

# 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:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°014 -2024-DIRIS-LE  
PRIMERA CONVOCATORIA**

**“CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACION DE  
RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y  
PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DE LOS  
CENTROS DE SALUD CON INTERNAMIENTO: JICAMARCA  
RIS-JICAMARCA, TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA Y  
MIGUEL GRAU-RIS CHACLACAYO”**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

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

#### 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

##### **Importante**

*En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), a solicitud del postor se asigna una bonificación equivalente al diez por ciento (10%) sobre el puntaje total obtenido por los postores con domicilio en la provincia donde prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP<sup>2</sup>. Lo mismo aplica en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando algún ítem no supera el monto señalado anteriormente.*

#### 1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

<sup>2</sup> La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe)

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.*

5

10  
R  
1041  
7

## 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.
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 : DIRECCION EN REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA ESTE  
RUC N° : 20602236596  
Domicilio legal : Av. Cesar Vallejo cdra. 13 S/N El Agustino – Cost. Hospital  
Nacional Hipólito Unanue  
Teléfono: : 01- 3631107  
Correo electrónico: : jsolanor@dirislimaeste.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la “CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DE LOS CENTROS DE SALUD CON INTERNAMIENTO: JICAMARCA RIS-JICAMARCA, TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA Y MIGUEL GRAU-RIS CHACLACAYO”; correspondiente al período 2024-2025.

LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA CONSTAN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA, COMO SE DETALLA A CONTINUACIÓN:

#### 1. DESAYUNO

- ✓ Leche.
- ✓ Avena, quinua u otro cereal (según demanda)
- ✓ 2 panes con aditamento:
  - ✓ Un pan con queso, pollo, lomito o huevo.
  - ✓ Un pan con mantequilla, mermelada, aceituna, camote frito o palta.
- ✓ Un vaso de jugo de fruta o una fruta mediana

#### 2. ALMUERZO

- ✓ Entrada o sopa
- ✓ Plato de fondo
- ✓ Fruta (no postre)
- ✓ Refresco

#### 3. COMIDA/CENA

- ✓ Sopa
- ✓ Plato de fondo
- ✓ Postre o fruta
- ✓ Refresco o infusión

CONSOLIDADO GENERAL:

ITEM PAQ.	SUB ITEM	LITERAL	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	1.1	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO JICAMARCA RIS-JICAMARCA DE LA DIRIS LIMA ESTE DE LA DIRIS LIMA ESTE.			
		1.1.1	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	1500
		1.1.2	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	9,864
		TOTAL		RACION	11,364
	SUB ITEM	LITERAL	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
	1.2	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA DE LA DIRIS LIMA ESTE DE LA DIRIS LIMA ESTE.			
		1.2.1	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	480
		1.2.2	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	9,864
				RACION	10,344
	SUB ITEM	LITERAL	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
	1.3	SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO MIGUEL GRAU RIS-CHACLACAYO DE LA DIRIS LIMA ESTE DE LA DIRIS LIMA ESTE.			
		1.3.1	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	840
		1.3.2	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	11,266
		TOTAL		RACION	12,106

DESAGREGADO DE RACIONES:

ITEM PAQ.	SUB ITEM	REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES POR 12 MESES		
1	1.1 JICAMARCA-RIS JICAMARCA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
		DESAYUNO	RACION	500
		ALMUERZO	RACION	500
		CENA	RACION	500
		TOTAL		1,500
		REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA POR 12 MESES		
		DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
		DESAYUNO	RACION	3592
		ALMUERZO	RACION	2680
		COMIDA	RACION	3592
		TOTAL		9,864
	1.2 TAMBO VIEJO - RIS LA MOLINA	REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES POR 12 MESES		
		DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
		DESAYUNO	RACION	160
		ALMUERZO	RACION	160
		CENA	RACION	160
		TOTAL		480
		REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA POR 12 MESES		
		DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
		DESAYUNO	RACION	3592
		ALMUERZO	RACION	2680
		COMIDA	RACION	3592
		TOTAL		9,864
	1.3 MIGUEL GRAU - RIS CHACLACAYO	REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES POR 12 MESES		
		DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
		DESAYUNO	RACION	280
		ALMUERZO	RACION	280
		CENA	RACION	280
		TOTAL		840
		REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA POR 12 MESES		
		DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
		DESAYUNO	RACION	4262
		ALMUERZO	RACION	2742
		COMIDA	RACION	4262
		TOTAL		11,266

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato AEC N°021-2024-DEA-DIRIS-LE el 15 de julio de 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios-RO y Donaciones y Transferencias- DyT

#### 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 trescientos sesenta y cinco (365) días calendarios (12 meses) o hasta agotar el monto de contrato, cuyo plazo se contabilizará a partir del día siguiente suscrito el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la Oficina de Tesorería (caja), la entrega de las bases será en la Oficina de Abastecimiento hora de 8:00 – 16:00, en sitio Jr. Cesar Vallejo S/N Urb. Corporación El agustino (Cdra. 13 – Costado Hospital Hipólito Unanue) – El Agustino.

### 1.10. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú – Artículos 7°, 9° y 137°.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF y sus modificatorias (en adelante, la Ley);
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF y sus demás modificatorias (adelante, el Reglamento).
- Directivas, Pronunciamientos, Opiniones, y Comunicados del Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado, en adelante OSCE.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa.
- Decreto Legislativo N° 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Ley 31953: Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2024.

- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 29973, Ley General de Personas con Discapacidad.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- 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 documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. (Anexo N° 11)

**Advertencia**

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

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

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

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>8</sup>. (**Anexo N° 12**).
- i) Estructura de costos<sup>9</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>10</sup>.
- k) Copia de la Licencia de Funcionamiento.
- l) Copia de la Certificación Sanitaria para el funcionamiento de restaurant y servicios a fines, en aplicación a la RM 822-2018/MINSA.
- m) Copia de Carnet de Sanidad o Certificado de Salud del personal propuesto.
- n) Copia de Colegiatura y Habilitación del personal clave según corresponda.
- o) Copia de Licencia de conducir categoría A2 del chofer.
- p) Copia de certificados o constancia de capacitación y/o estudios a fines a su función (COCINERO Y/O CHEF).
- q) Copia de certificado o constancia de experiencia mínima de 1 año en servicio de preparación de alimentos en entidades públicas y/o privadas. (COCINERO Y/O CHEF).
- r) Copia de certificado o constancia de capacitación en Inocuidad Alimentaria con un mínimo de 20 horas lectivas.(CHOFER).

#### 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*

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

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

<sup>9</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

*indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

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

#### **Importante**

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</sup>.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Abastecimiento en Jr. Cesar Vallejo S/N Urb. Corporación El Agustino (Cuadra 13 – costado Hospital Hipólito Unanue) en el horario de 08:30 a 16:30 horas.

## **2.5. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensuales), después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, el monto a pagar se calculará en base al valor unitario adjudicado y el número de prestaciones realizadas.

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

- Informe del contratista

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

- Informe de Conformidad del servicio, emitido por el funcionario del responsable de la Jefatura del Establecimiento de Salud conforme lo prescribe el numeral 168.2 del numeral 168 del Reglamento de Contrataciones del Estado, el cual deberá contar con lo siguiente:
  - Acta de conformidad del servicio.
  - Informe de evaluación nutricional de las raciones entregadas emitido por el responsable del Servicio de Nutrición.
  - Informe de la visita en planta realizada por el encargado de salud ambiental del establecimiento de salud, de corresponder.
  - Actas de recepción de las raciones alimenticias del mes correspondiente
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Av. Cesar Vallejo S/N Cdra. 13, Distrito El Agustino, en el horario de 08:30 a 16:00 horas.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

**“CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DE LOS CENTROS DE SALUD CON INTERNAMIENTO: JICAMARCA RIS-JICAMARCA, TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA Y MIGUEL GRAU-RIS CHACLACAYO” (ITEM PAQUETE).**



*"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

#### TERMINOS DE REFERENCIA

**1. CONTRATACION DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO JICAMARCA RIS-JICAMARCA**

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**  
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO JICAMARCA RIS-JICAMARCA.
- ÁREA USUARIA SOLICITANTE:**  
Centro de Salud con internamiento JICAMARCA RIS-JICAMARCA.
- FINALIDAD PÚBLICA:**  
La finalidad del servicio de preparación de raciones alimenticias es de suministrar alimentación para las pacientes y personal de guardia hospitalaria del Centro de Salud con internamiento JICAMARCA RIS-JICAMARCA.
- ANTECEDENTES:**  
Con el objeto de lograr mayores niveles de eficiencia en la atención del paciente y personal de guardia hospitalaria del Centro de Salud con internamiento JICAMARCA RIS-JICAMARCA, se hace necesario realizar el siguiente requerimiento.
- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:**

El presente servicio deberá contar con lo siguiente:

- ☐ **DESAYUNO**
  - ☒ Leche.
  - ☒ Avena, quinua u otro cereal (según demanda)
  - ☒ 2 panes con aditamento:
    - Un pan con queso, pollo, lomito o huevo.
    - Un pan con mermelada, mermelada, aceituna, camote frito o patla.
- ☐ **Un vaso de jugo de fruta o una fruta mediana**
- ☐ **ALMUERZO**
  - ☒ Entrada o sopa
  - ☒ Plato de fondo
  - ☒ Fruta (no postre)
  - ☒ Refresco
- ☐ **COMIDA/CENA**
  - ☒ Sopa
  - ☒ Plato de fondo
  - ☒ Postre o fruta

Firmado digitalmente por  
VERONICA VILLALBA FALCÓN  
2024.02.23 12:28:35  
Módulo: DRY-V-FI  
Fecha: 02.23.2024 12:28:35 -05:00

Firmado digitalmente por  
MIGUEL GRAU RIVERA  
2024.02.23 12:52:04  
Módulo: DRY-V-FI  
Fecha: 02.23.2024 12:52:04 -05:00

Firmado digitalmente por  
GUILLERMO VILLALBA FALCÓN  
2024.02.23 14:04:45  
Módulo: DRY-V-FI  
Fecha: 02.23.2024 14:04:45 -05:00

Firmado digitalmente por  
GUILLERMO VILLALBA FALCÓN  
2024.02.23 14:04:45  
Módulo: DRY-V-FI  
Fecha: 02.23.2024 14:04:45 -05:00

Firmado digitalmente por  
GUILLERMO VILLALBA FALCÓN  
2024.02.23 14:04:45  
Módulo: DRY-V-FI  
Fecha: 02.23.2024 14:04:45 -05:00

Página 1



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

✓ Refresco o infusión

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1		SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO JICAMARCA RIS- JICAMARCA DE LA DIRIS LIMA ESTE DE LA DIRIS LIMA ESTE.		
	1.1	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	1500
	1.2	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	9,864
TOTAL			RACION	11,364

- Solo se aceptará raciones adicionales para los pacientes hospitalizados, debidamente sustentados y autorizados por el jefe del establecimiento de salud.

LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA CONSTAN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA, COMO SE DETALLA A CONTINUACIÓN:

REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES POR 12 MESES		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
DESAYUNO	RACION	500
ALMUERZO	RACION	500
CENA	RACION	500
TOTAL		1,500

  
Firmado digitalmente por GRISELDA VERGARA WILLY Jara FAU  
200077005511 hard  
Módulo: Day V° B°  
Fecha: 06/05/2024 10:17:45 -05:00

REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA POR 12 MESES		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
DESAYUNO	RACION	3592
ALMUERZO	RACION	2680
COMIDA	RACION	3592
TOTAL		9,864

  
Firmado digitalmente por GRISELDA VERGARA WILLY Jara FAU  
200077005511 hard  
Módulo: Day V° B°  
Fecha: 06/05/2024 12:53:13 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS GUILARDO BENAVENTE Verónica  
20002236559 hard  
Módulo: Day V° B°  
Fecha: 07/05/2024 11:04:50 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADOS SOTO Fernando Evaristo FAU  
20002236559 hard  
Módulo: Day V° B°  
Fecha: 07/05/2024 14:24:00 -05:00

  
Firmado digitalmente por CALADINI GARCIA LIZ Ysabella  
20002236559 hard  
Módulo: Day V° B°  
Fecha: 07/05/2024 17:18:45 -05:00

Página 2



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

### 5.1 REQUERIMIENTOS Y EXIGENCIAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- La programación semanal será establecida por la nutricionista del contratista en coordinación con el servicio de nutrición del Centro de Salud con Internamiento.
- El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será de no menos de 2,200 Kcal. por día distribuidos en la siguiente forma:
  - Desayuno 20% 440 Kcal.
  - Almuerzo 45% 990 Kcal.
  - Comida 35% 770 Kcal.
- La distribución porcentual de macronutrientes que integran los regímenes normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:
 

Distribución calórica:

  - De proteínas de 12% al 15% del VCT
  - De carbohidratos de 55% al 60% del VCT
  - De grasas de 25% al 30% del VCT (no más del 10% grasas saturadas)
- La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá cubrir los requerimientos.
- La cantidad total de grasas saturadas será menor al 10%.
- Los insumos para la preparación de las raciones alimenticias, deberán cumplir con el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo N° 007-98-SA, deben tener las siguientes características:

CÁRNICOS	VISCERAS	PESCADO	LECHE	AVES (Pollo, gallina, pavo)
Frescos y/o congelados de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Leche entera evaporada o fresca pasteurizada, aptos para el consumo humano	Frescos y/o congelados, de primera calidad clase "A", aptos para el consumo humano.
FRUTA	VERDURAS	MENESTRAS	FIDEOS	GRASAS
Frescas y de primera calidad.	Frescas y de primera calidad.	De primera calidad o extra.	De trigo primera calidad aptos para el consumo humano	De origen 100% vegetal, primera calidad aptos para el consumo humano.

Firmado digitalmente por  
VERONICA VINYA JACO FAU  
2024.02.05 10:17:48 -61:00  
Fecha: 05.05.2024 10:17:48 -61:00

Firmado digitalmente por  
FLORENCIA BELENKETE VANDITO  
JANIER FAU 2024.02.05 12:54:13 -05:00  
Fecha: 05.05.2024 12:54:13 -05:00

Firmado digitalmente por  
GALLANDI HERRERA ANGEL FAU  
2024.02.05 11:04:30 -05:00  
Fecha: 05.05.2024 11:04:30 -05:00

Firmado digitalmente por  
SOTO FERRER EDUARDO FAU  
2024.02.05 11:04:33 -05:00  
Fecha: 05.05.2024 11:04:33 -05:00

Firmado digitalmente por  
CAJALUNTE SANCHEZ YANIELITA  
FIDEL FAU 2024.02.05 17:14:45 -05:00  
Fecha: 05.05.2024 17:14:45 -05:00

Página 3



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- Carne de vacuno sin hueso y desgrasado:  
Carne fileteada 120gr. por ración neta, cruda  
Carne para guiso 120gr. por ración neta, cruda  
Carne para saltado 100gr. por ración neta, cruda
- Carne de aves (pollo o pavo) 180gr – 200gr, cruda.
- Pescado: fileteado de primera calidad (150 grs crudo)
- Carne picada deshuesada: Se considera solo 2 veces por semana, 1 de pollo y 1 de res (80grs. En cocido).
- Visceras: Hígado ó mondongo (100 grs.) solo una vez al mes. en el régimen normal
- Huevos: De gallina, enteros de 50 a 60 grs. Se rechazarán los huevos quebrados.
- Leche evaporada (110 CC por ración) o fresca pasteurizada (240 ccc. por ración) y el queso fresco deberá ser pasteurizado (30grs. por ración).
- Sucédáneos de la leche materna para situaciones excepcionales para la prescripción médica.
- Los víveres secos (cereales, menestras y derivados como: harina, fideos, etc. serán de calidad extra o primera).
- Las frutas deben ser de primera calidad y con un peso de 150 a 200 gr.
- Las verduras, raíces y tubérculos deben ser de primera calidad.
- Solo se utilizará mayonesa industrial de marca certificada.
- El aceite para la preparación de raciones será de origen 100% vegetal y con Registro Sanitario.
- En el caso de frituras, utilizarán el aceite solo una vez (no podrán guardarlo) y se podrá realizar preparaciones en forma de frituras como máximo 2 veces al mes.
- Los jugos y refrescos deberán ser de fuente natural, no se permitirá el uso de refresco en sobre.
- Los postres deberán ser preparados con fruta natural o con leche.
- Otros productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de primera calidad.
- Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría, nunca con agua cruda.
- Se dotará además de 2 litros de infusiones por paciente por día, las cuales serán distribuidas en jarra plástica con tapa de 1 litro y su respectivo vaso.

Firmado digitalmente por GRIJINCO  
VIRIDIANA Wasy Jara FAU  
2052223020 hard  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 02.05.2024 10:11:48 -05:00

5.2.- La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos para los regímenes normales, incluye las siguientes características:

REGIMEN NORMAL	FRECUENCIA*
RES	1 / semana
POLLO	3 / semana
PAVITA	1 / semana

Firmado digitalmente por FIGUEROA BERNABENTE Yandoris  
Jenifer FAU 2060223558 hard  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 02.05.2024 12:51:48 -05:00

Firmado digitalmente por HUAS  
GILLESIMO Hecar Argal FAU  
2060223558 hard  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 02.05.2024 11:29:30 -05:00

Firmado digitalmente por GRACIOSO  
SCOTO Fomonte Edmundo FAU  
2060223558 hard  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 02.05.2024 14:51:03 -05:00

Firmado digitalmente por CAJALUPU SANGUINZ Yandoris  
Fajana FAU 2052223020 hard  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 02.05.2024 12:01:45 -05:00

Página 4



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

PESCADO	2 / semana
---------	------------

La frecuencia de otros grupos de alimentos incluye lo siguiente:

ALIMENTO	FRECUENCIA
MENESTRAS	2/ semana
FRUTAS CITRICAS	3 / semana
FRUTAS DE LA ESTACION	Diario
VERDURAS	Diario
TUBERCULOS Y/O RAICES	Diario
CEREALES	Diario

### 5.3 PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

Semanalmente el contenido de las raciones alimenticias (menú) deberán ser planificadas por el/la Nutricionista del Contratista y coordinada el/la Nutricionista del Centro de Salud Intermunicipal para su verificación y aprobación.  
Asimismo, la programación aprobada deberá ser socializada al recepcionista asignado de las raciones del establecimiento de Salud.

### 5.4 HORARIOS DE ENTREGA:

Los Servicios de alimentación deberán recepcionarse en los siguientes horarios:

Servicio de Alimentación	Horario
Desayuno	06:00 a 07:00 horas
Almuerzo	12:00 a 13:00 horas
Cena / Comida	19:00 a 19:30 horas

### 5.5 DE LA RECEPCION:

La recepción de las raciones alimenticias será en un espacio acondicionado dentro del establecimiento de salud.

Firmado digitalmente por Q. RICHARDO  
MOLINA VILLALBA FAU  
20240223102500 +05  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 03.05.2024 10:17:48 -05:00

El personal responsable de la recepción de las raciones del establecimiento realizará la verificación visual de las raciones y contabilizará, dando prioridad al número de raciones para los pacientes, las diferencias de raciones serán entregadas al personal de guardia hospitalaria durante la permanencia del representante del contratista.  
Cabe indicar que el responsable de la recepción deberá contar con el EPP correspondiente.

Firmado digitalmente por  
FIGUEROA BENAVIDES Vanden  
Jose Rey FAU 20240223102500 +05  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 03.05.2024 12:28:05 -05:00

El representante del contratista solo podrá retirarse una vez culminada la verificación de las raciones por el responsable de la recepción del establecimiento.

Si durante la verificación de las raciones se identifica alguna condición inadecuada de los productos (alimentos quemados, en descomposición, mala cocción y/o no cumple con las exigencias detalladas en el numeral 5.1), el contratista deberá reponer la ración alimenticia observada por una igual o equivalente en un plazo máximo de 30 min.

Firmado digitalmente por RIVAS  
GARCIA HERRERA Angel FAU  
20240223102500 +05  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 03.05.2024 11:24:33 -05:00

Firmado digitalmente por FIGUEROA  
SOTO Fernando Eduardo FAU  
20240223102500 +05  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 03.05.2024 14:54:08 -05:00

Firmado digitalmente por  
GARCIA HERRERA Angel FAU  
20240223102500 +05  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 03.05.2024 17:18:45 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los heroicos batallas de Junín y Ayacucho"

#### 5.6 ACTIVIDADES DEL SERVICIO:

##### De la Salud e Higiene del Personal

- Es necesario que se apliquen todos los lineamientos de la R.M. N° 250-2020-MINSA "Guía Técnica para Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicios a domicilio" es decir, la entrega desde el establecimiento del servicio de alimentación al Centro de Salud con Internamiento; en el traslado de los alimentos preparados, se deben garantizar todas las medidas de bioseguridad, desinfección de higiene de manos e indumentaria del repartidor, así como de las superficies interna /externa de la caja térmica y, respecto a la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.
- El contratista debe garantizar que su personal involucrado en las operaciones culinarias tales como manipuladores de alimentos, profesionales (nutricionista, supervisor y cocinero) presenten condiciones de salud adecuadas y hagan uso correcto de indumentaria de protección, las cuales forman parte del Manual de BPM.
- La indumentaria del personal del contratista (nutricionista, supervisor y cocinero) durante la preparación, transporte y/o distribución de los alimentos al Centro de Salud con Internamiento, debe ser correctamente usada, debe incluir guardapolvo, pantalón y chaqueta protectora de color claro, cubre calzado, gorra que cubra completamente el cabello, mascarilla naso-bucal quirúrgica descartable, en todo momento, con cambio diario o cuando se requiera, guantes descartables en los momentos requeridos.
- Los manipuladores de alimentos deben mantener un estricto hábito de higiene personal, especialmente en el correcto lavado de manos, antes, durante y después de manipular alimentos o después de ir a los servicios higiénicos, para lo cual el contratista debe colocar obligatoriamente un lavadero de manos, exclusivo para manipuladores dentro o fuera del ambiente de la cocina, el cual deberá contar con todas las facilidades para un correcto lavado de manos.
- El acondicionamiento en las cajas térmicas, permitirá mantener la temperatura del alimento preparado, tales cajas deberán ser de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no deben transmitir contaminación, ni malos olores a los alimentos, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene tanto en su interior como exterior, así también, tales recipientes deberán ser inocuos.
- Tales recipientes deben ser transportados dentro de contenedor térmico para comidas, a excepción de aquellos casos en donde el traslado es de un número mínimo de raciones (de 5 o menos unidades), los que pueden ser trasladados en mochilas térmicas de reparto diseñadas para alimentos, verificando que los envases sean herméticos, no permitiendo los derrames de los alimentos ni el humedecimiento de la bolsa biodegradable, según la Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- Durante la entrega del servicio de comida preparada en el Centro de Salud con Internamiento, el contratista debe garantizar que su personal tenga el fotocheck donde se menciona los datos personales y DNI.
- Durante el reparto en el Centro de Salud con Internamiento, los alimentos deberán ser entregados al responsable asignado por el Médico Jefe del Centro de Salud con Internamiento, en la mesa dispuesta para tal fin.
- El responsable asignado recibirá los alimentos (desayuno, almuerzo y cena/comida), previa coordinación con el contratista, debiendo registrarse en el Formato de Control Diario de Hora de Llegada de las Raciones Alimenticias. Tal formato contendrá

  
Firmado digitalmente por GRIJALDO  
VALDES GARCIA para FAU  
2024.02.05 10:17:43 -05:00  
Motivo: Day V-18  
Fecha: 02.05.2024 10:17:43 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
FELIPE BENAVENTE Verdiza  
Jefe de FAU 2024.02.05 12:52:24 -05:00  
Motivo: Day V-18  
Fecha: 02.05.2024 12:52:24 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS  
GALLARDO Hector Angel FAU  
2024.02.05 14:54:09 -05:00  
Motivo: Day V-18  
Fecha: 02.05.2024 14:54:09 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADINA  
SOTO Fernando Esquivel FAU  
2024.02.05 17:18:45 -05:00  
Motivo: Day V-18  
Fecha: 02.05.2024 17:18:45 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
GARCIA GARCIA EY Yasminda  
Papa FAU 2024.02.05 17:18:45 -05:00  
Motivo: Day V-18  
Fecha: 02.05.2024 17:18:45 -05:00

Página 6



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

los siguientes: ítem fecha / hora de llegada / tipo de alimento (describa el menú) / total de raciones alimenticias / nombre y firma del responsable del concesionario.

- El supervisor del contratista deberá contar con los registros verificables in situ, en el establecimiento donde se preparan el desayuno, almuerzo y cena/comida, lugar de donde saldrán las raciones alimenticias y serán suministrada al Centro de Salud correspondiente, tal exigencia será verificada durante la vigilancia sanitaria, la que se ejecutará durante los almuerzos.
- El Centro de Salud con Internamiento brindará dentro de sus instalaciones un área acondicionada para la recepción de las raciones, para el personal de guardia hospitalaria, el/la Jefe del establecimiento designará al personal a cargo de la recepción y entrega de alimentos de raciones al paciente; tal acción no deberá realizarse por personal del contratista, en ninguna circunstancia.

## 6. RECURSOS Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR:

### 6.1 Requisitos del Proveedor:


- El contratista debe contar con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para las operaciones de preparación de alimentos, y el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que se encontrarán a disposición de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.
- El contratista deberá contar con 01 vehículo con carrocería cerrada (furgoneta o similar, con un espacio mínimo de 3.5 m3) como mínimo de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Los procesos de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el Programa de Higiene y Saneamiento del servicio de alimentación. El transporte de los alimentos al lugar de consumo debe respetar el tiempo no mayor de dos horas, entre la preparación y la entrega de las raciones, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos patógenos.
- El contratista deberá contar con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) vigente, el mismo que será presentado como requisito para el perfeccionamiento del contrato.
- Certificación Sanitaria para el funcionamiento de restaurant y servicios a fines, en aplicación a la RM 822-2018/MINSA.

### 6.2 Del equipamiento y la infraestructura

#### 6.2.1 De la Infraestructura:

- El establecimiento de preparación de alimentos debe contar con la estructura física y condiciones sanitarias adecuadas y normadas para la preparación de las raciones alimenticias, según se establece en el D.S. N° 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", el D.S. N° 038-2014-SA, "Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N°007-98-SA, la R.M. N° 250-2020-MINSA, "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", la R.M. N° 157-2021/MINSA, Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA /2021/DIGESA, "Norma sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva" y DS N° 004-2014-SA Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por DS N° 007-98-SA.

  
Firmado digitalmente por VERGARA Vicky Jose FAU  
2020.07.25.09.00  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 06.05.2024 10:17:44 -05:00

  
Firmado digitalmente por FIGUEROA REMANENTE Virentes  
Javier FAU 2020.02.25.09.00  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 10:59:46 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS  
GALLARDO Hector Angel FAU  
2020.02.25.09.00  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 11:04:00 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADIOS  
SOTO Fernando Edmundo FAU  
2020.02.25.09.00  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 01.05.2024 14:21:08 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
CAJACUM SANCHEZ Yaneira  
Rosa FAU 2020.02.25.09.00  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 17:18:45 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- El contratista contará con almacenes de alimentos (perecibles y no perecibles), equipamiento adecuado, que reúna las condiciones sanitarias según la normatividad vigente.
- Los ambientes, el abastecimiento de agua potable, la disposición sanitaria de aguas residuales, la disposición de residuos sólidos, el número de servicios higiénicos para manipuladores, el número de vestuarios para manipuladores, las instalaciones de lavado de mano de manipuladores de alimentos, deben cumplirse de acuerdo a la normatividad vigente en mención líneas arriba.
- Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgos de contaminación cruzada. La frecuencia de la limpieza y desinfección, debe estar consignada en un cronograma de actividades en el que se especifiquen las zonas o equipos, responsabilidades, metodología y productos a usar; se basará en el documento del Programa de Higiene y Saneamiento.
- El contratista deberá presentar los Certificados de desinsectación, desinfección y desratización periódica (artículo 02 del Decreto Supremo N°022-2001-SA), los que se ejecutarán de acuerdo a la necesidad, en cumplimiento de su Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), tales certificados se entregarán conjuntamente con los documentos para el perfeccionamiento del contrato.
- Para la validación de los procedimientos de limpieza y desinfección, el contratista deberá realizar los análisis microbiológicos de superficie inertes (equipo y utensilios), superficies vivas (manos del manipulador), por un laboratorio acreditado o laboratorio de la DIRIS Lima Este, lo que será verificado durante la vigilancia sanitaria por el personal de Salud Ambiental de la DIRIS LE, dicha documentación deberá ser presentada en la suscripción contractual.

#### 6.2.2 Del Equipamiento:

- Los equipos y utensilios que se empleen en el establecimiento del proveedor, deben ser de material adecuado para uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil limpieza y desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. El contratista contará, como mínimo, con el número de equipos y menajes detallados, en el cuadro siguiente:

Equipos por Planta de Producción

CANTIDAD MINIMA	EQUIPOS PARA LA INSTALACION DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial de 04 hornillas + planchas + horno con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con el comprobante de compra)
01 unidad	Campana extractora con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)
01 unidad	Congeladora para carnes con termómetro visible con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)
01 unidad	Refrigeradora para lácteos y otros con termómetro visible con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)

  
Firmado digitalmente por GRACIANO VENTURA VERA y José FAU 2002233875 hard  
Motivo: Day 1° B°  
Fecha: 02.05.2024 19:17:40 -0500

  
Firmado digitalmente por FIDELPORA BERNARDO y Verónica Jansler FAU 2002233875 hard  
Motivo: Day 1° B°  
Fecha: 02.05.2024 12:01:33 -0500

  
Firmado digitalmente por RIMAZO GALLARDO Hector Angel FAU 2002233875 hard  
Motivo: Day 1° B°  
Fecha: 02.05.2024 11:04:33 -0500

  
Firmado digitalmente por GRACIANO SOTO Fernando Edoardo FAU 2002233875 hard  
Motivo: Day 1° B°  
Fecha: 02.05.2024 11:54:24 -0500

  
Firmado digitalmente por CAJACEN SANCHOZ Yvonne FAU 0400053002 hard  
Motivo: Day 1° B°  
Fecha: 02.05.2024 12:19:45 -0500







"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

01 unidad	Horno microondas
01 unidad	Licuada convencional
01 unidades	Mesa de acero inoxidable para el área de producción (crudas, cocidos y servidos)
01 unidad	Balanza mecánica calibrada de 1 a 100 kg
01 unidad	Reposteros de pie
01 unidad	Balanza digital de alimentos de material de acero de 0 a 1 kg.
01 unidad	Termo higrómetro digital para evaluar temperatura y humedad de los almacenes
02 unidades	Cajas térmicas para conservar cadena de frío/calor para el transporte de raciones alimenticias.
01 unidad	Instrumento para medir el cloro residual del agua potable
01 unidad	Termómetro digital para medir la cocción de la carne
01 unidad	Sistema de ventilación de aire (inyector y extractor de aire)
01 unidades	Vehículo propio o alquilado, con carrocería cerrada (furgoneta o similar, con un espacio mínimo de 3.5 m3) con equipamiento adecuado y en buenas condiciones de mantenimiento y funcionamiento para el transporte de raciones alimenticias, menajes y vajillas de cocina (mínimo 10 años de antigüedad o la presentación de las ofertas). (se acreditará con la copia de la tarjeta vehicular)

\* En caso surge algún desperfecto o avería en alguno de los equipos, el contratista deberá contar con un equipo de respaldo que no interrumpa la continuidad del servicio a brindar.

Menajes y vajillas por Planta de Producción

CANTIDAD MINIMA	MENAJES Y VAJILLAS DE COCINA
05 unidades	Ollas de acero inoxidable de diferentes capacidades
02 unidades	Sarteres de acero inoxidable de diferentes capacidades
02 unidades	Tablas de picar de material impermeable de colores (rojos, amarillos, celestes, verde marrón y blancos.
04 tazones	Tazones de acero inoxidable de diferentes capacidades
22,728 unidades aproximados	Porta comida circular biodegradable para sopa o ensalada (ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
22,728 unidades aproximados	Porta comida rectangular biodegradable (ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
34,092 unidades aproximados	Vasos con tapa de 8 onzas biodegradable poli cartón descartable con tapa (ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
22,728 unidades aproximados	Porta cubierto de papel KRAFT, con una película especial de sello para mantener los cubiertos muy protegido del ambiente, dentro estará la cuchara y tenedor. (Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

Firmado digitalmente por: OFICINA DE ASISTENCIA TECNICA Y LOGISTICA (OATL) - FAU 20240224101748-450 Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00

Firmado digitalmente por: OFICINA DE ASISTENCIA TECNICA Y LOGISTICA (OATL) - FAU 20240224101748-450 Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00

Firmado digitalmente por: OFICINA DE ASISTENCIA TECNICA Y LOGISTICA (OATL) - FAU 20240224101748-450 Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00

Firmado digitalmente por: OFICINA DE ASISTENCIA TECNICA Y LOGISTICA (OATL) - FAU 20240224101748-450 Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00

Firmado digitalmente por: OFICINA DE ASISTENCIA TECNICA Y LOGISTICA (OATL) - FAU 20240224101748-450 Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00





"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Saneamiento, debiendo estar firmado y sellado.

- Realizar controles y llenado de registros de la materia prima, ingredientes, productos industrializados y otros, cumplan con las características de calidad sanitaria.
- Realizar controles y llenado de registros en la etapa de elaboración previa, intermedia y final.
- Aprobar y autorizar la liberación de los alimentos preparados.
- Supervisar las entregas diarias de alimentos al Centro de Salud con Internamiento, debiendo permanecer durante todo el tiempo que demore, hasta que se emita la conformidad de entrega diaria correspondiente.

#### Del otro personal

##### 01 Cocinero o chef- para elaboración de raciones de alimentos.

- Copia de certificados de capacitación y/o estudios a lines a su función, con experiencia mínima de 1 año en servicio de preparación de alimentos en entidades públicas y/o privadas que cuente con Carnet de Sanidad o Certificado de Salud, necesario para la suscripción del contrato.

#### Actividades

- Elaborar las preparaciones de raciones alimentarias de dieta para pacientes y alimentación saludable para el personal de salud de guardia hospitalaria.
- Aplicar los protocolos y procedimiento de limpieza y desinfección del programa de higiene y saneamiento de la empresa.

##### 01 Chofer para el traslado de alimentos

Con secundaria completa con capacitación en Inocuidad Alimentaria, con Carnet de Sanidad o Certificado de Salud, con un mínimo de 20 horas lectivas, que cuente con Licencia de Conducir categoría A2, la cual se presentara a la suscripción de contrato.

#### Actividades

- Aplicar los protocolos y procedimiento de limpieza y desinfección del programa de higiene y saneamiento de la empresa
- Llevará el control de registro limpieza y desinfección del transporte y/o mochila térmica.



Firmado digitalmente por ORLANDO VELAZQUEZ, José F. FAU  
C00002155598 hard  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 00.05.2024 10:17:40 -05:00

#### **7. MEDIDAS DE CONTROL:**

##### **ÁREA QUE SUPERVISARÁ:**

La SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO, corresponde a la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Oficina de Vigilancia Sanitaria, Dirección Administrativa – Oficina de Abastecimiento y el jefe del Centro de Salud con Internamiento, según detalle:



Firmado digitalmente por FRIEDERICK BENAVENTE VÁSQUEZ  
GALLARDO, Hector José F. FAU  
C00002155598 hard  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 02.05.2024 13:05:09 -05:00

a) Centro de Salud con Internamiento corresponde lo siguiente:

- El jefe del establecimiento de salud asegurará el cumplimiento del equipo básico de guardia, dando cumplimiento al CIRCULAR N°0010-2023-DA-DG-DIRIS LE/MINSA.



Firmado digitalmente por RIVAS GALLARDO, Hector José F. FAU  
C00002155598 hard  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 02.05.2024 11:04:30 -05:00



Firmado digitalmente por ORLANDO VELAZQUEZ, José F. FAU  
C00002155598 hard  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 03.05.2024 11:34:08 -05:00



Firmado digitalmente por CAJACURI SANCHEZ, Vascinda  
FACHA FAU C00002155598 hard  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 03.05.2024 17:18:45 -05:00

Página 11



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- El jefe del establecimiento de salud verificará del cumplimiento de la programación del equipo de guardia hospitalaria, según normativa vigente.
- La nutricionista deberá realizar el informe de valoración nutricional de forma mensual.
- El responsable de salud ambiental inspeccionará mensualmente la prestación del servicio de alimentación y verificará las condiciones de los alimentos preparados, en la recepción y transporte, realizando un informe mensual.

b) Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Oficina de Vigilancia Sanitaria corresponde lo siguiente:

El responsable de Salud Ambiental del Centro de Salud con Internamiento, inspeccionará mensualmente la prestación del servicio de alimentación y verificará las condiciones de los alimentos preparados, en la recepción y transporte, según el instrumento: FICHA CONTROL SANITARIO DURANTE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO Y FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA.

- La Dirección Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria realizará capacitaciones en temas de Buenas Prácticas de Manipulación al personal del contratista, tales capacitaciones estarán enfocadas en los aspectos necesarios para la mejora continua del servicio y otros.
- La Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIRIS LIMA ESTE y el responsable de Salud Ambiental del Centro de Salud con Internamiento, realizará inspección sanitaria inopinadamente en forma mensual, al personal del contratista que manipula los alimentos, prepara, sirve y distribuye las raciones en el establecimiento, aplicando el Acta para la Vigilancia Sanitaria de los Servicios de Alimentación Colectiva (Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA /2021/DIGESA, "Norma sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva) y el instrumento "Ficha control sanitario del servicio de comida preparada para el personal asistencial de guardia y pacientes de establecimiento)", que se adjunta. Además, está facultado a tomar muestreos de alimentos y superficies inertes o vivos, si la circunstancia lo amerita.
- El responsable de la salud ambiental de la RIS realizará el monitoreo del cumplimiento del informe mensual, el cual será presentado en la conformidad.
- El contratista debe aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y, el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), para las operaciones de preparación de alimentos, las que se encontrarán a disposición de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.
- En la supervisión a planta, el contratista debe presentar el Manual de las Buenas Prácticas de Manipulación y el Programa de Higiene y Saneamiento actualizados y, estarán a disposición durante la Vigilancia Sanitaria y cuando éste los requiera.
- El contratista debe mantener la limpieza y desinfección del establecimiento: infraestructura, equipo y mobiliario al inicio, durante y terminada la jornada de trabajo.
- El contratista debe manejar los residuos sólidos y el control preventivo de plagas según las normas y de acuerdo a su Programa de Higiene y Saneamiento y Manual de BPM.
- Se debe disponer de un área o compartimiento para el Almacenamiento de Implementos de Aseo y Almacén de insumos o sustancias utilizadas para la limpieza, debiendo estar identificadas cada una con rótulos para evitar confusión.
- El establecimiento debe conservarse siempre libre de plagas de cualquier tipo.

  
Firmado digitalmente por CAROLINA VILLALBA WILLY JARA FAL  
20602236595 hard  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 03.05.2024 10:37:48 -05:00

  
Firmado digitalmente por FIGUEROA BENAVENTE Yvettika  
Jarama FAL 20602236595 hard  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 02.05.2024 13:25:53 -05:00

  
Firmado digitalmente por PINAR GALLARDO Yvettika Argel FAL  
20602236595 hard  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 02.05.2024 11:04:32 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADOS SOTO Fernand Edgardo FAL  
20602236595 hard  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 03.05.2024 14:54:08 -05:00

  
Firmado digitalmente por GARCIA GUANACHE Yvettika  
FAL 20602236595 hard  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 03.05.2024 17:10:45 -05:00



"Decento de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- c) Dirección Administrativa – Oficina de Abastecimiento corresponde lo siguiente:
- La supervisión administrativa del contrato.

Los REGISTROS DE EVALUACIONES AL CONTRATISTA, son los siguientes:

- Ficha control sanitario durante entrega de raciones alimenticias para el personal de guardia y pacientes del establecimiento Anexo 01
- Acta de recepción del servicio de atención de raciones alimenticias en los centros de salud con internamiento anexo 02
- Acta de recepción del personal de guardia y pacientes Anexo 03
- Registro de percepción de la temperatura del alimento Anexo 04
- Acta de recepción del servicio de raciones alimenticias para pacientes y personal de guardia Anexo 04
- Acta para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA aprobada con R.M. N°157-2021/MINSA Anexo 05
- Control de degustación de productos finales Anexo 06
- Acta de conformidad al servicio de atención de raciones alimenticias (de corresponder) Anexo 07

ÁREA QUE COORDINARÁ CON LA EMPRESA ADJUDICADA:

- Jefe del Centro de Salud con Internamiento o el personal que este designe.

ÁREA QUE BRINDARÁ LA CONFORMIDAD:

- La conformidad del servicio será otorgada por el Jefe del Centro de Salud con Internamiento.

## 8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

### 8.1 Lugar de prestación:

El mencionado servicio se requiere para el siguiente Establecimiento de Salud:

DIRECCION:
Av. 13 de Junio ovalo central Jicamarca anexo 8 manzana N lote 2 Lurigancho

NOTA: Cabe indicar que la ubicación del Establecimiento de Salud es susceptible a cambios de dirección, pero dentro de la misma jurisdicción. En caso de cambio de dirección la Entidad comunicará con una anticipación de 7 días calendario al Contratista.

  
Firmado digitalmente por GABRIEL VILLALBA Soto, Jefe PAU  
2065279250 hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 05.05.2024 19:17:10 -05:00

  
Firmado digitalmente por FIDELIA BENAVENTE, Asesora  
Jefe PAU 2065236318 hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 13:26:51 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS GALLARDO Hector Angel PAU  
20602316594 hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 11:34:39 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADOS SOTO Fernando Ricardo PAU  
20602316594 hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 11:34:03 -05:00

  
Firmado digitalmente por CAMACILLA DARCIVEL Yaurinda  
Firma PAU 20602316594 hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 11:16:45 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## 8.2 Plazo de ejecución:

El plazo de ejecución del servicio será de treientos sesenta y cinco (365) días calendario (12 meses) o hasta agotar el monto de contrato, cuyo plazo se contabilizará a partir del día siguiente suscrito el contrato.

## 9. DOCUMENTOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Para llevar a cabo la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar la siguiente documentación:

- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
- Copia de la Certificación Sanitaria para el funcionamiento de restaurant y servicios a fines, en aplicación a la RM 822-2018/MINSA.
- Copia de Comet de Sanidad o Certificado de Salud del personal propuesto.
- Copia de Colegiatura y Habilitación del personal clave según corresponda.
- Copia de Licencia de conducir categoría A2 del chofer.
- Copia de certificados o constancia de capacitación y/o estudios a fines a su función
- Copia de certificado o constancia de experiencia mínima de 1 año en servicio de preparación de alimentos en entidades públicas y/o privadas.
- Copia de certificado o constancia de capacitación en inocuidad Alimentaria con un mínimo de 20 horas lectivas.

## 10. PRODUCTOS ENTREGABLES:

Acta de conformidad materializada con las firmas y el registro de la fecha de recepción en formato establecido por la DIRIS-LE; que se incluya lo siguiente:

- a) Copia simple de las actas de recepción suscritas por el Contratista, personal designado para la recepción y Jefe de del Establecimiento de Salud con Internamiento, donde conste, la cantidad de raciones alimentarias.
- b) Copia simple del informe de vigilancia sanitaria de alimentación efectuada en el periodo y emitida por el responsable de Salud Ambiental del Establecimiento de Salud.
- c) Copia simple del informe de evaluación nutricional de la ración de alimentos elaborado por el nutricionista del Establecimiento de Salud.

La documentación debe ser presentada en el plazo de 3 días calendario, contabilizado a partir del día siguiente de culminado el servicio en periodos de 30 días calendario, a través de mesa de partes de la Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Este, ubicado, en Av. Cesar Vallejo S/N Cdra. 13, distrito El Agustino, provincia y departamento de Lima.


## 11. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensuales) después de ejecutada la prestación y otorgada la

  
Firmado digitalmente por ORRINDO  
VERGARA Wily Jose FAJ  
20052720590 hard  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 06.05.2024 10:17:48 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
FIGUEROA RITMAN OLIVE Verónica  
Jefe de FAU 20052236598 hard  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 06.05.2024 10:06:10 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS  
GALLARDO Hilda Angel FAJ  
20052236596 hard  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 06.05.2024 11:04:30 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADOS  
SOTO Fernando Eduardo FAJ  
20052720590 hard  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 06.05.2024 14:54:08 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
DAMAZURI SANCHEZ Yasminda  
Fora FAU 20052235556 hard  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 06.05.2024 17:10:45 -05:00

Página 14



*"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"*  
*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

conformidad, el monto a pagar se calculará en base al valor unitario adjudicado y el número de prestaciones realizadas.

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

- ✓ Informe del contratista
- ✓ Informe de Conformidad del servicio, emitido por el funcionario del responsable de la Jefatura del Establecimiento de Salud conforme lo prescribe el numeral 168.2 del numeral 168 del Reglamento de Contrataciones del Estado, el cual deberá contar con lo siguiente:
  - Acta de conformidad del servicio.
  - Informe de evaluación nutricional de las raciones entregadas emitido por el responsable del Servicio de Nutrición.
  - Informe de la visita en planta realizada por el encargado de salud ambiental del establecimiento de salud, de corresponder.
  - Actas de recepción de las raciones alimenticias del mes correspondiente
- ✓ Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Av. Cesar Vallejo S/N Cdra. 13, Distrito El Agustino, en el horario de 08:30 a 16:00 horas.

## 12. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso, calculado de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0,10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a 60 días: F = 0.40.
- Plazos mayores a 60 días: F = 0.25.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

## 13. OTRAS PENALIDADES:

Adicionalmente a la penalidad por incumplimiento regulado en el reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Este podrá

  
Firmado digitalmente por OMBUHO  
VERONICA VERO JARA FAU  
DNI: 70002200196400  
Módulo: Day VHB  
Fecha: 05.05.2024 16:17:46 -05:00

  
Firmado digitalmente por FIGUEROA BENAVENTE Mariana  
Jarama FAU 20040226006400  
Módulo: Day VHB  
Fecha: 05.05.2024 13:05:55 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS  
GILLIARD YACER ANGEL FAU  
DNI: 70002200196400  
Módulo: Day VHB  
Fecha: 05.05.2024 13:04:30 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRACIOSO  
SOTO FERRER GUARDO FAU  
DNI: 70002200196400  
Módulo: Day VHB  
Fecha: 05.05.2024 14:51:08 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
CAJACURI SANCHEZ Yapeinda  
Flores FAU 20040226006400  
Módulo: Day VHB  
Fecha: 05.05.2024 17:18:45 -05:00

Página 15



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

aplicar la siguiente penalidad:

N°	PENALIDADES AUTOMATICAS POR DEFICIENCIA ESPECIFICAS	PENALIDAD DEL MONTO APLICABLE A FACTURAR POR DIA EN %	PROCEDIMIENTO
1	Cambio de la programación en la ración de alimento, no comunicada al establecimiento de salud con una anticipación no menor a dos días calendario.	5% de 1 UIT por cada evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
2	Presentación inadecuada de las raciones alimentarias (alimentos quemados, raciones incompletas, en descomposición, mala cocción y/o no cumple con las exigencias detalladas en el numeral 5.1).	5% de 1 UIT por cada 05 ocurrencias por cada ración las cuales son acumulables	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
4	Retraso en el horario de distribución del desayuno, almuerzo y/o comida/cena.	10% de 1 UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
5	Cometer infracciones moderadas en el mes.	2.5 % de una UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
6	Por cometer infracciones graves en el mes.	20 % de una UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el

  
Firmado digitalmente por Q1938 803  
VENIGALES Vicky Jose FAU  
20652208593 hard  
Módulo: Day V1B  
Fecha: 05.05.2024 10:17:40 -0500

  
Firmado digitalmente por  
FABIAN RIVERA RIVERA VICTOR  
Javier FAU 20652208593 hard  
Módulo: Day V1B  
Fecha: 05.05.2024 10:16:04 -0500

  
Firmado digitalmente por RIVAS  
CARLA JACQUELINE Hector Angel FAU  
20602215596 hard  
Módulo: Day V1B  
Fecha: 05.05.2024 11:01:30 -0500

  
Firmado digitalmente por Q1938 803  
VENIGALES Vicky Jose FAU  
20652208593 hard  
Módulo: Day V1B  
Fecha: 05.05.2024 11:54:09 -0500

  
Firmado digitalmente por Q1938 803  
VENIGALES Vicky Jose FAU  
20652208593 hard  
Módulo: Day V1B  
Fecha: 05.05.2024 11:18:45 -0500



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

			cual se informa lo suscitado
--	--	--	---------------------------------

#### INFRACCIONES Y SANCIONES

La Entidad establece una escala de infracciones y sanciones. Se considera infracciones moderadas los indicados en la ficha Anexo N° 3: Acta para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva.

#### INFRACCIONES MODERADAS

Antes y durante la preparación de los alimentos:

- Se evidencia malas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas de los procesos de: producción y distribución de las preparaciones.
- Falla de equipos (refrigeradora, campana extractora, congeladora, licuadora, cocina industrial) relacionados al proceso de preparación de alimentos.
- No contar con bidones de 20 litros de capacidad como mínimo, para caso de corte de agua por horas.

A la culminación de la preparación de los alimentos:

- Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales en las raciones alimenticias (salado, avinagrado, desabrido, etc.).

Del personal:

- Incumplimiento del uso de uniforme completo (gorro, mascarilla, guantes, etc.).
- Ausencia del personal profesional en el proceso de producción.
- Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.

#### INFRACCIONES GRAVES

- Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del Contratista y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.
- La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, entre otros; sólo se necesitará la evidencia física con la verificación de un personal de la Entidad y personal del Contratista, con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes.
- Que un trabajador esté laborando, teniendo heridas o padezca enfermedad respiratoria o diarreica.
- Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo.

#### NOTA:

Para aplicación de las sanciones o penalidades se debe realizar un Informe detallado que permita constatar, demostrar o verificar la falta.

  
Firmado digitalmente por ORLANDO  
US BENAVIDE SUT y JESSY FAU  
2060222359611ad  
Módulo: Day 9/18  
Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
FAU BENAVIDE SUT y JESSY FAU  
2060222359611ad  
Módulo: Day 9/18  
Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS  
DAILANZA HERNANDEZ ANGEL FAU  
2060222359611ad  
Módulo: Day 9/18  
Fecha: 02.05.2024 11:04:00 -05:00

  
Firmado digitalmente por GIMAROS  
SOTO FERNANDEZ EDUARDO FAU  
2060222359611ad  
Módulo: Day 9/18  
Fecha: 02.05.2024 11:54:03 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
CAMACHO SANCHEZ VANDERLA  
EUGENIA FAU 2060222359611ad  
Módulo: Day 9/18  
Fecha: 02.05.2024 17:18:15 -05:00

Página 17



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

#### 14. CONFIDENCIALIDAD

El contratista, deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información. Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio.

#### 15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por La Entidad.

#### 16. 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.

  
Firmado digitalmente por CHENHONG  
VERGARA Wily Jose FAU  
2055228558 hard  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 05.05.2024 10:17:59 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
FIDUJENIA BERNABENIE Verdania  
Firma: FAU 2055228558 hard  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 05.05.2024 13:11:31 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS  
GALLARECA Hector Jorge FAU  
2055228559 hard  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 05.05.2024 11:24:00 -05:00

  
Firmado digitalmente por CEFATOS  
SOLDO Farijo Jairo Luis FAU  
2055228559 hard  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 05.05.2024 14:54:08 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
DAJACURI SANCHEZ Yessinda  
Firma: FAU 2055228558 hard  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 05.05.2024 17:16:45 -05:00



Firmado digitalmente por MURDOZ  
DIRIS LIMA ESTE - FAU  
202402231556 h:m:s  
Módulo: Dey V1.01  
Fecha: 07.05.2024 13:12:35 -05:00

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## TERMINOS DE REFERENCIA

### 1.2 CONTRATACION DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**  
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA.
- ÁREA USUARIA SOLICITANTE:**  
Centro de Salud con Internamiento TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA.
- FINALIDAD PÚBLICA:**  
La finalidad del servicio de preparación de raciones alimenticias es de suministrar alimentación para los pacientes y personal de guardia hospitalaria del Centro de Salud con Internamiento TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA.
- ANTECEDENTES:**  
Con el objeto de lograr mayores niveles de eficiencia en la atención del paciente y personal de guardia hospitalaria del Centro de Salud con Internamiento TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA, se hace necesario realizar el siguiente requerimiento.
- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:**

El presente servicio deberá contar con lo siguiente:

Firmado digitalmente por CRISTIANOS  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES  
FAU 202402231556 h:m:s  
Módulo: Dey V1.01  
Fecha: 13.05.2024 12:06:59 -05:00

- ☐ DESAYUNO
  - ☒ Leche.
  - ☒ Avena, quinua u otro cereal (según demanda)
  - ☒ 2 panes con aditamento:
    - ☒ Un pan con queso, pollo, lomito o huevo.
    - ☒ Un pan con mantequilla, mermelada, aceituna, camote frito o palta.
  - ☒ Un vaso de jugo de fruta o una fruta mediana
- ☐ ALMUERZO
  - ☒ Entrada o sopa
  - ☒ Plato de fondo
  - ☒ Fruta (no postre)
  - ☒ Refresco
- ☐ COMIDA/CENA
  - ☒ Sopa
  - ☒ Plato de fondo
  - ☒ Postre o fruta

Firmado digitalmente por BASILIO  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES  
FAU 202402231556 h:m:s  
Módulo: Dey V1.01  
Fecha: 02.05.2024 11:05:37 -05:00

Firmado digitalmente por GRADOS  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES  
FAU 202402231556 h:m:s  
Módulo: Dey V1.01  
Fecha: 07.05.2024 17:36:41 -05:00

Firmado digitalmente por CAMILO  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES  
FAU 202402231556 h:m:s  
Módulo: Dey V1.01  
Fecha: 09.05.2024 09:39:27 -05:00

Página 1

DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA ESTE  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°014-2024-DIRIS LE-1- CONVOCATORIA



Firmado digitalmente por MURIC  
SOLÍS Lazo Cordero FAU  
2023.12.05 15:58:18  
Módulo: Diris V1.0  
Fecha: 07.05.2024 12:12:50 -05:00

"Decento de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

✓ Refresco o infusión

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1		SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA DE LA DIRIS LIMA ESTE DE LA DIRIS LIMA ESTE.		
	1.1	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	480
	1.2	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	9,864
TOTAL			RACION	10,344

- Solo se aceptará raciones adicionales para los pacientes hospitalizados, debidamente sustentados y autorizados por el jefe del establecimiento de salud.

LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA CONSTAN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA, COMO SE DETALLA A CONTINUACIÓN:

REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES POR 12 MESES		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	Nº DE RACIONES
DESAYUNO	RACION	160
ALMUERZO	RACION	160
CENA	RACION	160
TOTAL		480

Firmado digitalmente por GORRINCO  
VERGARA Wily Jose FAU  
2023.12.05 15:58:18  
Módulo: Diris V1.0  
Fecha: 07.05.2024 12:08:29 -05:00

REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA POR 12 MESES		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	Nº DE RACIONES
DESAYUNO	RACION	3592
ALMUERZO	RACION	2680
COMIDA	RACION	3592
TOTAL		9,864

Firmado digitalmente por GORRINCO  
VERGARA Wily Jose FAU  
2023.12.05 15:58:18  
Módulo: Diris V1.0  
Fecha: 07.05.2024 12:08:29 -05:00

Firmado digitalmente por GORRINCO  
VERGARA Wily Jose FAU  
2023.12.05 15:58:18  
Módulo: Diris V1.0  
Fecha: 07.05.2024 12:08:29 -05:00



Firmado digitalmente por MUÑOZ  
SOPANI Liza Cessa FAU  
20602256396 Perú  
Módulo: Dir. VIB\*  
Fecha: 02/15/2024 13:10:20 -0500

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## 5.1 REQUERIMIENTOS Y EXIGENCIAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- La programación semanal será establecida por la nutricionista del contratista en coordinación con el servicio de nutrición del Centro de Salud con Internamiento.
- El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será de no menos de 2,200 Kcal. por día distribuidos en la siguiente forma:
  - Desayuno 20% 440 Kcal.
  - Almuerzo 45% 990 Kcal.
  - Comida 35% 770 Kcal.
- La distribución porcentual de macronutrientes que integran los regímenes normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:
 

Distribución calórica:

  - De proteínas de 12% al 15% del VCT
  - De carbohidratos de 55% al 60% del VCT
  - De grasas de 25% al 30% del VCT (no más del 10% grasas saturadas)
- La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá cubrir los requerimientos.
- La cantidad total de grasas saturadas será menor al 10%.
- Los insumos para la preparación de las raciones alimenticias, deberán cumplir con el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo N° 007-98-SA, deben tener las siguientes características:

CÁRNICOS	VISCERAS	PESCADO	LECHE	AVES (Pollo, gallina, pavo)
Frescos y/o congelados de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Leche entera evaporada o fresca pasteurizada, aptos para el consumo humano	Frescos y/o congelados, de primera calidad clase "A", aptos para el consumo humano.
FRUTA	VERDURAS	MENESTRAS	FIDEOS	GRASAS
Frescas y de primera calidad.	Frescas y de primera calidad.	De primera calidad o extra.	De trigo primera calidad aptos para el consumo humano	De origen 100% vegetal, primera calidad aptos para el consumo humano.

Firmado digitalmente por ORJUELO  
VILLALBA Mery Jose FAU  
20602256396 Perú  
Módulo: Dir. VIB\*  
Fecha: 19/05/2024 12:09:29 -0500

Firmado digitalmente por BASILIO  
GRACIASO Jacinto Daniel  
FAU 20602256396 Perú  
Módulo: Dir. VIB\*  
Fecha: 02/15/2024 15:05:27 -0500

Firmado digitalmente por GRADOS  
SOLIS Fernando Eduardo FAU  
20602256396 Perú  
Módulo: Dir. VIB\*  
Fecha: 07/05/2024 17:26:46 -0500



Formado digitalmente por M0102  
SUSANA LUIS GARCIA PAU  
2024/02/26 13:55:59 hora  
Uso: Doc. V. 01  
Fecha: 02/02/2024 13:12:50 - 05:00

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- Carne de vacuno sin hueso y desgrasada:  
Carne fileteada 120gr. por ración neta, cruda  
Carne para guiso 120gr. por ración neta, cruda  
Carne para saltado 100gr. por ración neta, cruda
- Carne de aves (pollo o pavo) 180gr – 200gr, cruda,
- Pescado: fileteado de primera calidad (150 grs crudo)
- Carne picada deshuesada: Se considera solo 2 veces por semana, 1 de pollo y 1 de res (80grs. En cocido).
- Visceras: Hígado ó mondongo (100 grs.) solo una vez al mes, en el régimen normal
- Huevos: De gallina, enteros de 50 a 60 grs. Se rechazarán los huevos quebrados.
- Leche evaporada (110 CC por ración) o fresca pasteurizada (240 ccc. por ración) y el queso fresco deberá ser pasteurizado (30grs. por ración).
- Sucédáneos de la leche materna para situaciones excepcionales para la prescripción médica.
- Los víveres secos (cereales, menestras y derivados como: harina, fideos, etc. serán de calidad extra o primera).
- Las frutas deben ser de primera calidad y con un peso de 150 a 200 gr.
- Las verduras, raíces y tubérculos deben ser de primera calidad.
- Solo se utilizará mayonesa industrial de marca certificada.
- El aceite para la preparación de raciones será de origen 100% vegetal y con Registro Sanitario.
- En el caso de frituras, utilizarán el aceite solo una vez (no podrán guardarlo) y se podrá realizar preparaciones en forma de frituras como máximo 2 veces al mes.
- Los jugos y refrescos deberán ser de fuente natural, no se permitirá el uso de refresco en sobre.
- Los postres deberán ser preparados con fruta natural o con leche.
- Otros productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de primera calidad.
- Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría, nunca con agua cruda.
- Se dotará además de 2 litros de infusiones por paciente por día, los cuales serán distribuidos en jarra plástica con tapa de 1 litro y su respectivo vaso.

5.2.- La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos para los regímenes normales, incluye las siguientes características:

REGIMEN NORMAL	FRECUENCIA*
RES	1 / semana
POLLO	3 / semana
PAVITA	1 / semana

Formado digitalmente por ORSINICO  
VERONICA VILLALBA  
2024/02/26 13:56:00 hora  
Uso: Doc. V. 01  
Fecha: 02/02/2024 13:00:19 - 05:00

Formado digitalmente por IBAERUKI  
GUANABACU JACQUELINE JANCZY  
FMI 2024/02/26 11:05:27 hora  
Uso: Doc. V. 01  
Fecha: 02/02/2024 11:05:27 - 05:00

Formado digitalmente por GRACIOS  
RODOLFO FERNANDEZ LIBERTE FALU  
2024/02/26 17:36:40 hora  
Uso: Doc. V. 01  
Fecha: 02/02/2024 17:36:40 - 05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

PESCADO	2 / semana
---------	------------

La frecuencia de otros grupos de alimentos incluye lo siguiente:

ALIMENTO	FRECUENCIA
MENESTRAS	2/ semana
FRUTAS CITRICAS	3 / semana
FRUTAS DE LA ESTACION	Diario
VERDURAS	Diario
TUBERCULOS Y/O RAICES	Diario
CEREALES	Diario

### 5.3 PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

Semanalmente el contenido de las raciones alimenticias (menú) deberán ser planificadas por el/la Nutricionista del Contratista y coordinada el/la Nutricionista del Centro de Salud Internamiento para su verificación y aprobación. Asimismo, la programación aprobada deberá ser socializada al recepcionista asignado de las raciones del establecimiento de Salud.

### 5.4 HORARIOS DE ENTREGA:

Los Servicios de alimentación deberán recepcionarse en los siguientes horarios:

Servicio de Alimentación	Horario
Desayuno	06:00 a 07:00 horas
Almuerzo	12:00 a 13:00 horas
Cena / Comida	19:00 a 19:30 horas

### 5.5 DE LA RECEPCION:

La recepción de las raciones alimenticias será en un espacio acondicionado dentro del establecimiento de salud.

El personal responsable de la recepción de las raciones del establecimiento realizará la verificación visual de las raciones y contabilizará, dando prioridad al número de raciones para los pacientes, las diferencias de raciones serán entregadas al personal de guardia hospitalaria durante la permanencia del representante del contratista. Cabe indicar que el responsable de la recepción deberá contar con el EPP correspondiente.

El representante del contratista solo podrá retirarse una vez culminada la verificación de las raciones por el responsable de la recepción del establecimiento.

Si durante la verificación de las raciones se identifica alguna condición inadecuada de los productos (alimentos quemados, en descomposición, mala cocción y/o no cumple con las exigencias detalladas en el numeral 5.1), el contratista deberá reponer la ración alimenticia observada por una igual o equivalente en un plazo máximo de 30 min.

Firmado digitalmente por CTRIA/DIRIS  
VERGARA Wily Jose FAU  
2007026560 hnd  
Módulo: Cey V-187  
Fecha: 13.05.2024 12:04:29 -05:00

Firmado digitalmente por BASILIO  
GILIA SANCOS SANCOS de No. Jureth  
FAU 20032230550 hnd  
Módulo: Cey V-187  
Fecha: 02.05.2024 11:05:37 -05:00

Firmado digitalmente por GREGORIO  
SOTO Fernando Edw Ardo FAU  
20102034533 hnd  
Módulo: Cey V-187  
Fecha: 07.05.2024 17:26:48 -05:00



Firmado digitalmente por: M/007  
SOPHIA LEO GONZALEZ  
2040223859571and  
Módulo: Dey 24/18  
Fecha: 02.02.2024 13:12:50 -05:00

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## 5.6 ACTIVIDADES DEL SERVICIO:

### De la Salud e Higiene del Personal

• Es necesario que se apliquen todos los lineamientos de la R.M. N° 250-2020-MINSA "Guía Técnica para Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicios a domicilio" es decir, la entrega desde el establecimiento del servicio de alimentación al Centro de Salud con Internamiento; en el traslado de los alimentos preparados, se deben garantizar todas las medidas de bioseguridad, desinfección de higiene de manos e indumentaria del repartidor, así como de las superficies interna /externa de la caja térmica y, respecto a la limpieza y desinfección del vehículo de transporte.

• El contratista debe garantizar que su personal involucrado en las operaciones culinarias tales como manipuladores de alimentos, profesionales (nutricionista, supervisor y cocinero) presenten condiciones de salud adecuadas y hagan uso correcto de indumentaria de protección, los cuales forman parte del Manual de BPM.

• La indumentaria del personal del contratista (nutricionista, supervisor y cocinero) durante la preparación, transporte y/o distribución de los alimentos al Centro de Salud con Internamiento, debe ser correctamente usada, debe incluir guardapolvo, pantalón y chaqueta protectora de color claro, cubre calzado, gorra que cubra completamente el cabello, mascarilla naso-bucal quirúrgica descartable, en todo momento, con cambio diario o cuando se requiera, guantes descartables en los momentos requeridos.

• Los manipuladores de alimentos deben mantener un estricto hábito de higiene personal, especialmente en el correcto lavado de manos, antes, durante y después de manipular alimentos o después de ir a los servicios higiénicos, para lo cual el contratista debe colocar obligatoriamente un lavadero de manos, exclusivo para manipuladores dentro o fuera del ambiente de la cocina, el cual deberá contar con todas las facilidades para un correcto lavado de manos.

• El acondicionamiento en las cajas térmicas, permitirá mantener la temperatura del alimento preparado, tales cajas deberán ser de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no deben transmitir contaminación, ni malos olores a los alimentos, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene tanto en su interior como exterior, así también, tales recipientes deberán ser inocuos.

Tales recipientes deben ser transportados dentro de contenedor térmico para comidas, a excepción de aquellos casos en donde el traslado es de un número mínimo de raciones (de 5 o menos unidades), los que pueden ser trasladados en mochilas térmicas de reparto diseñadas para alimentos, verificando que los envases sean herméticos, no permitiendo los derrames de los alimentos ni el humedecimiento de la bolsa biodegradable, según la Ley N° 30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

• Durante la entrega del servicio de comida preparada en el Centro de Salud con Internamiento, el contratista debe garantizar que su personal tenga el fotocheck donde se menciona los datos personales y DNI.

• Durante el reparto en el Centro de Salud con Internamiento, los alimentos deberán ser entregados al responsable asignado por el Médico Jefe del Centro de Salud con Internamiento, en la mesa dispuesta para tal fin.

• El responsable asignado recibirá los alimentos (desayuno, almuerzo y cena/comida), previa coordinación con el contratista, debiendo registrarse en el Formato de Control Diario de Hora de Llegada de las Raciones Alimenticias. Tal formato contendrá



Firmado digitalmente por: DINUNCO •  
VERONICA VIVY JOSE FAU  
2040223859571and  
Módulo: Dey 24/18  
Fecha: 02.02.2024 12:35:19 -05:00



Firmado digitalmente por: JACOBIO  
GRANZOCCA JACQUELINE JIMENEZ  
FAU 2040223859571and  
Módulo: Dey 24/18  
Fecha: 02.02.2024 11:05:37 -05:00



Firmado digitalmente por: CHACOS  
ESTELA FERNANDA SANCHEZ FAU  
2040223859571and  
Módulo: Dey 24/18  
Fecha: 02.02.2024 12:36:42 -05:00



Firmado digitalmente por ALBINOZ  
S25F1741-Lima Este-PAU  
20602236560 hand  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 02.05.2024 13:19:50 -05:00

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

los siguientes: ítem fecha /hora de llegada / tipo de alimento (describa el menú) / total de raciones alimenticias / nombre y firma del responsable del concesionario.

- El supervisor del contratista deberá contar con los registros verificables in situ, en el establecimiento donde se preparan el desayuno, almuerzo y cena/comida, lugar de donde saldrán las raciones alimenticias y serán suministrada al Centro de Salud correspondiente, tal exigencia será verificada durante la vigilancia sanitaria, la que se ejecutará durante los almuerzos.
- El Centro de Salud con Internamiento brindará dentro de sus instalaciones un área acondicionada para la recepción de las raciones, para el personal de guardia hospitalaria, el/la Jefe del establecimiento designará al personal a cargo de la recepción y entrega de alimentos de raciones al paciente; tal acción no deberá realizarse por personal del contratista, en ninguna circunstancia.

#### 6. RECURSOS Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR:

##### 6.1 Requisitos del Proveedor:

- El contratista debe contar con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para las operaciones de preparación de alimentos, y el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que se encontrarán a disposición de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.
- El contratista deberá contar con 01 vehículo con carrocería cerrada (furgoneta o similar con un espacio mínimo de 3,5 m3) como mínimo de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Los procesos de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el Programa de Higiene y Saneamiento del servicio de alimentación. El transporte de los alimentos al lugar de consumo debe respetar el tiempo no mayor de dos horas, entre la preparación y la entrega de las raciones, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos patógenos.
- El contratista deberá contar con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) vigente, el mismo que será presentada como requisito para el perfeccionamiento del contrato.
- Certificación Sanitaria para el funcionamiento de restaurant y servicios a fines, en aplicación a la RM 822-2018/MINSA.

Firmado digitalmente por GRIJALDO  
VEIKIARNA W Ely-Jose FAU  
20602236560 hand  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 02.05.2024 12:01:59 -05:00

##### 6.2 Del equipamiento y la infraestructura

###### 6.2.1 De la Infraestructura:

- El establecimiento de preparación de alimentos debe contar con la estructura física y condiciones sanitarias adecuadas y normadas para la preparación de las raciones alimenticias, según se establece en el D.S. N° 007-98- SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", el D.S. N° 038-2014-SA, "Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N°007-98-SA, la R.M. N° 250-2020-MINSA, "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", la R.M. N° 157-2021/MINSA, Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA /2021/DIGESA, "Norma sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva" y DS N° 004-2014-SA Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por DS N° 007-98-SA.
- El contratista contará con almacenes de alimentos (pericibles y no pericibles),

Firmado digitalmente por GRIJALDO  
GRIJALDO W Ely-Jose FAU  
20602236560 hand  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 02.05.2024 11:01:37 -05:00

Firmado digitalmente por GRIJALDO  
S25F1741-Lima Este-PAU  
20602236560 hand  
Motivo: Day V "B"  
Fecha: 02.05.2024 17:38:40 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

equipamiento adecuado, que reúna las condiciones sanitarias según la normatividad vigente.

- Los ambientes, el abastecimiento de agua potable, la disposición sanitaria de aguas residuales, la disposición de residuos sólidos, el número de servicios higiénicos para manipuladores, el número de vestuarios para manipuladores, las instalaciones de lavado de mano de manipuladores de alimentos, deben cumplirse de acuerdo a la normatividad vigente en mención líneas arriba.
- Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgos de contaminación cruzada. La frecuencia de la limpieza y desinfección, debe estar consignada en un cronograma de actividades en el que se especifiquen las zonas o equipos, responsabilidades, metodología y productos a usar; se basará en el documento del Programa de Higiene y Saneamiento.
- El contratista deberá presentar los Certificados de desinsección, desinfección y desratización periódica (artículo 02 del Decreto Supremo N°022-2001-SA), los que se ejecutarán de acuerdo a su necesidad, en cumplimiento de su Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), tales certificados se entregarán conjuntamente con los documentos para el perfeccionamiento del contrato.
- Para la validación de los procedimientos de limpieza y desinfección, el contratista deberá realizar los análisis microbiológicos de superficie inertes (equipo y utensilios), superficies vivas (manos del manipulador), por un laboratorio acreditado o laboratorio de la DIRIS Lima Este, lo que será verificado durante la vigilancia sanitaria por el personal de Salud Ambiental de la DIRIS LE, dicha documentación deberá ser presentada en la suscripción contractual.

#### 6.2.2 Del Equipamiento:

- Los equipos y utensilios que se empleen en el establecimiento del proveedor, deben ser de material adecuado para uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil limpieza y desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. El contratista contará, como mínimo, con el número de equipos y menajes detallados, en el cuadro siguiente:

Equipos por Planta de Producción

CANTIDAD MINIMA	EQUIPOS PARA LA INSTALACION DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial de 04 hornillas + planchas + homo con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con el comprobante de compra)
01 unidad	Campana extractora con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)
01 unidad	Congeladora para carnes con termómetro visible con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)
01 unidad	Refrigeradora para lácteos y otros con termómetro visible con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)
01 unidad	Horno microondas

Firmado digitalmente por DIRIS LIMA ESTE  
VERONICA MARIA JAVIER JAVIER  
202405201312:20  
Módulo: 001 V-11  
Fecha: 2024-05-20 13:12:20 -05:00

Firmado digitalmente por DIRIS LIMA ESTE  
GRIHAN AGUIRRE JACQUELINE JANEZ  
FAU 20402234595  
Módulo: 001 V-11  
Fecha: 2024-05-20 11:05:37 -05:00

Firmado digitalmente por DIRIS LIMA ESTE  
SOTO FERNANDO EDUARDO FAU  
20502326595  
Módulo: 001 V-11  
Fecha: 2024-05-20 17:06:42 -05:00

DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA ESTE  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°014-2024-DIRIS LE-1 – CONVOCATORIA



Firmado digitalmente por MURAZ  
SOPLEN Lilia Cesar FAU  
22020246493 hard  
Motivo: Day V°114  
Fecha: 02.02.2024 13:12:50 -05:00

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

01 unidad	Licadora convencional
01 unidades	Mesa de acero inoxidable para el área de producción (crudas, cocidos y servidos)
01 unidad	Balanza mecánica calibrada de 1 a 100 kg
01 unidad	Reposeros de pie
01 unidad	Balanza digital de alimentos de material de acero de 0 a 1 kg.
01 unidad	Termo higrómetro digital para evaluar temperatura y humedad de los almacenes
02 unidades	Cajas térmicas para conservar cadena de frío/calor para el transporte de raciones alimenticias.
01 unidad	Instrumento para medir el cloro residual del agua potable
01 unidad	Termómetro digital para medir la cocción de la carne
01 unidad	Sistema de ventilación de aire (inyector y extractor de aire)
01 unidades	Vehículo propio o alquilado, con carrocería cerrada (furgoneta o similar con un espacio mínimo de 3.5 m3) con equipamiento adecuado y en buenas condiciones de mantenimiento y funcionamiento para el transporte de raciones alimenticias, menajes y vajillas de cocina (mínimo 10 años de antigüedad a la presentación de las ofertas). (se acreditará con la copia de la tarjeta vehicular)

\* En caso surge algún desperfecto o avería en alguno de los equipos, el contratista deberá contar con un equipo de respaldo que no interrumpa la continuidad del servicio a brindar.

Menajes y vajillas por Planta de Producción

CANTIDAD MINIMA	MENAJES Y VAJILLAS DE COCINA
05 unidades	Ollas de acero inoxidable de diferentes capacidades
02 unidades	Sartenes de acero inoxidable de diferentes capacidades
02 unidades	Tarimas de picar de material impermeable de colores (rojos, amarillos, celestes, verde marón y blancos.
04 tazones	Tazones de acero inoxidable de diferentes capacidades
20,688 unidades aproximados	Porta comida circular biodegradable para sopa o ensalada (ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
20,688 unidades aproximados	Porta comida rectangular biodegradable (ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
31,032 unidades aproximados	Vasos con tapa de 8 onzas biodegradable poli cartón descartable con tapa (ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
20,688 unidades aproximados	Porta cubierto de papel KRAFT, con una película especial de sello para mantener los cubiertos muy protegido del ambiente, dentro estará la cuchara y tenedor. (Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.

Firmado digitalmente por CHANES  
VERGARA YOTA Jose FAU  
22020246493 hard  
Motivo: Day V°114  
Fecha: 13.05.2024 10:06:23 -05:00

Firmado digitalmente por DADA O  
GRANADOS Jacqueline Janeth  
FAU 22020246493 hard  
Motivo: Day V°114  
Fecha: 02.02.2024 11:05:37 -05:00

Firmado digitalmente por OTAZO  
SOTO Fernando Eduardo FAU  
22020246493 hard  
Motivo: Day V°114  
Fecha: 07.05.2024 17:35:40 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

31,032 unidades aproximadas	Bolsa de papel KRAFT biodegradable para empacar comidas (ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
05 unidades	Jarras de acero inoxidable con tapa de diferentes tamaños

### 6.3 Del personal

• Para la prestación del servicio en la entidad, el contratista deberá contar con personal suficiente y permanente que desarrolle sus actividades, para ello se establece que contará con el siguiente personal:

#### Del personal clave:

##### 01. Nutricionista (trabajo a tiempo completo)

Con título universitario, colegiatura y habilitación como Nutricionista con experiencia mínima de 2 años como nutricionista en servicios iguales al objeto de la convocatoria o similares tales como: servicios de alimentación de hospitales y/o servicios de alimentación colectiva en entidades públicas y/o privadas y que cuente con Carnet de Sanidad o Certificado de Salud, necesario para la suscripción del contrato.

Obligatoriamente deberá contar con cada una de las siguientes capacitaciones: en Inocuidad Alimentaria, BPM, PHS y HACCP; las capacitaciones deben encontrarse certificadas por universidades licenciadas por la SUNEDU u otras entidades reconocidas por el Ministerio de Educación; con un mínimo de 30 horas lectivas cada una.

#### Actividades

- Elaborar el rol o programación de preparaciones de raciones alimentarias de dieta saludable para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes sobre aspectos NUTRICIONAL.
- Coordinar con el responsable de Nutrición del Centro de Salud con Internamiento sobre los aspectos nutricionales respecto a la programación.
- Verificar en el proceso de elaboración de la ración, sobre el cumplimiento de los valores nutricionales establecidos en el contrato.



##### 01. Supervisor (trabajo a tiempo completo)

Con título universitario, colegiatura y habilitación como Biólogo y/o Ingeniero Industrial y/o Microbiólogo y/o Ingeniero Químico y/o Ingeniero Alimentario y/o Ingeniero Agroindustrial, con experiencia mínima de 2 años como supervisor de calidad de alimentos en entidades públicas y/o privadas y que cuente con Carnet de Sanidad o Certificado de Salud, necesario para la suscripción del contrato.

Obligatoriamente deberá contar con cada una de las siguientes capacitaciones: en Inocuidad Alimentaria, BPM, PHS y HACCP; las capacitaciones deben encontrarse certificadas por universidades licenciadas por la SUNEDU u otras entidades reconocidas por el Ministerio de Educación; con un mínimo de 30 horas lectivas cada una.

#### Actividades

- Elaborar el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y





Firmado digitalmente por MURDOZ  
SOPERA LIMA CASAR FAU  
20602226556.nand  
Modo: Day 17 B1  
Fecha: 07.05.2024 13:42:50 -05:00

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Sanearniento, debiendo estar firmado y sellado.

- Realizar controles y llenado de registros de la materia prima, ingredientes, productos industrializados y otros, cumplan con las características de calidad sanitaria.
- Realizar controles y llenado de registros en la etapa de elaboración previa, intermedia y final.
- Aprobar y autorizar la liberación de los alimentos preparados.
- Supervisar las entregas diarias de alimentos al Centro de Salud con Internamiento, debiendo permanecer durante todo el tiempo que demore, hasta que se emita la conformidad de entrega diaria correspondiente.

#### Del otro personal

##### 01 Cocinero o chef- para elaboración de raciones de alimentos.

- Copia de certificados de capacitación y/o estudios a fines a su función, con experiencia mínima de 1 año en servicio de preparación de alimentos en entidades públicas y/o privadas que cuente con Carnet de Sanidad o Certificado de Salud, necesario para la suscripción del contrato.

#### Actividades

- Elaborar las preparaciones de raciones alimentarias de dieta para pacientes y alimentación saludable para el personal de salud de guardia hospitalaria.
- Aplicar los protocolos y procedimiento de limpieza y desinfección del programa de higiene y saneamiento de la empresa.

##### 01 Chofer para el traslado de alimentos.

Con secundaria completa con capacitación en Inocuidad Alimentaria, con Carnet de Sanidad o Certificado de Salud, con un mínimo de 20 horas lectivas, que cuente con Licencia de Conducir categoría A2, la cual se presentará a la suscripción de contrato.

#### Actividades

- Aplicar los protocolos y procedimiento de limpieza y desinfección del programa de higiene y saneamiento de la empresa
- Llevará el control de registro limpieza y desinfección del transporte y/o mochila térmica.

Firmado digitalmente por OHLERINO  
VERGARA MEY JESU FAU  
23042200526.nand  
Modo: Day 17 B1  
Fecha: 13.05.2024 12:26:29 -05:00

#### 7. MEDIDAS DE CONTROL:

##### ÁREA QUE SUPERVISARÁ:

La SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO, corresponde a la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Oficina de Vigilancia Sanitaria, Dirección Administrativa – Oficina de Abastecimiento y el Jefe del Centro de Salud con Internamiento, según detalle:

a) Centro de Salud con Internamiento corresponde lo siguiente:

- El jefe del establecimiento de salud asegurará el cumplimiento del equipo básico de guardia, dando cumplimiento al CIRCULAR N°0010-2023-DA-DG-DIRIS LE/MINSA.

Firmado digitalmente por BASILIO  
GHAFARAKIS Jacques Joseph  
FAU 20602226556.nand  
Modo: Day 17 B1  
Fecha: 02.05.2024 11:05:17 -05:00

Firmado digitalmente por GHADROS  
SOTO Faustino Edulinda FAU  
20602226556.nand  
Modo: Day 17 B1  
Fecha: 07.05.2024 17:36:49 -05:00



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- El jefe del establecimiento de salud verificará el cumplimiento de la programación del equipo de guardia hospitalaria, según normativa vigente.
- La nutricionista deberá realizar el informe de valoración nutricional de forma mensual.
- El responsable de salud ambiental inspeccionará mensualmente la prestación del servicio de alimentación y verificará las condiciones de los alimentos preparados, en la recepción y transporte, realizando un informe mensual.

b) Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Oficina de Vigilancia Sanitaria corresponde lo siguiente:

El responsable de Salud Ambiental del Centro de Salud con Internamiento, inspeccionará mensualmente la prestación del servicio de alimentación y verificará las condiciones de los alimentos preparados, en la recepción y transporte, según el instrumento: FICHA CONTROL SANITARIO DURANTE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO y FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA.

- La Dirección Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria realizará capacitaciones en temas de Buenas Prácticas de Manipulación al personal del contratista, tales capacitaciones estarán enfocadas en los aspectos necesarios para la mejora continua del servicio y otros.
- La Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIRIS LIMA ESTE y el responsable de Salud Ambiental del Centro de Salud con Internamiento, realizará inspección sanitaria inopinadamente en forma mensual, al personal del contratista que manipula los alimentos, prepara, sirve y distribuye las raciones en el establecimiento, aplicando el Acta para la Vigilancia Sanitaria de los Servicios de Alimentación Colectiva (Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA /2021/DIGESA, "Norma sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva") y el instrumento "Ficha control sanitario del servicio de comida preparada para el personal asistencial de guardia y pacientes de establecimiento)", que se adjunta. Además, está facultado a tomar muestras de alimentos y superficies inertes o vivas, si la circunstancia lo amerita.
- El responsable de la salud ambiental de la RIS realizará el monitoreo del cumplimiento del informe mensual, el cual será presentado en la conformidad.
- El contratista debe aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y, el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), para las operaciones de preparación de alimentos, los que se encontrarán a disposición de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.
- En la supervisión a planta, el contratista debe presentar el Manual de las Buenas Prácticas de Manipulación y el Programa de Higiene y Saneamiento actualizados y, estarán a disposición durante la Vigilancia Sanitaria y cuando éste los requiera.
- El contratista debe mantener la limpieza y desinfección del establecimiento: infraestructura, equipo y mobiliario al inicio, durante y terminada la jornada de trabajo.
- El contratista debe manejar los residuos sólidos y el control preventivo de plagas según las normas y de acuerdo a su Programa de Higiene y Saneamiento y Manual de BPM.
- Se debe disponer de un área o compartimiento para el Almacenamiento de Implementos de Aseo y Almacén de insumos o sustancias utilizadas para la limpieza, debiendo estar identificadas cada uno con rótulos para evitar confusión.
- El establecimiento debe conservarse siempre libre de plagas de cualquier tipo.

Firmado digitalmente por ORLANDO  
VILLALBA VILLALBA  
2024.02.27 10:11:00  
Fecha: 23.02.2024 12:06:29 -05:00

Firmado digitalmente por RASHID  
GEMINIANO GEMINIANO  
2024.02.27 10:11:00  
Fecha: 23.02.2024 12:06:29 -05:00

Firmado digitalmente por ORLANDO  
VILLALBA VILLALBA  
2024.02.27 10:11:00  
Fecha: 23.02.2024 12:06:29 -05:00



  
Firmado digitalmente por MUÑOZ  
SOLÍS LEONARDO FAU  
2024.03.05 13:12:50 -05:00  
Fecha: 02.05.2024 13:12:50 -05:00

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- c) Dirección Administrativa – Oficina de Abastecimiento corresponde la siguiente:
- La supervisión administrativa del contrato.

Los REGISTROS DE EVALUACIONES AL CONTRATISTA, son los siguientes:

- Ficha control sanitario durante entrega de raciones alimenticias para el personal de guardia y pacientes del establecimiento Anexo 01
- Acta de recepción del servicio de atención de raciones alimenticias en los centros de salud con internamiento anexo 02
- Acta de recepción del personal de guardia y pacientes Anexo 03
- Registro de percepción de la temperatura del alimento Anexo 04
- Acta de recepción del servicio de raciones alimenticias para pacientes y personal de guardia Anexo 04
- Acta para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA aprobada con R.M. N°157-2021/MINSA Anexo 05
- Control de degustación de productos finales Anexo 06
- Acta de conformidad al servicio de atención de raciones alimenticias (de corresponder) Anexo 07

ÁREA QUE COORDINARÁ CON LA EMPRESA ADJUDICADA:

- Jefe del Centro de Salud con Internamiento o el personal que este designe.

ÁREA QUE BRINDARÁ LA CONFORMIDAD:

- La conformidad del servicio será otorgada por el Jefe del Centro de Salud con Internamiento.

  
Firmado digitalmente por CHILINDAZ  
VERGARA VILLY JOSE FAU  
2024.03.05 13:12:50 -05:00  
Fecha: 02.05.2024 13:12:50 -05:00

## 8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

### 8.1 Lugar de prestación:

El mencionado servicio se requiere para el siguiente Establecimiento de Salud:

DIRECCION:  
Av. Manco Capac s/n – zona – Tambo Viejo - Cieneguilla

NOTA: Cabe indicar que la ubicación del Establecimiento de Salud es susceptible a cambios de dirección, pero dentro de la misma jurisdicción. En caso de cambio de dirección la Entidad comunicará con una anticipación de 7 días calendario al Contratista.

  
Firmado digitalmente por BASALTO  
CERAMACKSON JUAN CARLOS FAU  
2024.03.05 13:12:50 -05:00  
Fecha: 02.05.2024 13:12:50 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADON  
SOTO FERNANDO ESTEBAN FAU  
2024.03.05 13:12:50 -05:00  
Fecha: 02.05.2024 13:12:50 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Jauja y Ayacucho"

## 8.2 Plazo de ejecución:

El plazo de ejecución del servicio será de treientos sesenta y cinco (365) días calendarios (12 meses) o hasta agotar el monto de contrato, cuyo plazo se contabilizará a partir del día siguiente suscriba el contrato.

## 9. DOCUMENTOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Para llevar a cabo la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar la siguiente documentación:

- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
- Copia de la Certificación Sanitaria para el funcionamiento de restaurant y servicios a fines, en aplicación a la RM 822-2018/MINSA.
- Copia de Carnet de Sanidad o Certificado de Salud del personal propuesto.
- Copia de Colegiatura y Habilitación del personal clave según corresponda.
- Copia de Licencia de conducir categoría A2 del chofer.
- Copia de certificados o constancia de capacitación y/o estudios a fines a su función.
- Copia de certificado o constancia de experiencia mínima de 1 año en servicio de preparación de alimentos en entidades públicas y/o privadas.
- Copia de certificado o constancia de capacitación en Inocuidad Alimentaria con un mínimo de 20 horas lectivas.

## 10. PRODUCTOS ENTREGABLES:

Acta de conformidad materializada con las firmas y el registro de la fecha de recepción en formato establecido por la DIRIS-LE; que se incluya lo siguiente:



- Copia simple de las actas de recepción suscritas por el Contratista, personal designado para la recepción y Jefe de del Establecimiento de Salud con Internamiento, donde conste, la cantidad de raciones alimentarias.
- Copia simple del informe de vigilancia sanitaria de alimentación efectuada en el periodo y emitida por el responsable de Salud Ambiental del Establecimiento de Salud.
- Copia simple del informe de evaluación nutricional de la ración de alimentos elaborado por el nutricionista del Establecimiento de Salud.

La documentación debe ser presentada en el plazo de 3 días calendario, contabilizado a partir del día siguiente de culminado el servicio en periodos de 30 días calendario, a través de mesa de partes de la Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Este, ubicado, en Av. Cesar Vallejo S/N Cdra. 13, distrito El Agustino, provincia y departamento de Lima.

## 11. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensuales), después de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad, el monto a pagar se calculará en base al valor unitario adjudicado y el





Firmado digitalmente por 441602  
SOTENI LIZAO Cesar FAU  
20432023594 hant  
Módulo: Dir V-18  
Fecha: 02.05.2024 13:12:53 -05:00

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

número de prestaciones realizadas.

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

- ✓ Informe del contratista
- ✓ Informe de Conformidad del servicio, emitido por el funcionario del responsable de la Jefatura del Establecimiento de Salud conforme lo prescribe el numeral 168.2 del numeral 168 del Reglamento de Contrataciones del Estado, el cual deberá contar con la siguiente:
  - Acta de conformidad del servicio.
  - Informe de evaluación nutricional de las raciones entregadas emitido por el responsable del Servicio de Nutrición.
  - Informe de la visita en planta realizada por el encargado de salud ambiental del establecimiento de salud, de corresponder.
  - Actas de recepción de las raciones alimenticias del mes correspondiente
- ✓ Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Av. Cesar Vallejo S/N Cdra. 13, Distrito El Agustino, en el horario de 08:30 a 16:00 horas.

## 12. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso, calculado de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.40 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$



Firmado digitalmente por OTHELINDO  
VERGARA Wily Jairo FAU  
1040222006 hant  
Módulo: Dir V-18  
Fecha: 13.05.2024 12:04:29 -05:00

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a 60 días: F = 0.40.
- Plazos mayores a 60 días: F = 0.25.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

## 13. OTRAS PENALIDADES:

Adicionalmente a la penalidad por incumplimiento regulado en el reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, La Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Este podrá aplicar la siguiente penalidad:



Firmado digitalmente por BASILIO  
GILLESPIE Jairo Jhon FAU  
204022200598 hant  
Módulo: Dir V-18  
Fecha: 02.05.2024 11:05:37 -05:00



Firmado digitalmente por ISRAEL  
SOTO Fernando Guido FAU  
204022200594 hant  
Módulo: Dir V-18  
Fecha: 07.05.2024 17:38:16 -05:00

DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA ESTE  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°014-2024-DIRIS LE-1- CONVOCATORIA



Plomado electrónico por: NURQ2  
SOPORTE Centro FAU  
2024/05/24 13:12:30 -05:00  
Fecha: 23.05.2024 13:12:30 -05:00

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

N°	PENALIDADES AUTOMATICAS POR DEFICIENCIA ESPECIFICAS	PENALIDAD DEL MONTO APLICABLE A FACTURAR POR DIA EN %	PROCEDIMIENTO
1	Cambio de la programación en la ración de alimento, no comunicada al establecimiento de salud con una anticipación no menor a dos días calendario.	5% de 1 UIT por cada evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
2	Presentación inadecuada de las raciones alimentarias (alimentos quemados, raciones incompletas, en descomposición, mala cocción y/o no cumple con las exigencias detalladas en el numeral 5.1).	5% de 1 UIT por cada 05 ocurrencias por cada ración las cuales son acumulables	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
4	Retraso en el horario de distribución del desayuno, almuerzo y/o comida/cena.	10% de 1 UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
5	Cometer infracciones moderadas en el mes.	2.5 % de una UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
6	Por cometer infracciones graves en el mes.	20 % de una UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado

Plomado electrónico por: NURQ2  
VERIFICAR Y/O Firmar (FAU)  
2024/05/24 13:12:30 -05:00  
Fecha: 23.05.2024 13:12:30 -05:00

Plomado electrónico por: NURQ2  
VERIFICAR Y/O Firmar (FAU)  
2024/05/24 13:12:30 -05:00  
Fecha: 23.05.2024 13:12:30 -05:00

Plomado electrónico por: NURQ2  
VERIFICAR Y/O Firmar (FAU)  
2024/05/24 13:12:30 -05:00  
Fecha: 23.05.2024 13:12:30 -05:00



Firmado digitalmente por MJR02  
SOPRA Los Cocos FAU  
2024.05.23 13:12:50  
Motivo: Day V" B"  
Fecha: 27.05.2024 13:12:50 -05:00

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

#### INFRACCIONES Y SANCIONES

La Entidad establece una escala de Infracciones y sanciones. Se considera infracciones moderadas los indicados en la ficha Anexo N° 3; Acta para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva.

#### INFRACCIONES MODERADAS

Antes y durante la preparación de los alimentos:

- Se evidencia malas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas de los procesos de: producción y distribución de las preparaciones.
- Falta de equipos (refrigeradora, campana extractora, congeladora, licuadora, cocina industrial) relacionados al proceso de preparación de alimentos.
- No contar con bidones de 20 litros de capacidad como mínimo, para caso de corte de agua por horas.

A la culminación de la preparación de los alimentos:

- Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales en las raciones alimenticias (salado, avinagrado, desabrido, etc).

Del personal:

- Incumplimiento del uso de uniforme completo (gorro, mascarilla, guantes, etc.).
- Ausencia del personal profesional en el proceso de producción.
- Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.

#### INFRACCIONES GRAVES

- Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del Contratista y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.
- La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, entre otros; sólo se necesitará la evidencia física con la verificación de un personal de la Entidad y personal del Contratista, con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes.
- Que un trabajador esté laborando, teniendo heridas o padezca enfermedad respiratoria o diarreica.
- Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo.

#### NOTA:

Para aplicación de las sanciones o penalidades se debe realizar un informe detallado que permita constatar, demostrar o verificar la falta.



Firmado digitalmente por GRUNICO  
VERIZABARA VALY JACOB FAU  
2024.05.23 12:09:29 -05:00  
Motivo: Day V" B"  
Fecha: 27.05.2024 12:09:29 -05:00



Firmado digitalmente por BASILIO  
GRANADO GARCIA JACOB FAU  
2024.05.23 11:05:37 -05:00  
Motivo: Day V" B"  
Fecha: 27.05.2024 11:05:37 -05:00

#### 4. CONFIDENCIALIDAD



Firmado digitalmente por GRADOS  
SOLO FERNANDO EDUARDO FAU  
2024.05.23 14:25:39 -05:00  
Motivo: Day V" B"  
Fecha: 27.05.2024 14:25:39 -05:00

Página 17



Firmado digitalmente por: DIRIS  
SOTO Fernando Eduardo FAU  
204107280376 hard  
Módulo: Diris V1.01  
Fecha: 02.05.2024 13:12:50 -0500

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

El contratista, deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información. Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio.

#### 15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por La Entidad.

#### 16. 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.

Firmado digitalmente por: CR UNDO  
VARGAS Mayra FAU  
20107280376 hard  
Módulo: Diris V1.01  
Fecha: 02.05.2024 12:06:24 -0500

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.

Firmado digitalmente por: BASELIO  
GUTIERREZ JACQUELINE FAU  
204107280376 hard  
Módulo: Diris V1.01  
Fecha: 02.05.2024 11:05:37 -0500

Firmado digitalmente por: DIRIS  
SOTO Fernando Eduardo FAU  
204107280376 hard  
Módulo: Diris V1.01  
Fecha: 02.05.2024 17:06:30 -0500



OFICINA DE  
ABASTECIMIENTO

UNIDAD FUNCIONAL  
DE PROGRAMACIÓN

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los heroicos batallas de Junín y Ayacucho"

#### TERMINOS DE REFERENCIA

### J.3 CONTRATACION DE SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO MIGUEL GRAU RIS-CHACLACAYO

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**  
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO MIGUEL GRAU RIS-CHACLACAYO.
- ÁREA USUARIA SOLICITANTE:**  
Centro de Salud con Internamiento MIGUEL GRAU RIS-CHACLACAYO.
- FINALIDAD PÚBLICA:**  
La finalidad del servicio de preparación de raciones alimenticias es de suministrar alimentación para los pacientes y personal de guardia hospitalaria del Centro de Salud con Internamiento MIGUEL GRAU RIS-CHACLACAYO.
- ANTECEDENTES:**  
Con el objeto de lograr mayores niveles de eficiencia en la atención del paciente y personal de guardia hospitalaria del Centro de Salud con Internamiento MIGUEL GRAU RIS-CHACLACAYO, se hace necesario realizar el siguiente requerimiento.
- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:**

El presente servicio deberá contar con lo siguiente:



Financiado y firmado por: QUESADA VEGA, Juan FAU  
20402225596 hard  
Módulo: Day VIB  
Fecha: 13.03.2024 12:07:17 -05:00

- o DESAYUNO
- ✓ Leche.
- ✓ Avena, quinua u otro cereal (según demanda)
- ✓ 2 panes con aditamento:
  - Un pan con queso, pollo, lomito o huevo.
  - Un pan con mantequilla, mermelada, aceituna, camote frito o papa.
- ✓ Un vaso de jugo de fruta o una fruta mediana



Financiado y firmado por: QUESADA VEGA, Juan FAU  
20402225596 hard  
Módulo: Day VIB  
Fecha: 03.03.2024 00:55:11 -05:00

- o ALMUERZO
- ✓ Entrada o sopa
- ✓ Plato de fondo
- ✓ Fruta (no postre)
- ✓ Refresco

- o COMIDA/CENA
- ✓ Sopa
- ✓ Plato de fondo
- ✓ Postre o fruta



Financiado y firmado por: QUESADA VEGA, Juan FAU  
20402225596 hard  
Módulo: Day VIB  
Fecha: 02.03.2024 13:14:43 -05:00



Financiado y firmado por: QUESADA VEGA, Juan FAU  
20402225596 hard  
Módulo: Day VIB  
Fecha: 02.03.2024 10:23:23 -05:00

Página 1



Financiado y firmado por: QUESADA VEGA, Juan FAU  
20402225596 hard  
Módulo: Day VIB  
Fecha: 03.03.2024 00:42:37 -05:00

DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA ESTE  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°014-2024-DIRIS LE-1- CONVOCATORIA



"Decreto de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

✓ Refresco o infusión

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1		SERVICIO DE PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DEL CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO MIGUEL GRAU RIS-CHACLACAYO DE LA DIRIS LIMA ESTE DE LA DIRIS LIMA ESTE.		
	1.1	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	840
	1.2	RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA EN EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD CON INTERNAMIENTO	RACION	11,266
TOTAL			RACION	12,106

- Solo se aceptará raciones adicionales para los pacientes hospitalizados, debidamente sustentados y autorizados por el jefe del establecimiento de salud.

LAS RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA CONSTAN DE DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA, COMO SE DETALLA A CONTINUACIÓN:

  
Firmado digitalmente por CILHURHO  
VERIFICAR: Cofre Héroes FAL  
20160220055810 hnd  
Medio: Day V° B°  
Fecha: 13.05.2024 13:07:47 -05:00

REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES POR 12 MESES		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
DESAYUNO	RACION	280
ALMUERZO	RACION	280
CENA	RACION	280
TOTAL		840


  
Firmado digitalmente por  
FALCUNO MURDOZ John Acordón  
FAL 20160220055810 hnd  
Medio: Day V° B°  
Fecha: 03.05.2024 09:55:14 -05:00

REQUERIMIENTO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA POR 12 MESES		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	N° DE RACIONES
DESAYUNO	RACION	4262
ALMUERZO	RACION	2742
COMIDA	RACION	4262
TOTAL		11,266

  
Firmado digitalmente por CILHURHO  
VERIFICAR: Cofre Héroes FAL  
20160220055810 hnd  
Medio: Day V° B°  
Fecha: 13.05.2024 13:10:43 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADOS  
GRADOS Francisco Eduardo FAL  
20160220055810 hnd  
Medio: Day V° B°  
Fecha: 07.05.2024 19:25:23 -05:00

Página 2

  
Firmado digitalmente por  
CALACUPU GUANQUELA Yacuchta  
Firmado FAL 20160220055810 hnd  
Medio: Day V° B°  
Fecha: 08.05.2024 09:49:37 -05:00



"Devenir de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

### 5.1 REQUERIMIENTOS Y EXIGENCIAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- La programación semanal será establecida por la nutricionista del contratista en coordinación con el servicio de nutrición del Centro de Salud con Internamiento.
- El valor calórico total (VCT) de los regímenes normales será de no menos de 2,200 Kcal. por día distribuidos en la siguiente forma:
  - Desayuno 20% 440 Kcal.
  - Almuerzo 45% 990 Kcal.
  - Comida 35% 770 Kcal.
- La distribución porcentual de macronutrientes que integran los regímenes normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:
 

Distribución calórica:

  - De proteínas de 12% al 15% del VCT
  - De carbohidratos de 55% al 60% del VCT
  - De grasas de 25% al 30% del VCT (no más del 10% grasas saturadas)
- La relación de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá cubrir los requerimientos.
- La cantidad total de grasas saturadas será menor al 10%.
- Los insumos para la preparación de las raciones alimenticias, deberán cumplir con el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo N° 007-98-SA, deben tener las siguientes características:

CÁRNICOS	VISCERAS	PESCADO	LECHE	AVES (Pollo, gallina, pavo)
Frescos y/o congelados de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Leche entera evaporada o fresca pasteurizada, aptos para el consumo humano	Frescos y/o congelados, de primera calidad clase "A", aptos para el consumo humano.
FRUTA	VERDURAS	MENESTRAS	FIDEOS	GRASAS
Frescas y de primera calidad.	Frescas y de primera calidad.	De primera calidad o extra.	De trigo primera calidad aptos para el consumo humano	De origen 100% vegetal, primera calidad aptos para el consumo humano.

Firmado digitalmente por  
SILVIA ROSA VILLALBA  
2024.05.23 09:17:05-05  
Mora: Day 1/11  
Fecha: 05.05.2024 09:17:05-05

Firmado digitalmente por  
SILVIA ROSA VILLALBA  
2024.05.23 09:17:05-05  
Mora: Day 1/11  
Fecha: 05.05.2024 09:17:05-05



Firmado digitalmente por  
CARLOS PARRA  
2024.05.23 09:17:05-05  
Mora: Day 1/11  
Fecha: 05.05.2024 09:17:05-05



Firmado digitalmente por  
CARLOS PARRA  
2024.05.23 09:17:05-05  
Mora: Day 1/11  
Fecha: 05.05.2024 09:17:05-05



Firmado digitalmente por  
CARLOS PARRA  
2024.05.23 09:17:05-05  
Mora: Day 1/11  
Fecha: 05.05.2024 09:17:05-05



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- Carne de vacuno sin hueso y desgrasada:  
Carne fileteada 120gr. por ración neta, cruda  
Carne para guiso 120gr. por ración neta, cruda  
Carne para saltado 100gr. por ración neta, cruda
- Carne de aves (pollo o pava) 180gr - 200gr, cruda.
- Pescado: fileteado de primera calidad (150 grs crudo)
- Carne picada deshuesada: Se considera solo 2 veces por semana, 1 de pollo y 1 de res (80grs. En cocido).
- Vísceras: Hígado ó mondongo (100 grs.) solo una vez al mes, en el régimen normal
- Huevos: De gallina, enteros de 50 a 60 grs. Se rechazarán los huevos quebrados.
- Leche evaporada (110 CC por ración) o fresca pasteurizada (240 ccc. por ración) y el queso fresco deberá ser pasteurizado (30grs. por ración).
- Sucédáneos de la leche materna para situaciones excepcionales para la prescripción médica.
- Los víveres secos (cereales, menestras y derivados como: harina, fideos, etc. serán de calidad extra o primera).
- Las frutas deben ser de primera calidad y con un peso de 150 a 200 gr.
- Las verduras, raíces y tubérculos deben ser de primera calidad.
- Solo se utilizará mayonesa industrial de marca certificada.
- El aceite para la preparación de raciones será de origen 100% vegetal y con Registro Sanitario.
- En el caso de frituras, utilizarán el aceite solo una vez (no podrán guardarlo) y se podrá realizar preparaciones en forma de frituras como máximo 2 veces al mes.
- Los jugos y refrescos deberán ser de fuente natural, no se permitirá el uso de refresco en sobre.
- Los postres deberán ser preparados con fruta natural o con leche.
- Otros productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de primera calidad.
- Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría, nunca con agua cruda.
- Se dotará además de 2 litros de infusiones por paciente por día, los cuales serán distribuidos en jarra plástica con tapa de 1 litro y su respectivo vaso.

  
Firmado digitalmente por GRADOS  
SOTO Fernando Educación FAU  
22602235508 hwd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 12.05.2024 12:07:17 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
FACILITADOR LUIS ALVARO ZOLA Acuña  
FAU 22602235508 hwd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 08.05.2024 09:55:14 -05:00

5.2.- La frecuencia de consumo de los alimentos cárnicos para los regímenes normales, incluye las siguientes características:

REGIMEN NORMAL	FRECUENCIA*
RES	1 / semana
POLLO	3 / semana
PAVITA	1 / semana

  
Firmado digitalmente por GRADOS  
SOTO Fernando Educación FAU  
22602235508 hwd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 02.05.2024 15:13:43 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADOS  
SOTO Fernando Educación FAU  
22602235508 hwd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 07.05.2024 10:35:23 -05:00

Página 4

  
Firmado digitalmente por  
CAJACURI SANCHEZ Yaserinda  
FAU 02000430800 hwd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 08.05.2024 22:42:37 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junta y Ayacucho"

PESCADO	2 / semana
---------	------------

La frecuencia de otros grupos de alimentos incluye lo siguiente:

ALIMENTO	FRECUENCIA
MENESTRAS	2/ semana
FRUTAS CITRICAS	3 / semana
FRUTAS DE LA ESTACION	Diario
VERDURAS	Diario
TUBERCULOS Y/O RAICES	Diario
CEREALES	Diario

### 5.3 PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS

Semanalmente el contenido de las raciones alimenticias (menú) deberán ser planificadas por el/la Nutricionista del Contratista y coordinada el/la Nutricionista del Centro de Salud Intermunicipal para su verificación y aprobación. Asimismo, la programación aprobada deberá ser socializada al recepcionista asignado de las raciones del establecimiento de Salud.

### 5.4 HORARIOS DE ENTREGA:

Los Servicios de alimentación deberán recepcionarse en los siguientes horarios:

Servicio de Alimentación	Horario
Desayuno	06:00 a 07:00 horas
Almuerzo	12:00 a 13:00 horas
Cena / Comida	19:00 a 19:30 horas

### 5.5 DE LA RECEPCION:

Firmado digitalmente por OSHIRINO  
VERGARA VILLAR Jairo PAU  
20402238536 Faut  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 12.05.2024 12:07:17 -05:00

La recepción de las raciones alimenticias será en un espacio acondicionado dentro del establecimiento de salud.

El personal responsable de la recepción de las raciones del establecimiento realizará la verificación visual de las raciones y contabilizará, dando prioridad al número de raciones para los pacientes, las diferencias de raciones serán entregadas al personal de guardia hospitalaria durante la permanencia del representante del contratista. Cabe indicar que el responsable de la recepción deberá contar con el EPP correspondiente.

Firmado digitalmente por  
FACILITADO VILLAR Jairo Asesor  
PAU 20402238536 Faut  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 05.05.2024 03:55:14 -05:00

El representante del contratista solo podrá retirarse una vez culminada la verificación de las raciones por el responsable de la recepción del establecimiento.

Si durante la verificación de las raciones se identifica alguna condición inadecuada de los productos (alimentos quemados, en descomposición, mala cocción y/o no cumple con las exigencias detalladas en el numeral 5.1), el contratista deberá reponer la ración alimenticia observada por una igual o equivalente en un plazo máximo de 30 min.

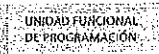
Firmado digitalmente por OHSPE  
19014109 JGO Quirós Faut PAU  
22502212590 Faut  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 07.05.2024 13:12:40 -05:00

Firmado digitalmente por OSHIRINO  
SOTO FERNANDO RIVERA PAU  
20402238536 Faut  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 07.05.2024 10:25:23 -05:00

Página 5

Firmado digitalmente por  
CAMARGO RAMIREZ Yaelinda  
Faut PAU 20402238536 Faut  
Módulo: Day V°B°  
Fecha: 05.05.2024 09:42:37 -05:00





*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"*  
*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

de Control Diario de Hora de Llegada de las Raciones Alimenticias. Tal formato contendrá los siguientes: ítem fecha / hora de llegada / tipo de alimento (describa el menú) / total de raciones alimenticias / nombre y firma del responsable del concesionario.

- El supervisor del contratista deberá contar con los registros verificables in situ, en el establecimiento donde se preparan el desayuno, almuerzo y cena/comida, lugar de donde saldrán las raciones alimenticias y serán suministrada al Centro de Salud correspondiente, tal exigencia será verificada durante la vigilancia sanitaria, la que se ejecutará durante los almuerzos.
- El Centro de Salud con Internamiento brindará dentro de sus instalaciones un área acondicionada para la recepción de las raciones, para el personal de guardia hospitalaria, el/la Jefe del establecimiento designará al personal a cargo de la recepción y entrega de alimentos de raciones al paciente; tal acción no deberá realizarse por personal del contratista, en ninguna circunstancia.

#### 6. RECURSOS Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR:

#### 6.1 Requisitos del Proveedor:

- El contratista debe contar con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para las operaciones de preparación de alimentos, y el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que se encontrarán a disposición de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.
- El contratista deberá contar con 01 vehículo con carrocería cerrada (furgoneta o similar con un espacio mínimo de 3,5 m<sup>3</sup>) como mínimo de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Los procesos de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el Programa de Higiene y Saneamiento del servicio de alimentación. El transporte de los alimentos al lugar de consumo debe respetar el tiempo no mayor de dos horas, entre la preparación y la entrega de las raciones, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos patógenos.
- El contratista deberá contar con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) vigente, el mismo que será presentada como requisito para el perfeccionamiento del contrato.
- Certificación Sanitaria para el funcionamiento de restaurant y servicios a fines, en aplicación a la RM 822-2018/MINSA.



## 6.2 Del equipamiento y la infraestructura

#### 6.2.1 De la Infraestructura:

- El establecimiento de preparación de alimentos debe contar con la estructura física y condiciones sanitarias adecuadas y normadas para la preparación de las raciones alimenticias, según se establece en el D.S. N° 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", el D.S. N° 038-2014-SA, "Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. N° 007-98-SA, la R.M. N° 250-2020-MINSA, "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", la R.M. N° 157-2021/MINSA, Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA /2021/DIGESA, "Norma sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva" y DS N° 004-2014-SA Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por DS N° 007-98-SA.



Firmado digitalmente por QUISPE BENAVENTE Carlos Florio FAJ 20602235596 hard  
Notario Day V. G.  
Fecha: 02.05.2024 13:13:42 -0500



Envia digitalmente por WHATSAPP  
SOLO Fernando Eduardo FAJ  
9166227696 hnd  
Educo. Dry V4 B2  
Fecha: 27.05.2024 18:25:23 -05:03

Página 7



GAUCURI SANCHEZ Yasminda  
Floor: 5 FAU 20602238593 hard  
Nation: Day V-13  
Fishes: 03.05.2024 09:42:37 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- El contratista contará con almacenes de alimentos (perecibles y no perecibles), equipamiento adecuado, que reúna las condiciones sanitarias según la normatividad vigente.
- Los ambientes, el abastecimiento de agua potable, la disposición sanitaria de aguas residuales, la disposición de residuos sólidos, el número de servicios higiénicos para manipuladores, el número de vestuarios para manipuladores, las instalaciones de lavado de mano de manipuladores de alimentos, deben cumplirse de acuerdo a la normatividad vigente en mención líneas arriba.
- Los servicios de alimentación deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgos de contaminación cruzada. La frecuencia de la limpieza y desinfección, debe estar consignada en un cronograma de actividades en el que se especifiquen las zonas o equipos, responsabilidades, metodología y productos a usar; se basará en el documento del Programa de Higiene y Saneamiento.
- El contratista deberá presentar los Certificados de desinsectación, desinfección y desratización periódica (artículo 02 del Decreto Supremo N°022-2001-SA), los que se ejecutarán de acuerdo a su necesidad, en cumplimiento de su Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), tales certificados se entregarán conjuntamente con los documentos para el perfeccionamiento del contrato.
- Para la validación de los procedimientos de limpieza y desinfección, el contratista deberá realizar los análisis microbiológicos de superficie inertes (equipo y utensilios), superficies vivas (manos del manipulador), por un laboratorio acreditado o laboratorio de la DIRIS Lima Este, lo que será verificado durante la vigilancia sanitaria por el personal de Salud Ambiental de la DIRIS LE, dicha documentación deberá ser presentada en la suscripción contractual.

#### 6.2.2 Del Equipamiento:

- Los equipos y utensilios que se empleen en el establecimiento del proveedor, deben ser de material adecuado para uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil limpieza y desinfección, no deben transmitir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. El contratista contará, como mínimo, con el número de equipos y menajes detallados, en el cuadro siguiente:

#### Equipos por Planta de Producción

CANTIDAD MINIMA	EQUIPOS PARA LA INSTALACION DEL SERVICIO
01 unidad	Cocina industrial de 04 hornillas + planchas + horno con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con el comprobante de compra)
01 unidad	Campana extractora con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)
01 unidad	Congeladora para carnes con termómetro visible con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)
01 unidad	Refrigeradora para lácteos y otros con termómetro visible con una antigüedad no mayor a 4 años (se acreditará con la copia del comprobante de compra)

Firmado digitalmente por GRACINDA VERTIGALDO WILLY JOSE FAU  
20051326501 hard  
Módulo: Day V+R+  
Fecha: 03.05.2024 19:07:17 -05:00

Firmado digitalmente por GRACINDA VERTIGALDO WILLY JOSE FAU  
20051326501 hard  
Módulo: Day V+R+  
Fecha: 03.05.2024 09:55:14 -05:00

Firmado digitalmente por GRACINDA VERTIGALDO WILLY JOSE FAU  
20051326501 hard  
Módulo: Day V+R+  
Fecha: 02.05.2024 13:13:43 -05:00

Firmado digitalmente por GRACINDA VERTIGALDO WILLY JOSE FAU  
20051326501 hard  
Módulo: Day V+R+  
Fecha: 07.05.2024 19:25:23 -05:00

Página 8

Firmado digitalmente por GRACINDA VERTIGALDO WILLY JOSE FAU  
20051326501 hard  
Módulo: Day V+R+  
Fecha: 03.05.2024 19:04:02 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de los heroicos batallas de Junín y Ayacucho"

01 unidad	Horno microondas
01 unidad	Licuada convencional
01 unidades	Mesa de acero inoxidable para el área de producción (crudos, cocidos y servidos)
01 unidad	Balanza mecánica calibrada de 1 a 100 kg
01 unidad	Reposteros de pie
01 unidad	Balanza digital de alimentos de material de acero de 0 a 1 kg.
01 unidad	Termo higrómetro digital para evaluar temperatura y humedad de los almacenes
02 unidades	Cajas térmicas para conservar cadena de frío/calor para el transporte de raciones alimenticias.
01 unidad	Instrumento para medir el cloro residual del agua potable
01 unidad	Termómetro digital para medir la cocción de la carne
01 unidad	Sistema de ventilación de aire (inyector y extractor de aire)
01 unidades	Vehículo propio o alquilado, con carrocería cerrada (furgoneta o similar con un espacio mínimo de 3.5 m3) con equipamiento adecuado y en buenas condiciones de mantenimiento y funcionamiento para el transporte de raciones alimenticias, menajes y vajillas de cocina (mínimo 10 años de antigüedad a la presentación de las ofertas). (se acreditará con la copia de la tarjeta vehicular)

\* En caso surge algún desperfecto o avería en alguno de los equipos, el contratista deberá contar con un equipo de respaldo que no interrumpa la continuidad del servicio a brindar.

#### Menajes y vajillas por Planta de Producción

CANTIDAD MINIMA	MENAJES Y VAJILLAS DE COCINA
05 unidades	Ollas de acero inoxidable de diferentes capacidades
02 unidades	Sartenos de acero inoxidable de diferentes capacidades
02 unidades	Tablas de picar de material imperecedero de colores (rojos, amarillos, celestes, verde marrón y blancos).
04 tazones	Tazones de acero inoxidable de diferentes capacidades
24,212 unidades aproximados	Porta comida circular biodegradable para sopa o ensalada (Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables).
24,212 unidades aproximados	Porta comida rectangular biodegradable (Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables).
36,318 unidades aproximados	Vasos con tapa de 8 onzas biodegradable poli cartón descartable con tapa (Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables).
24,212 unidades aproximados	Porta cubierto de papel KRAFT, con una película especial de sello para mantener los cubiertos muy protegido del ambiente, dentro estará la cuchara y tenedor. (Ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables).

Firmado digitalmente por GRISELDA VERGARA VILLALBA  
FAU 000223506140  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 13.05.2024 12:57:17 -05:00

Firmado digitalmente por FABIÁN LÓPEZ ZOLA  
FAU 000223506140  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 01.05.2024 09:32:14 -05:00

Firmado digitalmente por GRISELDA VERGARA VILLALBA  
FAU 000223506140  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 02.05.2024 13:10:43 -05:00

Firmado digitalmente por GRISELDA VERGARA VILLALBA  
FAU 000223506140  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 19:25:23 -05:00

Página 9

Firmado digitalmente por CAJACURI SANCHEZ Yasminda  
FAU 000223506140  
Módulo: Day V-B  
Fecha: 08.05.2024 03:42:37 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

36,318 unidades aproximados	Bolsa de papel KRAFT biodegradable para empacar comidas (ley N° 30884 Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
05 unidades	Jarras de acero inoxidable con tapa de diferentes tamaños

### 6.3 Del personal

- Para la prestación del servicio en la entidad, el contratista deberá contar con personal suficiente y permanente que desarrolle sus actividades, para ello se establece que contará con el siguiente personal:

#### Del personal clave:

##### 01 Nutricionista (trabajo a tiempo completo)

Con título universitario, colegiatura y habilitación como Nutricionista con experiencia mínima de 2 años como nutricionista en servicios iguales al objeto de la convocatoria o similares tales como: servicios de alimentación de hospitales y/o servicios de alimentación colectiva en entidades públicas y/o privadas y que cuente con Camel de Sanidad o Certificado de Salud, necesario para la suscripción del contrato.

Obligatoriamente deberá contar con cada una de las siguientes capacitaciones: en Inocuidad Alimentaria, BPM, PHS y HACCP; las capacitaciones deben encontrarse certificadas por universidades licenciadas por la SUNEDU u otras entidades reconocidas por el Ministerio de Educación; con un mínimo de 30 horas lectivas cada una.

#### Actividades

- Elaborar el rol o programación de preparaciones de raciones alimentarias de dieta saludable para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes sobre aspectos NUTRICIONAL.
- Coordinar con el responsable de Nutrición del Centro de Salud con Internamiento sobre los aspectos nutricionales respecto a la programación.
- Verificar en el proceso de elaboración de la ración, sobre el cumplimiento de los valores nutricionales establecidos en el contrato.

  
Firmado digitalmente por FABRICIO VILLACORTA VINYUEZA FALZ  
DNI: 20602235596  
Módulo: Day 11 B  
Fecha: 10.05.2024 12:57:17 -05:00

##### 01 Supervisor (trabajo a tiempo completo)

Con título universitario, colegiatura y habilitación como Biólogo y/o Ingeniero Industrial y/o Microbiólogo y/o Ingeniero Químico y/o Ingeniero Alimentario y/o Ingeniero Agroindustrial, con experiencia mínima de 2 años como supervisor de calidad de alimentos en entidades públicas y/o privadas y que cuente con Camel de Sanidad o Certificado de Salud, necesario para la suscripción del contrato.

  
Firmado digitalmente por FACUNDO MELNICK ZOLA ASCAN  
DNI: 20602235596  
Módulo: Day 11 B  
Fecha: 03.05.2024 09:55:14 -05:00

Obligatoriamente deberá contar con cada una de las siguientes capacitaciones: en Inocuidad Alimentaria, BPM, PHS y HACCP; las capacitaciones deben encontrarse certificadas por universidades licenciadas por la SUNEDU u otras entidades reconocidas por el Ministerio de Educación; con un mínimo de 30 horas lectivas cada una.

#### Actividades

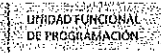
- Elaborar el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y

  
Firmado digitalmente por QUIQUE BENARDOS CASHA RIVERA FALZ  
DNI: 20602235596  
Módulo: Day 11 B  
Fecha: 02.05.2024 13:11:43 -05:00

  
Firmado digitalmente por SOTO Fernando Edmundo FALZ  
DNI: 20602235596  
Módulo: Day 11 B  
Fecha: 07.05.2024 10:25:23 -05:00

Página 10

  
Firmado digitalmente por CAJALQUI SANCHEZ VASCONA  
DNI: 20602235596  
Módulo: Day 11 B  
Fecha: 03.05.2024 09:42:37 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Saneamiento, debiendo estar firmado y sellado.

- Realizar controles y llenado de registros de la materia prima, ingredientes, productos industrializados y otros, cumplan con las características de calidad sanitaria.
- Realizar controles y llenado de registros en la etapa de elaboración previa, intermedia y final.
- Aprobar y autorizar la liberación de los alimentos preparados.
- Supervisar las entregas diarias de alimentos al Centro de Salud con Internamiento, debiendo permanecer durante todo el tiempo que demore, hasta que se emita la conformidad de entrega diaria correspondiente.

#### Del otro personal

##### 01 Cocinero o chef- para elaboración de raciones de alimentos.

- Copia de certificados de capacitación y/o estudios a fines a su función, con experiencia mínima de 1 año en servicio de preparación de alimentos en entidades públicas y/o privadas que cuente con Carnet de Sanidad o Certificado de Salud, necesario para la suscripción del contrato.

#### Actividades

- Elaborar las preparaciones de raciones alimentarias de dieta para pacientes y alimentación saludable para el personal de salud de guardia hospitalaria.
- Aplicar los protocolos y procedimiento de limpieza y desinfección del programa de higiene y saneamiento de la empresa.

##### 01 Chofer para el traslado de alimentos

Con secundaria completa con capacitación en Inocuidad Alimentaria, con Carnet de Sanidad o Certificado de Salud, con un mínimo de 20 horas lectivas, que cuente con Licencia de Conducir categoría A2, la cual se presentara a la suscripción de contrato.

#### Actividades

- Aplicar los protocolos y procedimiento de limpieza y desinfección del programa de higiene y saneamiento de la empresa
- Llevará el control de registro limpieza y desinfección del transporte y/o mochila térmica.

  
Firmado digitalmente por GRINDO  
YOSHIMORI Wily Jose FAL  
202402230540.hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 13.05.2024 19:02:17 -05:00

#### 7. MEDIDAS DE CONTROL:

##### ÁREA QUE SUPERVISARÁ:

La SUPERVISIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO, corresponde a la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Oficina de Vigilancia Sanitaria, Dirección Administrativa – Oficina de Abastecimiento y el jefe del Centro de Salud con Internamiento, según detalle:

  
Firmado digitalmente por  
FRANCISCO ALONSO Zola Asesor  
FAL 202402230540.hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 13.05.2024 09:33:14 -05:00

a) Centro de Salud con Internamiento corresponde lo siguiente:

- El jefe del establecimiento de salud asegurará el cumplimiento del equipo básico de guardia, dando cumplimiento al CIRCULAR N°0010-2023-DA-DG-DIRIS I.E/MINSA.

  
Firmado digitalmente por QUISPE  
BENAVENTE Carlos Inocencio FAL  
202402230540.hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 02.05.2024 12:12:43 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRINDO  
SOTO Patricia Eduardo FAL  
202402230540.hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 07.05.2024 10:25:23 -05:00

Página 11

  
Firmado digitalmente por  
GILGILIO SANCHEZ Yauranga  
FAL 202402230540.hard  
Motivo: Day V-B  
Fecha: 08.05.2024 09:42:37 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- El jefe del establecimiento de salud verificará del cumplimiento de la programación del equipo de guardia hospitalaria, según normativa vigente.
- La nutricionista deberá realizar el informe de valoración nutricional de forma mensual.
- El responsable de salud ambiental inspeccionará mensualmente la prestación del servicio de alimentación y verificará las condiciones de los alimentos preparados, en la recepción y transporte, realizando un informe mensual.

b) Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Oficina de Vigilancia Sanitaria corresponde lo siguiente:

El responsable de Salud Ambiental del Centro de Salud con Internamiento, inspeccionará mensualmente la prestación del servicio de alimentación y verificará las condiciones de los alimentos preparados, en la recepción y transporte, según el instrumento: FICHA CONTROL SANITARIO DURANTE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO y FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA.

- La Dirección Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria realizará capacitaciones en temas de Buenas Prácticas de Manipulación al personal del contratista, tales capacitaciones estarán enfocadas en los aspectos necesarios para la mejora continua del servicio y otros.
- La Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIRIS LIMA ESTE y el responsable de Salud Ambiental del Centro de Salud con Internamiento, realizará inspección sanitaria inopinadamente en forma mensual, al personal del contratista que manipula los alimentos, prepara, sirve y distribuye las raciones en el establecimiento, aplicando el Acta para la Vigilancia Sanitaria de los Servicios de Alimentación Colectiva (Norma Técnica Sanitaria N° 173-MINSA /2021/DIGESA, "Norma sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva") y el instrumento "Ficha control sanitario del servicio de comida preparada para el personal asistencial de guardia y pacientes de establecimiento)", que se adjunta. Además, está facultado a tomar muestreos de alimentos y superficies inertes o vivas, si la circunstancia lo amerita.
- El responsable de la salud ambiental de la RIS realizará el monitoreo del cumplimiento del informe mensual, el cual será presentado en la conformidad.
- El contratista debe aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y, el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), para las operaciones de preparación de alimentos, los que se encontrarán a disposición de la Autoridad Sanitaria para la verificación de su cumplimiento.
- En la supervisión a planta, el contratista debe presentar el Manual de la Buenas Prácticas de Manipulación y el Programa de Higiene y Saneamiento actualizados y, estarán a disposición durante la Vigilancia Sanitaria y cuando éste los requiera.
- El contratista debe mantener la limpieza y desinfección del establecimiento: infraestructura, equipo y mobiliario al inicio, durante y terminada la jornada de trabajo.
- El contratista debe manejar los residuos sólidos y el control preventivo de plagas según las normas y de acuerdo a su Programa de Higiene y Saneamiento y Manual de BPM.
- Se debe disponer de un área o compartimiento para el Almacenamiento de Implementos de Aseo y Almacén de insumos o sustancias utilizadas para la limpieza, debiendo estar identificadas cada uno con rótulos para evitar confusión.
- El establecimiento debe conservarse siempre libre de plagas de cualquier tipo.

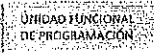
Financiado y ejecutado por Q188823  
VE INOCUIDAD ALIMENTARIA  
20602218596 huro  
Mediam: Doy V° B°  
Fecha: 02.05.2024 12:57:17 -05:00

Financiado y ejecutado por Q188823  
VE INOCUIDAD ALIMENTARIA  
20602218596 huro  
Mediam: Doy V° B°  
Fecha: 02.05.2024 09:55:14 -05:00

Financiado y ejecutado por Q188823  
VE INOCUIDAD ALIMENTARIA  
20602218596 huro  
Mediam: Doy V° B°  
Fecha: 02.05.2024 13:10:43 -05:00

Financiado y ejecutado por Q188823  
VE INOCUIDAD ALIMENTARIA  
20602218596 huro  
Mediam: Doy V° B°  
Fecha: 02.05.2024 13:10:43 -05:00

Financiado y ejecutado por Q188823  
VE INOCUIDAD ALIMENTARIA  
20602218596 huro  
Mediam: Doy V° B°  
Fecha: 02.05.2024 09:42:37 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- c) Dirección Administrativa – Oficina de Abastecimiento corresponde lo siguiente:
- La supervisión administrativa del contrato.

Los REGISTROS DE EVALUACIONES AL CONTRATISTA, son los siguientes:

- Ficha control sanitario durante entrega de raciones alimenticias para el personal de guardia y pacientes del establecimiento Anexo 01
- Acta de recepción del servicio de atención de raciones alimenticias en los centros de salud con internamiento anexo 02
- Acta de recepción del personal de guardia y pacientes Anexo 03
- Registro de percepción de la temperatura del alimento Anexo 04
- Acta de recepción del servicio de raciones alimenticias para pacientes y personal de guardia Anexo 04
- Acta para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA aprobada con R.M. N°157-2021/MINSA Anexo 05
- Control de degustación de productos finales Anexo 06
- Acta de conformidad al servicio de atención de raciones alimenticias (de corresponder) Anexo 07

ÁREA QUE COORDINARÁ CON LA EMPRESA ADJUDICADA:

- Jefe del Centro de Salud con Internamiento o el personal que este designe.

ÁREA QUE BRINDARÁ LA CONFORMIDAD:

- La conformidad del servicio será otorgada por el Jefe del Centro de Salud con Internamiento.

  
Firmado digitalmente por GORRIBO VENTURA WYRON FAU  
20502202505 hnd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 02.05.2024 12:07:17 -05:00

## 8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

### 8.1 Lugar de prestación:

El mencionado servicio se requiere para el siguiente Establecimiento de Salud:

DIRECCION:
Cooperativa de vivienda Miguel Grau Carretera Central 19.5 Chacacayo

  
Firmado digitalmente por ENRIQUE BERNARDES Carlos RIVERA FAU  
20502202505 hnd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 02.05.2024 09:55:14 -05:00

NOTA: Cabe indicar que la ubicación del Establecimiento de Salud es susceptible a cambios de dirección, pero dentro de la misma jurisdicción. En caso de cambio de dirección la Entidad comunicará con una anticipación de 7 días calendario al Contratista.



Firmado digitalmente por ENRIQUE BERNARDES Carlos RIVERA FAU  
20502202505 hnd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 02.05.2024 13:10:43 -05:00



Firmado digitalmente por GORRIBO VENTURA WYRON FAU  
20502202505 hnd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 07.05.2024 19:25:21 -05:00

Página 13



Firmado digitalmente por CAJALUM SHAYDIES Yalumbra Flores FAU 20400236598 hnd  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 06.05.2024 09:42:17 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## 8.2 Plazo de ejecución:

El plazo de ejecución del servicio será de treientos sesenta y cinco (365) días calendarios (12 meses) o hasta agotar el monto de contrato, cuyo plazo se contabilizará a partir del día siguiente suscrito el contrato.

## 9. DOCUMENTOS PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Para llevar a cabo la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar la siguiente documentación:

- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
- Copia de la Certificación Sanitaria para el funcionamiento de restaurant y servicios a fines, en aplicación a la RM 822-2018/MINSA.
- Copia de Carnet de Sanidad o Certificado de Salud del personal propuesto.
- Copia de Colegiatura y Habilitación del personal clave según corresponda.
- Copia de licencia de conducir categoría A2 del chofer.
- Copia de certificadas o constancia de capacitación y/o estudios a fines a su función
- Copia de certificado o constancia de experiencia mínima de 1 año en servicio de preparación de alimentos en entidades públicas y/o privadas.
- Copia de certificado o constancia de capacitación en Inocuidad Alimentaria con un mínimo de 20 horas lectivas.

## 10. PRODUCTOS ENTREGABLES:

Acta de conformidad materializada con las firmas y el registro de la fecha de recepción en formato establecido por la DIRIS-LE; que se incluya lo siguiente:



- Copia simple de las actas de recepción suscritas por el Contratista, personal designado para la recepción y Jefe de del Establecimiento de Salud con Internamiento, donde conste, la cantidad de raciones alimentarias.
- Copia simple del Informe de vigilancia sanitaria de alimentación efectuada en el periodo y emitida por el responsable de Salud Ambiental del Establecimiento de Salud.
- Copia simple del Informe de evaluación nutricional de la ración de alimentos elaborado por el nutricionista del Establecimiento de Salud.



La documentación debe ser presentada en el plazo de 3 días calendario, contabilizado a partir del día siguiente de culminado el servicio en periodos de 30 días calendario, a través de mesa de partes de la Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Este, ubicado, en Av. Cesar Vallejo S/N Cdra. 13, distrito El Agustino, provincia y departamento de Lima.

## 11. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensuales), después de eje



Página 14





"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

conformidad, el monto a pagar se calculará en base al valor unitario adjudicado y el número de prestaciones realizadas.

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

- ✓ Informe del contratista
- ✓ Informe de Conformidad del servicio, emitido por el funcionario del responsable de la Jefatura del Establecimiento de Salud conforme lo prescribe el numeral 168.2 del numeral 168 del Reglamento de Contrataciones del Estado, el cual deberá contar con lo siguiente:
  - Acta de conformidad del servicio.
  - Informe de evaluación nutricional de las raciones entregadas emitido por el responsable del Servicio de Nutrición.
  - Informe de la visita en planta realizada por el encargado de salud ambiental del establecimiento de salud, de corresponder.
  - Actas de recepción de las raciones alimenticias del mes correspondiente
- ✓ Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Av. Cesar Vallejo S/N Cdra. 13, Distrito El Agustino, en el horario de 08:30 a 16:00 horas.

## 12. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso, calculado de acuerdo a la siguiente fórmula:

Firmado digitalmente por  
VERONICA VILLALBA FAU  
23502335958 hwd  
Razón: Doy V.B.  
Fecha: 13.05.2024 12:01:17 -05:00

Penalidad diaria =  $0,10 \times \text{monto}$   
F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a 60 días: F = 0,40.
- Plazos mayores a 60 días: F= 0,25.

Firmado digitalmente por  
FACUNDO VILLALBA ZOLA Asesor  
FAU 23502335958 hwd  
Razón: Doy V.B.  
Fecha: 03.05.2024 09:55:14 -05:00

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

## 13. OTRAS PENALIDADES:

Adicionalmente a la penalidad por incumplimiento regulado en el reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, La Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Este podrá aplicar la siguiente penalidad:

Firmado digitalmente por  
DURAND  
RENANACE Carlos Flavio FAU  
23502335958 hwd  
Razón: Doy V.B.  
Fecha: 01.05.2024 13:13:43 -05:00

Firmado digitalmente por  
GRADOS  
SOTO Fernando Eduardo FAU  
23502335958 hwd  
Razón: Doy V.B.  
Fecha: 07.05.2024 14:55:23 -05:00

Página 15

Firmado digitalmente por  
CALDERON SANDOZ Y VILLALBA  
Flavio FAU 105022126586 hwd  
Razón: Doy V.B.  
Fecha: 04.05.2024 09:42:57 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Nº	PENALIDADES AUTOMATICAS POR DEFICIENCIA ESPECIFICAS	PENALIDAD DEL MONTO APLICABLE A FACTURAR POR DIA EN %	PROCEDIMIENTO
1	Cambio de la programación en la ración de alimento, no comunicada al establecimiento de salud con una anticipación no menor a dos días calendario.	5% de 1 UIT por cada evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
2	Presentación inadecuada de las raciones alimentarias (alimentos quemados, raciones incompletas, en descomposición, mala cocción y/o no cumple con las exigencias detalladas en el numeral 5.1).	5% de 1 UIT por cada 05 ocurrencias por cada ración las cuales son acumulables	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
4	Retraso en el horario de distribución del desayuno, almuerzo y/o comida/cena.	10% de 1 UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
5	Cometer infracciones moderadas en el mes.	2.5 % de una UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
6	Por cometer infracciones graves en el mes.	20 % de una UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado

  
Firmado digitalmente por VERGARA VERA Jairo FAU  
209022335508 hard  
Módulo: Day 1P-B\*  
Fecha: 13.05.2024 12:07:17 -05:00

  
Firmado digitalmente por FANCUNDO MURDOZ Erika Asuncion  
FAU 209022335508 hard  
Módulo: Day 1P-B\*  
Fecha: 03.05.2024 03:55:14 -05:00

  
Firmado digitalmente por GLOSPE  
BENAVENDES Carlos Norald FAU  
209022335508 hard  
Módulo: Day 1P-B\*  
Fecha: 02.05.2024 14:15:43 -05:00

  
Firmado digitalmente por GARCAS  
BOTTO Fernando Edinson FAU  
209022335508 hard  
Módulo: Day 1P-B\*  
Fecha: 07.05.2024 15:45:23 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
CARRASCO JUANMARCOS Yasmirina  
Fau FAU 209022335508 hard  
Módulo: Day 1P-B\*  
Fecha: 08.05.2024 09:42:37 -05:00



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

## INFRACCIONES Y SANCIONES

La Entidad establece una escala de Infracciones y sanciones. Se considera infracciones moderadas los indicados en la ficha Anexo N° 3: Acta para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva.

### INFRACCIONES MODERADAS

Antes y durante la preparación de los alimentos:

- a) Se evidencia malas prácticas en la manipulación de alimentos.
- b) Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas de los procesos de: producción y distribución de las preparaciones.
- c) Falta de equipos (refrigeradora, campana extractora, congeladora, licuadora, cocina industrial) relacionados al proceso de preparación de alimentos.
- d) No contar con bidones de 20 litros de capacidad como mínimo, para caso de corte de agua por horas.

A la culminación de la preparación de los alimentos:

- a) Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales en las raciones alimenticias (salado, avinagrado, desabrido, etc).

Del personal:

- a) Incumplimiento del uso de uniforme completo (gorro, mascarilla, guantes, etc.).
- b) Ausencia del personal profesional en el proceso de producción.
- c) Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.

### INFRACCIONES GRAVES

- a) Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del Contratista y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.
- b) La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, entre otros; sólo se necesitará la evidencia física con la verificación de un personal de la Entidad y personal del Contratista, con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes.
- c) Que un trabajador esté laborando, teniendo heridas o padezca enfermedad respiratoria o diarrea.
- d) Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo.

Formado e assinado por OHLINHO  
VERGIANA Wely Joao FAU  
20607226594 hnd  
Módulo: Day V 3º  
Fecha: 13/05/2021 12:07:17 DS GO

Firmado digitalizado por  
FACUNDO MUÑOZ Lozano Asunción  
FAP: 20602236594 hard  
Móvil: 099 94114  
Fax: 03 65 2324 03 55 14 00 01

NOTA:

Para aplicación de las sanciones o penalidades se debe realizar un informe detallado que permita constatar, demostrar o verificar la falta.

Firmado digitalmente por OUGREI BENAÏ OES Carlos Roldán FAU 2059723696 hard  
Motivo: Soy Vº Bº  
Fecha: 02-05-2024 17:13:43 -0500

**MINSA**  
DIRECCIÓN  
Firmas digitalizadas por GRADOS  
SOTO Ferrada Eduarda FAU  
206223650 hard  
Mozur Coy V B  
Fecha: 07.05.2024 19:25:23 -0500

Página 17

Fernando de la Hozes for  
CAJAFUEB SANCHEZ YAMINIZ  
FACETS FAU 2006220686 hnd  
Modac: Day V 18+  
Fecha: 08/05/2024 08:47:37 05/06

#### 14. CONFIDENCIALIDAD

## 15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

## 16. ANTICORRUPCIÓN

Formado de pagamento por CPMN DO  
VERGARA W37, Jora FAX  
2351223958E hard  
Máquina Dwy V\* B\*  
Fechas: 10.02 2024 12:07:17 - 05.00

**MINSA**  
ORGANISMO  
NACIONAL  
DE DEFENSA  
DEL CONSUMIDOR

Formule tu solicitud por  
FACUINFOAMBOZ, Zoda Asociacion  
EAO 20602209550 hard  
Motivo: Dox V B\*  
Fecha: 01/05/2024 09:52:14 - \$6.00

  
Financiado e implementado por GUSTAF  
URBIA VILDES Dantes Flores de FAU  
2080223598 Hato  
Nº de c. Day V B  
Fecha: 02.05.2024 13:13:43 -0530

  
Firmado digitalmente por GHADON  
SOTO Fernando Eduardo FAU  
20602230596 hued  
Molken Day V B\*  
Fecha: 07.05.2024 18:25:23 -05:00

Página 16

**EMINSA**  
DISTRIBUIDORA

Firmado digitalmente por  
GAJACURI SANCHEZ Yasminda  
Flores Fall EDC42215596 hnt  
ktot/wr Day V4 B1  
Fecha: 08.05.2024 09:12:37 -05:00

ANEXOS (1,1,1.2 y 1.3).



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**ANEXO - 01**

**FICHA CONTROL SANITARIO DURANTE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS  
PARA EL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO**

Siendo las.....horas, del día.....del mes .....del año ....., el personal de la DSAIA ☐ RIS ☐ CMI ☐ efectuó una vigilancia sanitaria en el Centro Materno Infantil : .....

Dirección.....

a fin de constatar las condiciones sanitarias que deben cumplir el contratista que reparte el alimento preparado de conformidad con lo establecido en los "Términos de Referencia para la Contratación de Servicios de Preparación de Raciones Alimenticias para la DIRIS LE"; R.M. N° 250-2020-MINSA "Guía técnica para los restaurantes y servicio afines con modalidad de servicio a domicilio" y la R.M. N° 157-2021/MINSA "Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, Protocolo sanitario RM N° 208-2020-PRODUCE, Modalidad de atención en salón."

Para la calificación se marca de la siguiente manera: ☒ Cumple todo el criterio, X : No cumple el criterio (detalla los incumplimientos en la columna de observaciones)

Hora de llegada del alimento:.....

Anotar el alimento que llega.....

N°	CRITERIO	PUNTAJE	V1	V2	V3	V4
EVALUACION AL CONCESIONARIO						
I. EVALUACION DEL PERSONAL REPARTIDOR						
1	Mostró copia de la constancia de capacitación(última fecha)	4				
2	Actualmente tiene procesos respiratorios, dolor de garganta, tos, dolor de cabeza	4				
Total I:		8				
II. HIGIENE Y PRESENTACION DEL PERSONAL						

Firmado digitalmente por QUINTOS  
VISTACAPA S de RL, Jose F. Ruiz  
20622236980 N.º  
Módulo: Div. V.1.1  
Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00

Firmado digitalmente por  
FIGUEROA DE NAVAYE YEB  
Javier FAU 20622236980 N.º  
Módulo: Div. V.1.1  
Fecha: 02.05.2024 13:01:55 -05:00

Firmado digitalmente por RIVAS  
GALLARDO Hector Angel FAU  
20622236980 N.º  
Módulo: Div. V.1.1  
Fecha: 02.05.2024 11:04:08 -05:00

Firmado digitalmente por GHADOS  
SOTO Francisco Edric FAU  
22602236980 N.º  
Módulo: Div. V.1.1  
Fecha: 03.05.2024 14:31:03 -05:00

Firmado digitalmente por  
CAMICURI SANCHEZ Yessirinda  
Fau FAU 20622236980 N.º  
Módulo: Div. V.1.1  
Fecha: 03.05.2024 17:18:43 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

3	Presenta higiene corporal( sin barba) y manos con/ sin guantes limpias	4				
4	Tienen uñas cortas y limpias	4				
5	No tienen heridas infectadas o abiertas	4				
6	Usa correctamente la mascarilla naso bucal	4				
7	Tiene cabello cubierto completamente	4				
8	Tiene la indumentaria limpia y completa( calzado, pantalón, chaqueta identificada)	2				
9	No presenta joyas, alhajas, relojes la persona que entrega los alimentos	2				
10	No presenta maquillaje la persona que entrega los alimentos	2				
11	El repartidor cuenta con desinfectante para manos	2				
Total II :		28				
III. DEL REPARTO DE LOS ALIMENTOS						
12	Los envases en contacto con los alimentos preparados son herméticos y biodegradables	4				
13	Los envases, utensilios( tenedor y cuchara), contenedor(cooler) se encuentra limpios	4				
14	El cierre o tapa del contenedor(cooler) asegura la protección de los alimentos de la contaminación externa	4				
15	El transporte (vehículo) de los alimentos se encuentra limpio por dentro.	4				
Total III:		16				
IV. INOCUIDAD DEL ALIMENTO PREPARADO(EVALUAR UN DIA ANTERIOR)						
16	Los alimentos (desayuno, almuerzo y cena) de los últimos 7 días cuando se consumió o hubo reclamo,	4				

  
Firmado digitalmente por CRUZ, DGO  
VERGARA, Wladimir FAU  
2062226595.fau  
Móvil: 091 111 111  
Fecha: 02.03.2024 10:17:35 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
FIGUEROA, ESCRIBANA VERGARA  
JIMENEZ, FAU 2060226595.fau  
Móvil: 091 111 111  
Fecha: 02.03.2024 13:41:13 -05:00

  
Firmado digitalmente por RIVAS  
GALLARDO, Walter Anjos FAU  
2062226595.fau  
Móvil: 091 111 111  
Fecha: 02.03.2024 11:04:25 -05:00

  
Firmado digitalmente por GRADOS  
SOTO, Francisco Edgardo FAU  
2062226595.fau  
Móvil: 091 111 111  
Fecha: 02.03.2024 14:54:03 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
CAJACOMI, Juan Carlos Y Vazquez  
Fonseca FAU 2060226595.fau  
Móvil: 091 111 111  
Fecha: 02.03.2024 15:18:45 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

quejas de la <u>calidad</u> del alimento( sabor, olor, apariencia, ocasiono daño, temperatura, inocuidad)					
Total IV:	4				
Total General:	56				
Puntaje acumulado: Total I+ Total II+ Total III+ Total IV: 8+28+16+4					

RANGO	CALIFICACION	COLOR	FECHA VISITA				
<50% =de 0 a 20 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO					
50% a 75%=21 a 41	REGULAR	AMARILLO					
>75%=42 a 56 puntos	ACEPTABLE	VERDE					

Observaciones:.....  
...

  
Firmado digitalmente por OSKINDO VERGARA VINY JACO FAU  
2060223559 hard  
Lima, 02.03.2024 10:17:48 -05:00

PERSONAL DESIGNADO POR EL CS  
NOMBRES Y APELLIDOS

POR EL REPARADOR:  
NOMBRES Y APELLIDOS

  
Firmado digitalmente por FIGUEROA BENAVENISTE Verdine  
Javier FAU 2060223559 hard  
Lima, 02.03.2024 13:02:23 -05:00

  
Firmado digitalmente por RUAS CALLARDO Walter Angel FAU  
2060223559 hard  
Lima, 02.03.2024 11:04:30 -05:00

  
Firmado digitalmente por CORDOBA SOTO Fernando Eduardo FAU  
2060223559 hard  
Lima, 02.03.2024 14:51:09 -05:00

  
Firmado digitalmente por CAJALUNZUAGA RIVERA Yacenia  
Fau FAU 2060223559 hard  
Lima, 03.03.2024 17:18:45 -05:00

Página 25



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**ANEXO - 02**

**ACTA DE RECEPCION DEL SERVICIO DE ATENCION DE RACIONES ALIMENTICIAS EN LOS  
CENTRO DE SALUD CON INTERNAMIENTO**

CSI: ..... RIS: ..... FECHA: / / HORA: .....

NOMBRE DEL RECEPCIONISTA: ..... TIEMPO DE COMIDA: D ☐ A ☐ C ☐

RACION	OLOR		PRESENTACION		TEMPERATURA		PROGRAMACION		OBSERVACION
	Bueno	Malo	Buena	Mala	Buena	Mala	Igual	Diferente	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									

Firmado digitalmente por ORLANDO VARGAS WILSON PAU 20620236528 Fand Muler Day V°B° Fecha: 02.05.2024 10:17:45 -05:00

Firmado digitalmente por FREDERICKA ELIZABETH VERA VANDIA LAMAR PAU 20620236528 Fand Muler Day V°B° Fecha: 02.05.2024 13:00:13 -05:00

\*Presentación: quemado, crudo, grasoso,

Firmado digitalmente por RIVAS GALLARDO NESTOR ANGEL PAU 20620236528 Fand Muler Day V°B° Fecha: 02.05.2024 11:04:30 -05:00

Firmado digitalmente por GILMARCOS SOTO FRANCISCO EDUARDO PAU 20620236528 Fand Muler Day V°B° Fecha: 02.05.2024 14:54:04 -05:00

Firmado digitalmente por CANJANI BENIGNO DANIEL VERA VANDIA LAMAR PAU 20620236528 Fand Muler Day V°B° Fecha: 02.05.2024 17:18:45 -05:00

Encargado:



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**ANEXO – 03**

**ACTA DE RECEPCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y PACIENTES**

Centro de Salud:

Fecha: xx/xx/2024

**SERVICIO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA PACIENTES**

DESAYUNO				
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Firma
1				
2				
3				
4				
..				
..				

ALMUERZO				
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Firma
1				
2				
3				
4				
..				
..				

COMIDA				
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Firma
1				
2				
3				
4				
..				
..				

  
Firmado digitalmente por: CHURIDO  
VERGARA VERA JUAN FAVI  
20502236596 FAVI  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 06.03.2024 10:12:46 -05:00

  
Firmado digitalmente por:  
F. GUERRA SERRANO VERA  
Jorge FAVI 2010233596 JAVI  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 06.03.2024 12:58:50 -05:00

  
Firmado digitalmente por: RIVAS  
GALLINERO Hector Angel FAVI  
20502236596 FAVI  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 07.03.2024 11:04:35 -05:00

  
Firmado digitalmente por: COTACOS  
SOTO Fernando Eduardo FAVI  
2063226556 FAVI  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 03.05.2024 11:54:31 -05:00

  
Firmado digitalmente por:  
CASALINE SANCHEZ Z. Yessirida  
Favila FAVI 20502236194 Favila  
Motivo: Day V° B°  
Fecha: 05.05.2024 17:46:45 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Centro de Salud:

Fecha: xx/xx/2024

SERVICIO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA EL PERSONAL DE  
GUARDIA HOSPITALARIA

DESAYUNO				
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Firma
1				
2				
3				
4				
..				
..				

ALMUERZO				
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Firma
1				
2				
3				
4				
..				
..				

  
Firmado digitalmente por OFICINERO  
VERGARA Yony Sean PAU  
DN: cn=VERGARA Yony Sean PAU,  
ou=DIRIS, ou=VPS,  
c=PE  
Fecha: 03.03.2024 10:17:18 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
RICARDO REYNA VITE Venderica  
Javier PAU 20502295516 hard  
DN: cn=RICARDO REYNA VITE Venderica,  
ou=DIRIS, ou=VPS,  
c=PE  
Fecha: 03.03.2024 12:56:15 -05:00

CENA				
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	DNI	Firma
1				
2				
3				
4				
..				
..				

  
Firmado digitalmente por TIVAS  
GALLARDO Hector Angel PAU  
DN: cn=GALLARDO Hector Angel PAU,  
ou=DIRIS, ou=VPS,  
c=PE  
Fecha: 03.03.2024 11:04:20 -05:00

  
Firmado digitalmente por ORADOS  
SOTO Fernando Eduardo PAU  
DN: cn=SOTO Fernando Eduardo PAU,  
ou=DIRIS, ou=VPS,  
c=PE  
Fecha: 03.03.2024 14:54:23 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
CAJUMEN SANCHEZ Yaretza  
Paola PAU 20502295516 hard  
DN: cn=CAJUMEN SANCHEZ Yaretza,  
ou=DIRIS, ou=VPS,  
c=PE  
Fecha: 03.03.2024 17:16:45 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**ANEXO - 04**

Código: PTA-003

Revisado: 00

**REGISTRO DE PERCEPCION DE LA TEMPERATURA DEL ALIMENTO**  
Nombre y apellidos del personal y/o paciente

Tiempo de comida: Desayuno Almuerzo Cena/Comida

Hora:

Fecha:

Característica	Temperatura (°)	Marcación ( X)
Extremadamente caliente	70-75 °C	
Caliente	50-60 °C	
Tibio	30-20 °C	
Frio	Menor 20 °C	

Observaciones:

  
Firmado digitalmente por GILBERTO VERGARA Wily Jose FAU  
Código: 224586 R390  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 08.05.2024 10:17:48 -05:00

Nombres y firma  
Salud Ambiental

Sello Jefe médico CSI

  
Firmado digitalmente por FIGUEROA BERNABE Yessica  
Jarama FAU 20602239559 hnd  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 02.05.2024 11:57:36 -05:00

  
Firmado digitalmente por PIVAS GALLARDO Hector Angel FAU  
Código: 224586 hnd  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 02.05.2024 11:04:20 -05:00

  
Firmado digitalmente por GUADOS SOTO Firmado digitalmente FAU  
Código: 224586 hnd  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 02.05.2024 14:54:08 -05:00

  
Firmado digitalmente por GARCIA RAMIREZ Yessica  
Firma FAU 20502236589 hnd  
Motivo: Day V\* B\*  
Fecha: 02.05.2024 17:16 44 -05:00

Página 29



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO - 05

ACTA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE  
ALIMENTACION COLECTIVA

FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA					
Nombre del Servicio: _____					
Dirección y distrito: _____					
Ubicación de la empresa atendida: _____					
Responsable del Servicio de Alimentación: _____					
N° de Manipuladores Total: _____ Varones: _____ Mujeres: _____ Forma de servicio: _____					
Propio ( )					
Otros: _____					
FECHA DE VIGILANCIA: _____ Hora de inicio: _____ Hora de término: _____					
ASPECTOS A EVALUAR	VALOR o PUNTAJE	V1	V2	V3	V4
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor Si no cumple, se le consigna valor cero (0). No consignar valores intermedios.					
<b>I. DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA (5.2.1)</b>					
1. Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.	2				
2. Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.	4				
3. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.	2				
4. Paredes, ventanas, techos, puertas y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.	2				
5. Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza	2				
<b>SUB TOTAL I:</b>	<b>12</b>				
<b>II. DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS</b>					
6. Abastecimiento suficiente de agua segura. (5.2.3) (5.2.6 Lavadero de manos)	4				
7. Eliminación adecuada de aguas residuales. (5.2.4)	4				
8. Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria (5.2.4)	4				
9. SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas) (5.2.5 incluye vestuarios)	4				
10. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales (6.3.2)	4				
<b>SUB TOTAL II:</b>	<b>20</b>				
<b>III. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) (6.1)</b>					
<b>BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS (6.2.1)</b>					
<b>RECEPCIÓN (6.2.1 a)</b>					
11. Alimentos de proveedores autorizados.	4				

Firmado digitalmente por  
VERGARA ROSA DEL FAL  
2063773593 And  
Móvil: 091 111  
Fecha: 03.05.2024 10:12:50 -05:00

Firmado digitalmente por  
FLOREDA BEAVERE Y VILLALBA  
2062202356 And  
Móvil: 091 111  
Fecha: 03.05.2024 12:57:22 -05:00

Firmado digitalmente por  
GILLARDO MADRIGAL FAU  
2062202356 And  
Móvil: 091 111  
Fecha: 03.05.2024 11:01:30 -05:00

Firmado digitalmente por  
SOTO FERRER EDUARDO FAU  
2062202356 And  
Móvil: 091 111  
Fecha: 03.05.2024 14:51:08 -05:00

Firmado digitalmente por  
CAJALILLI SANCHEZ YERONIMA  
2062202356 And  
Móvil: 091 111  
Fecha: 03.05.2024 17:18:45 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

12. Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos	4				
13. Productos frescos con características de calidad (organolépticas)	4				
14. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío	4				
15. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.	4				
16. Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.	2				
<b>ALMACENAMIENTO (6.2.1 b)</b>					
17. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.	4				
18. Alimentos secos sobre tarimas o similares.	4				
19. Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.	4				
20. Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)	4				
<b>PREPARACIÓN (6.2.1 c, c.1, c.2, c.3)</b>					
21. Ambiente de cocina limpia y desinfectada (6.3.1)	2				
22. Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm) (5.2.3)	4				
23. Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa preparación final-servido)	4				
24. No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc)	4				
25. Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.	4				
26. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.	4				
27. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo (crudos)	4				
<b>SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (6.2.2)</b>					
28. El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben estar íntegros	2				
29. El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.	2				
<b>TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO (de corresponder) (6.2.3)</b>					
30. El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.	4				
31. Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación. (constatar con su manual de PHS)	2				
<b>DE LOS MANIPULADORES (6.2.5)</b>					
32. Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos) a)	4				
33. Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio) c)	2				
34. Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte. b)	4				
35. Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos. 6.1	4				
36. Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al año) d)	4				
<b>SUB TOTAL III</b>	<b>92</b>				
<b>IV. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS) (6.3)</b>					

  
Firmado digitalmente por: ORLANDO VERGARA VARGAS FAU  
2024.02.28 15:57:00  
Correo: 05 2024 10 17 24 - 05 00

  
Firmado digitalmente por: FLORENCIA HERNANDEZ VARGAS FAU  
2024.02.28 15:57:00  
Correo: 05 2024 10 17 24 - 05 00

  
Firmado digitalmente por: RIVAS DAL LAMADO HERNANDEZ ANGEL FAU  
2024.02.28 15:57:00  
Correo: 05 2024 10 17 24 - 05 00

  
Firmado digitalmente por: ORLANDO VERGARA VARGAS FAU  
2024.02.28 15:57:00  
Correo: 05 2024 10 17 24 - 05 00

  
Firmado digitalmente por: CALISTO SANCHEZ VARGAS FAU  
2024.02.28 15:57:00  
Correo: 05 2024 10 17 24 - 05 00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

<b>PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (6.3.1)</b>					
37. Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados	2				
38. Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo.	2				
39. Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado.	2				
40. El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que aseguren el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)	4				
<b>PREVENCIÓN Y CONTROL DE VECTORES (6.3.2)</b>					
41. El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad.	2				
42. El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2				
43. Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2				
<b>SUB TOTAL IV:</b>	<b>16</b>				
<b>TOTAL GENERAL:</b>	<b>140</b>				
<b>PUNTAJE ACUMULADO TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV</b>					
<b>% = RANGO</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>COLO R DISTI NTIV O</b>	<b>FEC HA DE VISI TA</b>		
< 50% = de 0 a 69 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO			
50% a 75% = de 70 a 100 puntos	REGULAR	AMARILLO			
> 75% = de 100 a 140 puntos	ACEPTABLE	VERDE			

**Minsa**  
Firmado digitalmente por RIVAS  
GALLARDO Maciza Angel FAU  
256670234061 card  
Módulo: Day V\*11\*  
Fecha: 05.05.2024 10:17:48 -05:00



**Minsa**  
Firmado digitalmente por RIVAS  
GALLARDO Maciza Angel FAU  
256670234061 card  
Módulo: Day V\*11\*  
Fecha: 05.05.2024 11:04:30 -05:00

**Minsa**  
Firmado digitalmente por GUTIERREZ  
SOTO Fernando Beltrán FAU  
004002035061 card  
Módulo: Day V\*11\*  
Fecha: 05.05.2024 14:51:08 -05:00

**Minsa**  
Firmado digitalmente por  
CAJACURI SANCHEZ Yacirada  
Fauca FAU 9983000001 card  
Módulo: Day V\*11\*  
Fecha: 05.05.2024 17:18:45 -05:00

"*Porvenir de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres*"  
 "La consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"  
 "Año del Bicentenario, o de la consolidación de nuestra independencia"

ANEXO - 06

## CONTROL DE DEGUSTACION DE PRODUCTOS FINALES

Código: CDPF-004

Revisado: 00

[illegible]

Firmado digitalmente por: **VERONICA LA VILLY JANE PAU**  
 DN: cn=VERONICA LA VILLY JANE PAU, o=COOPERATIVA DE ASESORIA Y SERVICIOS, ou=COOPERATIVAS, c=CO  
 Fecha: 2006.06.29 15:02:15 -05'00'  
 Correo: **VERONICA.LAVILLY@COOPASER.COM**  
 Fecha: 2006.06.29 15:02:15 -05'00'



For ready information see  
FILLER PRO INVENTIVE VENTURES  
JANUARY 2002  
WING: DAY 2002  
0000: 02 06 0024 12 50:15 05:00

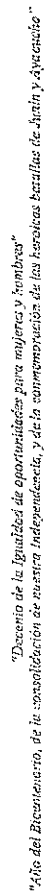
MINSA  
魚

Enviado digitalmente por RINAS  
 GALIANO Motor Asgill FAU  
 2382936556 h2c  
 Mstern Day 3-B\*  
 Fecha: 02.05.2024 11:04:30 -05:00



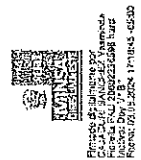
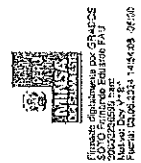
**PRENOTAZIONE**  
 Fianazzo digitale per Capatze  
 SUO Fernando Equino FAC  
 255022855: hurg  
 LATVIA: City V+G  
 Festival 03.05.2024 \* 4.54:03 -05:00


**McGraw-Hill**[illegible]

[illegible]

ESCALA DE PUNTAJACION		ANALISIS ORGANOLEPTICO	
1	MUY MALO	S	SAOR
2	MALO	O	OLOR
3	REGULAR	P	PRESENTACION
4	BUENO	C	CONSISTENCIA
5	EXCELENTE		

RESPONSABLE DE SALUD AMBIENTAL  
DIRISLE/RIS/CMI





"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## ANEXO – 07

### ACTA DE CONFORMIDAD AL SERVICIO DE ATENCION DE RACIONES ALIMENTICIAS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE SALUD .....

RIS .....

DIRECCION .....

FECHA DEL SERVICIO .....

HORA DE INICIO .....

CONTRATO .....

Se cuenta con la presencia de las siguientes personas:

Director del Establecimiento de Salud .....

Soporte técnico administrativo .....

Nutricionista

Responsable de Salud Ambiental .....

Otro(s) .....

  
Firmado digitalmente por GILBERTO  
VILLALBA VILLALBA FAU  
20502256355 hnd  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 05.05.2024 10:17:40 -05:00

### INCUMPLIMIENTO

Penalidad N°.....


Descripción del Incumplimiento.

  
Firmado digitalmente por  
FABIAN BENAVENITE VILLALBA  
Javier FAU 20202256355 hnd  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 05.05.2024 12:53:57 -05:00

Penalidad N°.....

Descripción del Incumplimiento.

  
Firmado digitalmente por GILBERTO  
VILLALBA VILLALBA FAU  
20502256355 hnd  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 05.05.2024 11:04:33 -05:00

  
Firmado digitalmente por GILBERTO  
VILLALBA VILLALBA FAU  
20502256355 hnd  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 05.05.2024 14:54:58 -05:00

  
Firmado digitalmente por GILBERTO  
VILLALBA VILLALBA FAU  
20502256355 hnd  
Motivo: Day V°B°  
Fecha: 05.05.2024 17:18:45 -05:00



"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Penalidad N°.....

Descripción del incumplimiento.

OBSERVACIONES AL SERVICIO: Otros aspectos no factibles de deducción de penalidad, pero deben de ser levantados por el Contratista.

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

LUGAR Y

FECHA.....

Firman en señal de: conformidad ( ) No conformidad ( )

NOMBRES Y APELLIDOS, DNI, CARGO


NOMBRES Y APELLIDOS, DNI, CARGO

  
Firmado digitalmente por OBLANDO  
VERGARA Wily Jairo PAU  
20602019097104  
Módulo: Dey V°B°  
Fecha: 02.05.2024 10:17:48 -05:00

NOMBRES Y APELLIDOS, DNI, CARGO

NOMBRES Y APELLIDOS, DNI, CARGO

  
Firmado digitalmente por  
FERREIRA RENAYENTE Yordhen  
proble: FALI 20602019097104  
Módulo: Dey V°B°  
Fecha: 02.05.2024 13:27:33 -05:00

  
Firmado digitalmente por ELIAS  
GALLARDO Hector Angel PAU  
20602019097104  
Módulo: Dey V°B°  
Fecha: 02.05.2024 11:24:49 -05:00

  
Firmado digitalmente por JIVAN  
GALLARDO Hector Angel PAU  
20602019097104  
Módulo: Dey V°B°  
Fecha: 02.05.2024 11:24:32 -05:00

  
Firmado digitalmente por DIANEY  
SOTO Ferminde S. Aurora PAU  
20602019097104  
Módulo: Dey V°B°  
Fecha: 02.05.2024 11:54:28 -05:00

  
Firmado digitalmente por  
CAJACURI SANCHEZ Yordhen  
proble: FALI 20602019097104  
Módulo: Dey V°B°  
Fecha: 02.05.2024 17:18:45 -05:00

Página 36

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.

#### Importante

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

### 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION:

A	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL																											
A.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO																											
	Requisito:																											
	<table><tr><th>Nº</th><th>DENOMINACION</th><th>CARACTERISTICAS BASICAS</th><th>CANTIDAD</th></tr><tr><td>01</td><td>01 refrigeradora</td><td>La refrigeradora deberá contar con una capacidad de 300 lt aprox. (no mayor a 04 años de antigüedad)</td><td>01</td></tr><tr><td>02</td><td>01 congeladora</td><td>La congeladora deberá contar con una capacidad de 100 lt aprox.(no mayor a 04 años de antigüedad)</td><td>01</td></tr><tr><td>03</td><td>01 cocina industrial</td><td>La cocina industrial debe contar con 3 hornillas y horno.(no mayor a 04 años de antigüedad)</td><td>01</td></tr><tr><td>04</td><td>01 campana extractora</td><td>La campana extractora para cocina industrial.(no mayor a 04 años de antigüedad)</td><td>01</td></tr><tr><td>05</td><td>01 vehículo con carrocería cerrada (furgoneta con un espacio mínimo de 3.5 m3) con equipamiento adecuado y en buenas condiciones de mantenimiento y funcionamiento para el transporte de las raciones alimenticias, menajes y vajillas de cocina</td><td>El vehículo deberá contar con antigüedad no mayor a 10 años.</td><td>01</td></tr></table>				Nº	DENOMINACION	CARACTERISTICAS BASICAS	CANTIDAD	01	01 refrigeradora	La refrigeradora deberá contar con una capacidad de 300 lt aprox. (no mayor a 04 años de antigüedad)	01	02	01 congeladora	La congeladora deberá contar con una capacidad de 100 lt aprox.(no mayor a 04 años de antigüedad)	01	03	01 cocina industrial	La cocina industrial debe contar con 3 hornillas y horno.(no mayor a 04 años de antigüedad)	01	04	01 campana extractora	La campana extractora para cocina industrial.(no mayor a 04 años de antigüedad)	01	05	01 vehículo con carrocería cerrada (furgoneta con un espacio mínimo de 3.5 m3) con equipamiento adecuado y en buenas condiciones de mantenimiento y funcionamiento para el transporte de las raciones alimenticias, menajes y vajillas de cocina	El vehículo deberá contar con antigüedad no mayor a 10 años.	01
Nº	DENOMINACION	CARACTERISTICAS BASICAS	CANTIDAD																									
01	01 refrigeradora	La refrigeradora deberá contar con una capacidad de 300 lt aprox. (no mayor a 04 años de antigüedad)	01																									
02	01 congeladora	La congeladora deberá contar con una capacidad de 100 lt aprox.(no mayor a 04 años de antigüedad)	01																									
03	01 cocina industrial	La cocina industrial debe contar con 3 hornillas y horno.(no mayor a 04 años de antigüedad)	01																									
04	01 campana extractora	La campana extractora para cocina industrial.(no mayor a 04 años de antigüedad)	01																									
05	01 vehículo con carrocería cerrada (furgoneta con un espacio mínimo de 3.5 m3) con equipamiento adecuado y en buenas condiciones de mantenimiento y funcionamiento para el transporte de las raciones alimenticias, menajes y vajillas de cocina	El vehículo deberá contar con antigüedad no mayor a 10 años.	01																									
	Acreditación:																											
	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.																											

<b>A.2</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>A.2.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>01 Licenciado en Nutrición</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia de Título profesional como Nutricionista</li> </ul> <p>01 Supervisor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia de Título profesional como Biólogo y/o Ingeniero Industrial y/o Microbiólogo y/o Ingeniero Químico y/o Ingeniero Alimentario y/o Ingeniero Agroindustrial.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u> El título profesional será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales</p>

	<p>en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso título profesional no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
<b>A.2.2</b>	<b>CAPACITACION</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>Licenciado en Nutrición</b> Capacitación en Inocuidad Alimentaria, BPMA, PHS y HACCP; las capacitaciones deben encontrarse certificadas por universidades licenciadas por la SUNEDU u otras entidades reconocidas por el Ministerio de Educación con un mínimo de 30 horas lectivas cada una.</p> <p><b>Ingeniero de Industrias Alimentarias</b> Capacitación en Inocuidad Alimentaria, BPMA, PHS y HACCP; las capacitaciones deben encontrarse certificadas por universidades licenciadas por la SUNEDU u otras entidades reconocidas por el Ministerio de Educación con un mínimo de 30 horas lectivas cada una.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.</p> <p><b>Importante</b> <i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
<b>A.3</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Nutricionista</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Experiencia mínima de DOS (02) años como <i>nutricionista en servicios iguales al objeto de la convocatoria o similares tales como: servicios de alimentación de hospitales y/o servicios de alimentación colectiva en entidades públicas y/o privadas.</i></p> <p><u>Supervisor</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Experiencia mínima de DOS (02) años como supervisor de calidad en planta de alimentos en entidades públicas y/o privadas.</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</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>
<b>B</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 890,560.00 (Ochocientos Noventa mil, quinientos sesenta con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</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 con un monto de S/. 111,320.00 (Ciento once mil, trescientos veinte con 00/100 soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran actividades similares a los siguientes: Servicio de alimentación y nutrición y/o alimentación colectiva y/o preparación de raciones alimenticias y/o catering y/o servicio de concesión de alimentos en entidades públicas o privadas.

**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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".</li></ul> |
|--|---|

**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (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 P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

**Importante**

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DE LOS CENTROS DE SALUD CON INTERNAMIENTO: JICAMARCA RIS-JICAMARCA, TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA Y MIGUEL GRAU-RIS CHACLACAYO", 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 "CONTRATACION DEL SERVICIO DE PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA DE LOS CENTROS DE SALUD CON INTERNAMIENTO: JICAMARCA RIS-JICAMARCA, TAMBO VIEJO RIS-LA MOLINA Y MIGUEL GRAU-RIS CHACLACAYO", a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>13</sup>

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

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

<sup>13</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago 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 ÚLTIMO CASO].

#### **Importante para la Entidad**

*De preverse en los Términos de Referencia la ejecución de actividades de instalación, implementación u otros que deban realizarse de manera previa al inicio del plazo de ejecución, se debe consignar lo siguiente:*

*"El plazo para la [CONSIGNAR LAS ACTIVIDADES PREVIAS PREVISTAS EN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA] es de [...], el mismo que se computa desde [INDICAR CONDICIÓN CON LA QUE DICHAS ACTIVIDADES SE INICIAN]."*

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

#### **Importante para la Entidad**

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>14</sup>**

*"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO]."*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

<sup>14</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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 accesoría como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante para la Entidad

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

#### CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos

directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

N°	PENALIDADES AUTOMATICAS POR DEFICIENCIA ESPECIFICAS	PENALIDAD DEL MONTO APLICABLE A FACTURAR POR DIA EN %	PROCEDIMIENTO
1	Cambio de la programación en la ración de alimento, no comunicada al establecimiento de salud con una anticipación no menor a dos días calendario.	5% de 1 UIT por cada evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
2	Presentación inadecuada de las raciones alimentarias (alimentos quemados, raciones incompletas, en descomposición, mala cocción y/o no cumple con las exigencias detalladas en el numeral 5.1).	5% de 1 UIT por cada 05 ocurrencias por cada ración las cuales son acumulables	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
4	Retraso en el horario de distribución del desayuno, almuerzo y/o comida/cena.	10% de 1 UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
5	Cometer infracciones moderadas en el mes.	2.5 % de una UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado
6	Por cometer infracciones graves en el mes.	20 % de una UIT por evento	El área usuaria remitirá un informe al Órgano Encargado de las Contrataciones adjuntando el documento con el cual se informa lo suscitado

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

<sup>15</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

<sup>16</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

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

<sup>20</sup> Ibidem.

<sup>21</sup> Ibidem.

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley 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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Y  
R  
III

**ANEXO N° 5**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>25</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN,**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1**  
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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>26</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1  
Presente.-

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

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

<sup>27</sup>

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

<sup>28</sup>

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

<sup>29</sup>

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

<sup>30</sup>

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

<sup>31</sup>

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

<sup>32</sup>

Consignar en la moneda establecida en las bases.

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *Para asignar la bonificación, el 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 014-2024-DIRIS LE-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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