pruebas correrán por cuenta del proveedor.
- 7.5. Se consideran faltas técnicas al servicio prestado lo siguiente:
- Aquellas que involucran la manipulación, preparación y presentación de los alimentos terminados.
 - La existencia de un brote por intoxicación alimentaria
 - El incumplimiento con el aporte calórico y proteico
 - El incumplimiento con el gramaje de los alimentos
 - El incumplimiento del registro de consumo de raciones (incremento ficticio)
 - La existencia de reclamos documentados y verificados de un mínimo de 10% de comensales respecto de una de las dietas del día.
- 7.6. Se consideran faltas no técnicas al servicio prestado, verificadas por el responsable del servicio de nutrición y dietética lo siguiente:
- El incumplimiento de las normas del manipulado de alimentos
 - La falta de aseo y limpieza en las instalaciones donde se preparan las dietas
 - El manejo inadecuado para la preparación de las dietas
 - El incumplimiento de horarios de ingreso de alimentos.
 - El incumplimiento con la calidad de las dietas.
 - El incumplimiento de los alimentos (según ítem) programados y/o requeridos por el Servicio de Nutrición.

Se subsanará en el turno correspondiente, previo aviso del área usuaria.

- 7.7. La presencia reiterada de faltas técnicas y no técnicas, dará origen a una sanción que puede ir desde la suspensión del pago del producto en cuestión hasta un posible cese del contrato
- 7.8. Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente, por el proveedor mediante una nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones establecidas para el presente Servicio.
- 7.9. Los Alimentos industrializados deben contar con registro sanitario.
- 7.10. La conformidad de recepción no invalida el reclamo posterior por parte del Servicio de Nutrición por inadecuación a las especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables.

8. OTRAS OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- 8.1. El proveedor está obligado a observar y cumplir las Normas Sanitarias (D.S N° 007-98-SA, Ley General de Salud N° 26842) y además disposiciones conexas relacionadas con el Servicio de Alimentación, productos perecibles y no perecibles.
- 8.2. El proveedor deberá brindar al HRDT todas las facilidades del caso al momento de las supervisiones y para que se practiquen los análisis microbiológicos.
- 8.3. El costo de las raciones alimenticias y regímenes dieto terapéuticos (por ítem adjudicado) se mantendrá invariable durante el período de vigencia de la prestación del suministro.

9. DE LA SUPERVISION DEL SERVICIO

- 9.1. El Departamento de Nutrición y Dietética tiene la potestad de verificar que las condiciones de preparación de los alimentos garanticen el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene, según lo dispone la norma Sanitaria N° 098-minsa/diges-a-v .01. norma sanitaria para los servicios de alimentación en los establecimientos de salud,



Gerencia Regional de Salud
 Dra. Nut. Irma Villajanca Eustaquio
 Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética

- aprobada con R.M Nº 749-2012/MINSA del 13 de setiembre del 2012 y se compromete a recibir la visita inesperada del personal para la supervisión respectiva.
- 9.2. El personal del Departamento de Nutrición y Dietética supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los Servicios de alimentación y Nutrición para garantizar el sistema de alimentación sana, higiénica y nutritiva a los pacientes y personal del HDRT.
 - 9.3. La supervisión y medición del Servicio comprende la evaluación de contenido nutricional de los regímenes dietoterapéuticos a fin de asegurar la cobertura de las necesidades nutricionales del paciente y personal.
 - 9.4. Se supervisará el cumplimiento de las especificaciones técnicas de programación, dosificación, horario, temperatura, condiciones sanitarias de las preparaciones, calidad de insumos, transporte adecuado, etc.
 - 9.5. El Departamento de Nutrición supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes. En lo relacionado a los Servicios de Alimentación y Nutrición.

10. DE LAS PENALIDADES

- 10.1. El incumplimiento del uso del uniforme del personal seleccionado para las instalaciones del Departamento de Nutrición. Así como, no portar el carnet de identificación o fotocheck que llevará en el pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal, previo informe del Dpto. Nutrición. será penalizado con el **equivalente del (1%) de la facturación total del ítem.**

REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Miguel Arturo Vergara León
Jefe de la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento
HOSPITAL REGIONAL DOCTOR DE TRUJILLO

REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajulca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética

PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LOS AMBIENTES DE LAS ÁREAS DE NUTRICIÓN.

ATENCIÓN DE DIETAS COMPLETAS PARA PERSONAL DE GUARDIA

GENERALIDADES:

La unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética de Nutrición, tiene como función principal, el de brindar a sus usuarios tanto internos como externos una alimentación saludable, equilibrada con el aporte adecuado de macro y micronutrientes de manera oportuna, para ello necesita contar infraestructura, equipos y recursos humanos de acuerdo al volumen de la demanda y crecimiento de la población. Es la unidad Orgánica encargada de remover, proteger y recuperar la Salud nutricional de sus usuarios.

FINALIDAD PÚBLICA:

Mantener la debida y oportuna provisión alimentos a nuestros usuarios (desayunos, almuerzos y cenas) con estándares de calidad en los porcentajes nutricionales adecuados y convenientes, para el personal profesional y no profesional de la salud cuya jornada laboral incluye guardias diurnas y guardias nocturnas.

ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES:

1. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

1.1. El valor calórico total (VCT) de las raciones solidas será de 2500 calorías por día, como máximo, distribuidas en la siguiente forma. Para las guardias diurnas (Almuerzo) y Para las guardias nocturnas (Desayuno y Cena)

- **DESAYUNO** : 20% 500 calorías
- **ALMUERZO** : 45% 1125 calorías
- **CENA** : 30% 900 calorías

1.2. La composición de nutrientes que integran los regímenes dieto terapéuticos a pacientes y personal de guardia diurna para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS No más de 10% de grasas saturadas
Dieta completa	10 al 15 %	55 % al 65 %	25 % al 30 %

1.3. La distribución calórica de los nutrientes para las raciones completos y específicas será de:
De proteínas de 10% al 15% del VCT (80% AVB, 20% BVB)
De Carbohidratos de 55% al 60% del VCT como máximo.
De grasas de 25% al 30% de VCT (no más de 10% de grasas saturadas).

1.4. La relación de nutrientes de los regímenes completos del personal de guardia también deberá cubrir los requerimientos vitamínicos y minerales.

1.5. La presentación y variedad de los alimentos del régimen será en relación a los alimentos recomendados por la naturaleza de la dieta.

1.6. Los condimentos a utilizar serán de marca conocida, envasados contar con fecha vencimiento y registro sanitario emitido por la DIGESA.

1.7. Las frutas, verduras y hortalizas tubérculos y /o raíces a utilizar según ítem, serán de calidad extra.



REGION LA
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajulca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
HOSPITAL REGIONAL ORIENTE DE TRUJILLO

- 1.8. Los jugos y refrescos deberán ser de frutas, no se permitirá el uso de refresco en sobre.
- 1.9. Solo se utilizará mayonesa industrial de marca certificada.
- 1.10. Todas las bebidas frías se prepararán con agua hervida.
- 1.11. Para la preparación de los alimentos se usarán aceites de origen vegetal, marca conocida, envasados deberán contar con fecha de vencimiento y registro sanitario. En el caso de frituras se utilizará aceite de primer uso.
- 1.12. Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el código de Principios Generales de Higiene RM Nº 535-97SA/DM, deberá ceñirse a las siguientes condiciones:
- No se aceptarán productos a granel
 - Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes a fin de poder identificar su fecha de vencimiento, contenido y otros.
- 1.13. La diversificación de los regímenes completos será establecida y solicitada por el Departamento de Nutrición y Dietética.

1.14. CANTIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO DE DESAYUNO, ALMUERZOS Y CENAS PROYECTADOS: PARA 15 DÍAS.

ENTREGAS	MEDIDA UNITARIA	ATENCIONES DE DESAYUNO PARA PERSONAL	ATENCIONES DE ALMUERZOS PARA PERSONAL	ATENCIONES DE CENA PARA PERSONAL
ENTREGA 1	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 2	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 3	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 4	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 5	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 6	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 7	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 8	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 9	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 10	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 11	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 12	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 13	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 14	UNIDAD	130	180	130
ENTREGA 15	UNIDAD	130	180	130
TOTAL		1950	2700	1950

- Sujeto de Variación según necesidad del área usuaria.

COMPONENTE ALIMENTICIO:

Desayuno de regímenes normales de personal ser el siguiente:

- Leche: evaporada 10 veces al mes
- Huevo: 4 veces a la semana en preparaciones
- Queso fresco: 2 veces a la semana/ 40g por ración
- Pollo, pavita, res: 3 veces a la semana/ 20g por ración
- Tamal de pollo/humitas: 01 vez a la semana
- Palta: 2 veces a la semana/ 50g por ración
- Aceitunas: 1 vez por semana /30g por ración



REGION LA
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajunta Estayolo
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
HOSPITAL REGIONAL Docente de Trujillo

Almuerzo de regímenes normales de personal será el siguiente:

- Res (sin hueso y desgrasada): 01 vez por semana solo para personal
- Carne fileteada: 100 gr por ración neta cruda
- Carne para guiso: 100 gr por ración neta cruda
- Carne para saltado: 100 gr por ración neta, cruda
- Cerdo: 02 veces al mes/ 100 gr solo para personal.
- Pollo: 04 veces por semana 150-200 g por ración cruda.
- Medallón de pavita: 01 vez por mes 100 gr por ración. (2 V)
- Pescado blanco: 01 vez por semana /100 gr por ración, blanco fileteado, de primera calidad.
- Fruta cítrica 3 veces por semana.
- Fruta de estación: diario, variedad
- Verduras: diario y variado
- Tubérculos: diario (60 gr.)
- Menestras 2 veces a la semana.
- Cereales: diario (tallarín 1 vez por semana)
- Harinas: diversas según preparaciones

Cenas de regímenes normales de personal será el siguiente:

- Res (sin hueso y desgrasada); 01 vez a la semana
- Carne fileteada: 100 gr por ración neta, cruda
- Carne para guiso: 100 gr por ración neta, cruda
- Carne para saltado: 100 gr por ración neta, cruda
- Cerdo: 02 veces al mes/ solo para personal.
- Pollo: 04 \veces a la semana 150-200 gr por ración cruda.
- Medallón de pavita: 01 vez a la semana 100 gr por ración.
- Pescado blanco: 01 vez a la semana/100 gr por ración, blanco fileteado, de primera calidad
- Fruta cítrica 3 veces por sema.
- Frutas de estación: diario variado
- Verduras: diario variado
- Tubérculos: diario (60 gr.)
- Menestras: 2 veces a la semana solo para dietas normales.
- Cereales: diario (tallarín 01 vez por semana)
- Harinas: diversas según preparaciones

ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN:

Desayuno del personal:

- Leche evaporada 1 taza de 250cc
- Cereal con fruta, 1 taza 300 CC.
- Pan 2 unidades (peso reglamentario) u 8 unidades de galleta.
- Entremés: mermelada, mantequilla, queso, huevo, pollo, etc. Especificaciones del anexo.
- Fruta o jugo 1 vaso de 200cc

Almuerzo para personal:

- Entrada o sopa
- Plato principal (según el régimen dietético)
- Fruta y jugo 1 vaso 200cc



REGION LA
Gerencia Regional de Salud
Dra. Norma Villajulca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
Hospital Regional Docente de Tarma

- Ensalada

Comida para personal:

- plato principal: (según el régimen dietético)
- jugo o infusión 1 vaso 200 cc

DE LAS CANTIDADES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS:

- Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la unidad técnica de ración alimentaria servida (UTRAS) del ministerio de salud, con factor de ponderación correspondiente a almuerzos: 0.50 de ración diaria.
- Para los casos no señalados se aplicará UTRAS que deberá considerar el servicio de Nutrición
- La dosificación de alimentos para las preparaciones de los regímenes dieto terapéuticos. se registrará por la tabla de dosificación de alimentos. del ministerio de salud (RM 046-82-SA/DVM).

HORARIO DE ENTREGA

De lunes a domingo incluidos feriados en los 15 días.

Desayuno:

Entre las 7.00 am y 7.30 am horas.

En caso de requerirse para las dietas completas fraccionadas de un horario especial, será de acuerdo a la necesidad de la institución, para este caso el departamento de nutrición coordinará con la empresa adjudicada.

Almuerzo:

Entre las 11.30 am y 12.00 pm horas.

En caso de requerirse para las dietas completas fraccionadas de un horario especial, será de acuerdo a la necesidad de la institución, para este caso el departamento de nutrición coordinará con la empresa adjudicada.

Cena:

Entre las 07.00 pm y 07.30 pm horas.

En caso de requerirse para las dietas completas fraccionadas de un horario especial, será de acuerdo a la necesidad de la institución, para este caso el departamento de nutrición coordinará con la empresa adjudicada.

2. CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 2.1. El proveedor presentará para la suscripción del contrato la planificación por los 15 días de la prestación del servicio del régimen completo, con la dosificación de los ingredientes, a fin de que la nutricionista del dpto. De Nutrición y Dietética del HRDT, efectúe la evaluación y realizar las correcciones necesarias de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas. Esta planificación deberá ser aprobada por la nutricionista, la misma que refrendará con su firma y sello correspondiente.
- 2.2. El Dpto. de Nutrición y Dietética solicitará los pedidos de regímenes completos diariamente.
- 2.3. El proveedor atenderá los requerimientos de dietas completas que se solicite.
- 2.4. En fechas especiales y a solicitud de la nutricionista, la programación de los alimentos para el personal de guardia diurna será de acuerdo a la ocasión.



REGION LA
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajanca-Estigarribia
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
H. Regional Docente de Trujillo

- 2.5. El proveedor deberá entregar los alimentos en el departamento de Nutrición y Dietética temperaturas adecuadas para su consumo, en el horario establecido para cada ítem.
- 2.6. Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de 6 horas después de preparados o de 12 horas si son refrigerados.
- 2.7. Está prohibido el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El proveedor será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera ocasionar a los pacientes o trabajadores de la institución
- 2.8. El proveedor deberá coordinar permanentemente con el Servicio de Nutrición y Dietética, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 2.9. Solo se utilizará material descartable para la entrega de raciones en el servicio de Nutrición y Dietética: Desayuno, Sopa, segundo, postre y cubiertos (cuchara tenedores).
- 2.10. La empresa postora deberá contar en su local, con el equipo, menaje de cocina y vajilla adecuadas y suficientes para la conservación, almacenaje y preparación de las raciones, con el propósito de brindar un Servicio adecuado, debiendo disponer de equipamiento mínimo conforme de literal c). De documento de presentación obligatoria solicitando en el requerimiento por ítem.

EQUIPO	CANTIDAD
Cocina industrial	01
Cocina a gas	01
Refrigeradora	01
Congeladora	01
Licuadoras	01
Ollas con capacidad de rango entre: 10,20,21,30,31,40	1 c/u
Balanza digital con capacidad max. 100 kg	01

- 2.11. El contratista deberá contar con una unidad móvil (propio o alquilado) apropiado para el transporte de los alimentos en los horarios establecidos por el servicio de Nutrición y Dietética: El vehículo deberán estar acondicionados de tal modo que impidan el contacto de los alimentos con paredes o piso del mismo.
- 2.12. El Contratista presentará en su propuesta el modelo, marca, número de placa, SOAT vigente, brevets, etc. del transporte asignado a prestar este servicio.

VEHICULO	CANTIDAD
Vehículo de transporte, cerrado, para la entrega de los alimentos raciones.	01

3. DE LAS CONDICIONES DE LA PRESENTACION DE SERVICIOS

Acreditación: Declaraciones Juradas para la presentación de la Oferta

- 3.1. Contar con Licencia de funcionamiento municipal (copia simple) vigente a la fecha de convocatoria de planta de producción y/o establecimiento donde se elabora y prepara los alimentos, en caso de que la planta y/o establecimiento sea alquilado deberá presentar copia del contrato de alquiler respectivo. **(Además la copia de dicho documento será presentada para la suscripción de contrato).**



REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajuca Estayuc
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
Módulo Regional Docente de Tumbuco

- 3.2. Deberá contar con *certificado de desinfección y desinsectación del local donde se elaborará los almuerzos*) y cumplir con los requisitos según leyes, reglamentos técnicos, sanitarios y demás normas: Resolución Ministerial nro. 822-2018/minsa que aprueba la nts 142-minsa/2018/digesa "norma sanitaria para los restaurantes y afines", D.S. 014-84-sa y d.s.112-63-dgs "reglamento higiénico sanitario de alimentos". (Además la copia de dicho documento será presentada para la suscripción de contrato).

4. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- 4.1. El personal seleccionado por el proveedor deberá contar con su respectivo carnet de sanidad, emitido por el órgano competente.
- 4.2. Para el transporte de las raciones alimenticias, el proveedor deberá cumplir con las normas vigentes de bioseguridad y código sanitario con relación a la manipulación y transporte de alimentos.
- 4.3. El servicio de Nutrición y Dietética a través de su personal cautelara que los residuos de alimentación provenientes de comedor de trabajadores, así como los que han sido consumidores será recolectados en depósito de plástico con tapa debidamente identificado, el mismo que deberá contener una bolsa plástica de color que identifica el tipo de residuos. El almacenamiento de los mismos, antes de su disposición final deberá encontrarse alejado de las áreas de atención, evitando así riesgos de contaminación.

5. DEL PERSONAL DE LA EMPRESA PROVEEDORA

- 5.1. El cumplimiento de estas disposiciones es de carácter obligatorio, su no acreditación es excluyente, por afectar directamente el alcance de la propuesta del Postor.
- 5.2. El proveedor El proveedor al inicio del servicio deberá presentar a la entidad los certificados de buena salud (rayos x, exámenes de despistaje de HIV, Sífilis, Tuberculosis, Hepatitis y coprocultivo para el descarte de portadores), del personal seleccionado para realizar el servicio. Así como el informe del examen médico ocupacional, así como el carnet de sanidad vigente expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo.
- 5.3. Certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales. (Será presentado para la suscripción de contrato).
- 5.4. El proveedor en su empresa deberá contar con personal suficientes para proveer las raciones encomendadas por el servicio de Nutrición y Dietética de manera oportuna y adecuada, según lo estipulado en la NORMA SANITARIA N° 103-MINSA/DGSP-V.01. NORMA TECNICA DE SALUD DE LA UNIDAD PRODUCTORA DE SERVICIOS DE SALUD DE NUTRICION Y DIETETICA, aprobada con RM N° 665-2013/MINSA del 23 de octubre del 2013.

Siendo los siguientes (según corresponda al tipo de alimento ofertado).

- | | |
|-----------------------|------|
| 1. Nutricionista | (01) |
| 2. Cocinero | (01) |
| 3. Ayudante de cocina | (01) |
| 4. Asistente/Auxiliar | (01) |

- 5.5. Recursos humanos para la evaluación. Para efectos de la evaluación, se adjuntará curriculum vitae con copia documentada del siguiente personal: nutricionista colegiado (01), cocinero (01) y asistente/ auxiliar de nutrición (01). El tiempo de la experiencia en la especialidad se acreditará con copia simple de constancias o



REGION LA
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajuca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
Hospital Regional Docente de Trujillo

certificados, con un mínimo de experiencia de (01) año. **(Será presentado para la suscripción de contrato).**

5.6. El personal a su cargo deberá contar con certificado de curso en temas de manipulación e higiene de alimentos para garantizar la preparación y entrega adecuada de las raciones, **(Será presentado para la suscripción de contrato).**

5.7. El personal de la empresa proveedora deberá usar el uniforme adecuado según la norma sanitaria de manipulador de alimentos del Ministerio de salud, además utilizará mascarilla, guantes descartables, gorras y mandil para evitar la contaminación cruzada.

5.8. El uniforme del personal será de color claro y constara de chaqueta, falda o pantalón, zapatillas, delantal sin bolsillo, gorro o pañoleta, todo de color claro, el cual deber estar siempre limpio y en buen estado, botas para el cocinero, delantal impermeable para los que se encargan del lavado, de acuerdo con la norma sanitaria N° 103-MINSA/DGSP-V.01. Norma técnica de salud de la unidad productora de servicios de salud de Nutrición y Dietética, aprobada con RM N° 665-2013/MINSA del 23 de octubre del 2013.

6. DE LAS RESPONSABILIDADES.

6.1. El proveedor será responsable de los daños, perdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en el servicio de nutrición durante la ejecución de sus labores, es decir al momento de la entrega de las raciones correspondientes, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del servicio de Nutrición y Dietética, y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Si en el término de siete (7) días calendario, no se realizara la reparación o reemplazo, la institución descontara automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.

6.2. El proveedor es responsable directo del personal seleccionado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el Hospital Regional Docente de Trujillo.

6.3. El proveedor es el único responsable del pago de las remuneraciones de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de Servicios, tributos creados o por crearse, etc.

6.4. El proveedor es el único responsable de la ocurrencia de accidentes daños, mutilaciones, invalidez o muerte de sus trabajadores, que pudiera ocurrir durante la ejecución del contrato, en los ambientes del Servicio de Nutrición y Dietética.

6.5. El proveedor deberá proporcionar a su personal seleccionado para las instalaciones del servicio de Nutrición y Dietética, el uniforme, así como un carnet de identificación o fotocheck que llevará en el pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal.

6.6. El proveedor presentara ante el servicio de Nutrición y Dietética, al inicio de la presentación los nombres, apellidos. Profesión y/o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución del Servicio, de no registrar antecedentes policiales, expedidos por los organismos oficiales competentes. Así como el carnet de sanidad vigente.



REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
[Firma]
Dra. Nut. Rosa Villajulca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
Hospital Regional Docente de Trujillo

- 6.7. El personal de la empresa proveedora deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen.
- 6.8. El personal de la empresa proveedora deberá observar las siguientes normas de conducta:
- Pulcritud y orden personal en todo momento
 - Puntualidad y confiabilidad
 - Respeto y cortesía
 - Uso del uniforme en forma impecable y decorosa.
- 6.9. El contratista debe en todo momento velar por la asistencia de un mínimo número de trabajadores para que se mantenga el Servicio y no disminuya la calidad del mismo.

7. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN.

- 7.1. En el servicio se respetará y efectuará la preparación de dietas completas de acuerdo a la programación de los regímenes completos, los mismos que serán aprobados por el Servicio de Nutrición y Dietética. Una vez aprobada la programación, esta no puede ser cambiada sin justificación ni autorización del servicio de Nutrición.
- 7.2. La evaluación de la calidad la efectuara el Servicio de Nutrición y Dietética, aplicando los criterios que se citan a continuación:
- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas de acuerdo a cada ítem (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, tanto interna como externamente del hospital, etc.).
 - La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario de Servicio de Nutrición y Dietética.
 - La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por el Servicio de Nutrición y Dietética.
 - El suministro de las raciones se realizará en los ambientes fijados por el servicio de Nutrición y Dietética.
- 7.3. Estos aspectos están contemplados en el acta de Conformidad del Servicio, que se adjuntara a la hoja de validación de presentada por el proveedor.
- 7.4. El servicio de nutrición y dietética efectuara el control de los alimentos y preparaciones de manera inopinada, de acuerdo al detalle siguiente:
- El servicio de nutrición remitirá las muestras de los alimentos al laboratorio que pueda realizar los exámenes correspondientes.
 - Estas muestras deberán ser extraídas de la planta de producción de los alimentos del proveedor, en presencia de los representantes del servicio de nutrición, la administración y del proveedor.
 - Los resultados microbiológicos y/o bromatológicos será remitidos al proveedor a través de la dirección ejecutiva del Hospital regional docente de Trujillo.
 - Los gastos generados por estas pruebas correrán por cuenta del proveedor.
- 7.5. Se consideran faltas técnicas al servicio prestado lo siguiente:
- Aquellas que involucren la manipulación, preparación y presentación de los alimentos terminados.
 - La existencia de un brote por intoxicación alimentaria
 - El incumplimiento con el aporte calórico y proteico



- El incumplimiento con el gramaje de los alimentos
- El incumplimiento del registro de consumo de raciones (incremento ficticio)
- La existencia de reclamos documentados y verificados de un mínimo de 10% de comensales respecto de una de las dietas del día.

7.6. Se consideran faltas no técnicas al servicio prestado, verificadas por el responsable del servicio de nutrición y dietética lo siguiente:

- El incumplimiento de las normas del manipulado de alimentos
- La falta de aseo y limpieza en las instalaciones donde se preparan las dietas
- El manejo inadecuado para la preparación de las dietas
- El incumplimiento de horarios de ingreso de alimentos.
- El incumplimiento con la calidad de las dietas.
- El incumplimiento de los alimentos (según ítem) programados y/o requeridos por el Servicio de Nutrición.

Se subsanará en el turno correspondiente, previo aviso del área usuaria.

7.7. La presencia reiterada de faltas técnicas y no técnicas, dará origen a una sanción que será penalizado con el equivalente del (1%) de la facturación total del ítem.

7.8. Los alimentos preparados devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente, por el proveedor mediante una nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones establecidas para el presente Servicio.

7.9. Los Alimentos industrializados deben contar con registro sanitario.

7.10. La conformidad de recepción no invalida el reclamo posterior por parte del Servicio de Nutrición por inadecuación a las especificaciones Técnicas u otras situaciones anómalas verificables.

8. OTRAS OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- 8.1. El proveedor está obligado a observar y cumplir las Normas Sanitarias (D.S Nº 007-98- SA, Ley General de Salud Nº 26842) y además disposiciones conexas relacionadas con el Servicio de Alimentación, productos perecibles y no perecibles.
- 8.2. El proveedor deberá brindar al HRDT todas las facilidades del caso al momento de las supervisiones y para que se practiquen los análisis microbiológicos.
- 8.3. El costo de las raciones alimenticias y regímenes completos (por ítem adjudicado) se mantendrá invariable durante el período de vigencia de la prestación del suministro.

9. DE LA SUPERVISION DEL SERVICIO

9.1. El Departamento de Nutrición y Dietética tiene la potestad de verificar que las condiciones de preparación de los alimentos garanticen el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene, según lo dispone la norma Sanitaria Nº 098-minsa/digesa-v .01. Norma sanitaria para los servicios de alimentación en los establecimientos de salud, aprobada con R.M Nº 749-2012/MINSA del 13 de setiembre del 2012 y se compromete a recibir la visita inesperada del personal para la supervisión respectiva.

9.2. El personal del Departamento de Nutrición y Dietética supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los Servicios de alimentación y Nutrición para garantizar el sistema de alimentación sana, higiénica y nutritiva a los pacientes y personal del HDRT.



REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajulca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética
Hospital Regional Docente de Trujillo

- 9.3. La supervisión y medición del Servicio comprende la evaluación de contenido nutricional de los regímenes completo a fin de asegurar la cobertura de las necesidades nutricionales del personal de guardia.
- 9.4. Se supervisará el cumplimiento de las especificaciones técnicas de programación, dosificación, horario, temperatura, condiciones sanitarias de las preparaciones, calidad de insumos, transporte adecuado, etc.
- 9.5. El Departamento de Nutrición supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes. En lo relacionado a los Servicios de Alimentación y Nutrición.

10. DE LAS PENALIDADES

- 10.1. El incumplimiento del uso del uniforme del personal seleccionado para las instalaciones del Departamento de Nutrición. Así como, no portar el carnet de identificación o fotocheck que llevará en el pecho, con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa y sello del representante legal, previo informe del Dpto. Nutrición. será penalizado con el **equivalente del (1%) de la facturación total del ítem.**

REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Miguel Arturo Vergara León
Jefe de la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento
Hospital Regional Docente de Trujillo

REGION LA LIBERTAD
Gerencia Regional de Salud
Dra. Nut. Irma Villajuca Eustaquio
Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL																					
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO																					
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th><th>CANTIDAD</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>COMPRESORA</td><td>1</td></tr> <tr> <td>2</td><td>AMOLADORA DE MANO</td><td>1</td></tr> <tr> <td>3</td><td>LIJADORA DE PARED Y MURO</td><td>1</td></tr> <tr> <td>4</td><td>TALADRO PERCUTOR</td><td>1</td></tr> <tr> <td>5</td><td>PULIDORA PARA PISO</td><td>1</td></tr> <tr> <td>6</td><td>ESCALERA DE TIJERA O ANDAMIOS</td><td>1</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p> </div>	ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	1	COMPRESORA	1	2	AMOLADORA DE MANO	1	3	LIJADORA DE PARED Y MURO	1	4	TALADRO PERCUTOR	1	5	PULIDORA PARA PISO	1	6	ESCALERA DE TIJERA O ANDAMIOS	1
ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD																				
1	COMPRESORA	1																				
2	AMOLADORA DE MANO	1																				
3	LIJADORA DE PARED Y MURO	1																				
4	TALADRO PERCUTOR	1																				
5	PULIDORA PARA PISO	1																				
6	ESCALERA DE TIJERA O ANDAMIOS	1																				
B	CAPACITACION TECNICA Y PROFESIONA																					
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE																					
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA																					
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CANT.</th><th>CARGO</th><th>PROFESION</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Responsable Técnico</td><td>Ingeniero Civil y/o Arquitecto y/o Técnico en Construcción, bachiller o titulado.</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el 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.</p>	CANT.	CARGO	PROFESION	1	Responsable Técnico	Ingeniero Civil y/o Arquitecto y/o Técnico en Construcción, bachiller o titulado.															
CANT.	CARGO	PROFESION																				
1	Responsable Técnico	Ingeniero Civil y/o Arquitecto y/o Técnico en Construcción, bachiller o titulado.																				
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE																					
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CANT.</th><th>CARGO</th><th>EXPERIENCIA</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Responsable Técnico</td><td>Con doce (12) meses de experiencia como asistente y/o responsable técnico y/o residente y/o supervisor y/o inspector y/o jefe en obras y/o servicios de mantenimiento y/o similares al Objeto de la Convocatoria.</td></tr> </tbody> </table> <p>Se considerarán como SERVICIOS similares: Mantenimientos y/o conservación y/o preservación y/o acondicionamiento de Infraestructura en centros</p>	CANT.	CARGO	EXPERIENCIA	1	Responsable Técnico	Con doce (12) meses de experiencia como asistente y/o responsable técnico y/o residente y/o supervisor y/o inspector y/o jefe en obras y/o servicios de mantenimiento y/o similares al Objeto de la Convocatoria.															
CANT.	CARGO	EXPERIENCIA																				
1	Responsable Técnico	Con doce (12) meses de experiencia como asistente y/o responsable técnico y/o residente y/o supervisor y/o inspector y/o jefe en obras y/o servicios de mantenimiento y/o similares al Objeto de la Convocatoria.																				

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

	<p>de salud y/o clínicas y/u hospitales y/o instituciones educativas.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div><p>Importante</p><ul style="list-style-type: none">• <i>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</i>• <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i>• <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i></div>
C	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 402,427.24 (Cuatrocientos dos Mil Cuatrocientos Veintisiete con 24/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de s/ 100,606.81 (Cien Mil Seiscientos Seis con 81/100 soles) por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: MANTENIMIENTO Y/O CONSERVACIÓN Y/O PRESERVACIÓN Y/O ACONDICIONAMIENTO Y/O REHABILITACIÓN DE INFRAESTRUCTURA EN CENTROS DE SALUD Y/O CLÍNICAS Y/O HOSPITALES Y/O INSTITUCIONES EDUCATIVAS.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹², correspondientes a un máximo</p>

¹² Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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 tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

Importante

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

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

(...)

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

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
G. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado ¹³ acorde con ISO 9001:2015 ¹⁴ o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere mantenimiento de hospitales ¹⁵ .	(Máximo 5 puntos) Presenta Certificado ISO 9001 [5] puntos No presenta Certificado ISO 9001

¹³ La Certificación implica que un organismo de certificación independiente garantiza la conformidad de los productos/ servicios/procesos o sistemas de una organización, frente a los requisitos de una norma establecida.

¹⁴ Entre las certificaciones más difundidas mundialmente, y que es aplicable a todas las organizaciones independientemente de su actividad o sector, referidas a la implementación de un sistema de gestión de la calidad, se encuentra la correspondiente a la norma internacional ISO 9001, propuesto por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO). La certificación de la norma ISO 9001 confirma que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, y con ello su capacidad para proporcionar regularmente productos o servicios que satisfagan los requisitos de esa Norma Internacional, del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, así como su compromiso por aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz y mejora continua del sistema.

¹⁵ Respecto de la definición del alcance o campo de aplicación del certificado, en función al objeto de contratación, se describe a manera de ejemplo, el caso de la contratación del servicios de limpieza (donde además, por la particularidad del servicio, es importante tomar en cuenta el ámbito geográfico), donde se pueden considerar términos como: "limpieza de instalaciones en la ciudad de...", "limpieza de centros educativos en las ciudades de...", "limpieza de edificaciones en la provincia de...", "limpieza de ambientes hospitalarios en el departamento de...", "limpieza de centros educativos en la Región de...", "limpieza de instalaciones a nivel nacional", entre otros.

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional¹⁶. El referido certificado debe estar a nombre del postor¹⁷ y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁸, y estar vigente¹⁹ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	0 puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos²⁰

¹⁶ Sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).

¹⁷ En caso que el postor se presente en consorcio, para obtener el puntaje respectivo, todos sus integrantes deben acreditar que cuentan con las certificaciones vigentes con el alcance requerido, siempre que, de acuerdo con la promesa de consorcio, se hubieran comprometido a ejecutar obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria.

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

¹⁹ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

²⁰ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²¹

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

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

²¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS²²

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

²² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²³.

²³ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁴	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²⁵

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.

²⁴ 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.

²⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁷		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

²⁶ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁷ Ibídem.

²⁸ Ibídem.

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios²⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2**DECLARACIÓN JURADA****(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA**Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]³⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]³¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

³⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



TOTAL OBLIGACIONES

100%³²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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

³² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa³³ 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.

³³ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁹
1										

³⁴ 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.

³⁵ 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.

³⁶ 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”*.

³⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁸ 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.

³⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.



HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁹
2										
3										
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

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE TRUJILLO
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 11

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-HRDT – PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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