

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS



**GOBIERNO REGIONAL
LA LIBERTAD**

**GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SERVICIOS DE SALUD
TRUJILLO**

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL¹

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
22-2024-UTES N°6 SPT**

**derivada de un
CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-UTES N° 6 SPT**

**“CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE
ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE
REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS”**

¹ Elaboradas en enero de 2019, Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

Importante

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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 accesorias, 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.*

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

ADELANTOS

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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.

PENALIDADES

3.3.1. 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.

3.3.2. 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.

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.

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.

3.4. 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.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UTES N°06 SERVICIOS PERIFERICOS TRUJILLO.
RUC N° : 20396835801
Domicilio legal : Calle Las Gemas N° 380 –Urb. Santa Inés, distrito y provincia de Trujillo, región. La Libertad.
Teléfono: : 044 – 226892, 978684708
Correo electrónico: : procesos@ristrujillo.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de los servicios de suministro de almuerzos y cenas del personal de salud que realiza turnos y guardias de 12 horas, en quince establecimientos de salud de la UTES N° 06 Servicios Periféricos Trujillo.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante el Formato N° 04 AEC N° 55-2024-UTES N° 6 SPT-D

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La fuente de financiamiento es Recursos Directamente Recaudados y Recursos Ordinarios.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No 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 calendario, el mismo que se computa a partir del siguiente día de perfeccionado el contrato y de la suscripción del Acta de inicio del servicio suscrita entre la responsable del área usuaria y el contratista, 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, sin costo alguno; las mismas que se entregarán en formato digital, para lo cual podrán requerirlas al correo: procesos@ristrujillo.gob.pe.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N° 1440. Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- *Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos y su Reglamento aprobado por D.S. N° 034-2008-AG.*
- *Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.*
- *Resolución Ministerial N° 021-2011-MINAM.*

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

- *Resolución Ministerial N° 1020-2005-MINSA Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.*
- *Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.*
- *Codex Alimentarius CAC/RCP N° 39 (1993) Código de prácticas de higiene para los alimentos pre cocinados y cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades.*
- Código Civil.

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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

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

- h) Copia de Certificado de Saneamiento Ambiental, respecto a Desinsectación y Desinfectación del centro de producción de alimentos.
- i) Autorización Municipal de funcionamiento emitido por la municipalidad de la localidad donde está instalado el centro de producción de alimentos

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁷.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. **(Anexo N°11)**.
- c) Los postores con domicilio en la provincia donde se prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región,

⁶ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

pueden presentar la solicitud de bonificación por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao, según **Anexo N°10**.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato de ser el caso
- 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 – PIDE8 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 9. (**Anexo N° 12**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- j) Carnet de Sanidad emitido por la Municipalidad Provincial de Trujillo (MPT), vigente del personal.
- k) Contrato Laboral Vigente del personal con el Contratista.
- l) Documentación para acreditar el perfil del personal no clave.
- m) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental, respecto a Desinsectación y Desinfectación del centro de producción de alimentos.
- n) Copia de certificado de autorización para el funcionamiento emitido por la municipalidad de la localidad donde está instalado el centro de producción de alimentos

Importante

8 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/>

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

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹¹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Logística de la Entidad sito en la calle Las Gemas N°380 (esquina con la calle Las Turquesas N°391), Urb. Santa Inés, distrito y provincia de Trujillo, región La Libertad, o al correo electrónico procesos@ristrujillo.gob.pe.

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la calle Las Gemas N°380 (esquina con la

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

calle Las Turquesas N°391), Urb. Santa Inés, distrito y provincia de Trujillo, región La Libertad.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS PARA EL PERSONAL DE LA SALUD QUE REALIZA GUARDIAS HOSPITALARIAS DE 12 HORAS EN QUINCE (15) ESTABLECIMIENTOS DE SALUD DE LA UTES N°06 SERVICIOS PERIFÉRICOS TRUJILLO

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

“Contratación del servicio de suministro de almuerzos y cenas para el personal de la salud que realiza guardias hospitalarias de 12 horas, en quince (15) establecimientos de salud de la UTES 06 Servicios Periféricos Trujillo, durante 1 año”.

2. FINALIDAD PUBLICA:

Brindar el servicio de alimentación para el personal de la salud de los establecimientos de salud, bajo la modalidad de una ración de alimentación completa de almuerzos y cenas asegurando las condiciones de higiene, inocuidad y calidad nutricional de los alimentos.

3. ANTECEDENTES

El presente requerimiento se realiza en cumplimiento de lo establecido en el artículo 35 del Reglamento de Administración de Guardias Hospitalarias para el personal asistencial de los establecimientos del Ministerio de Salud, aprobado mediante Resolución Ministerial N°573-92-SA/DM, el cual establece que el Director o Jefe del Establecimiento de Salud otorga el beneficio de alimentación al personal que cumple en forma efectiva y con presencia física en el servicio la programación de Guardias Hospitalarias.

La contratación debe estar orientado a maximizar el valor del presupuesto asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y que tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal de la salud.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Suministrar raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas al personal de salud de los diferentes servicios de quince (15) establecimientos de salud considerados en la programación de Guardias Hospitalarias de doce horas.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

5.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

El servicio a contratar se sujetará a la programación de las guardias hospitalarias del personal de salud de los quince (15) establecimientos de salud, que serán remitidas al contratista por la Unidad de Recursos Humanos de esta unidad ejecutora; estimándose el suministro de las siguientes raciones de alimentación completa (almuerzos y cenas):

Tabla 01 : CUADRO GENERAL DE LA CANTIDAD DEL SERVICIO (RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA) A CONTRATAR.

ÍTEM	CANTIDAD DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DE LA RACIÓN DE ALIMENTACIÓN COMPLETA
ÚNICO	7,877	Unidad	Almuerzo
	49,805	Unidad	Cena

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

5.2 Cantidad de raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas para el personal de la salud de quince (15) establecimientos de salud, durante 12 Meses.

Tabla 02 : RESUMEN DE DISTRIBUCIÓN DE LA CANTIDAD DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA DE CENAS.

ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	TOTAL CENAS
HOSPITAL DISTRITAL VISTA ALEGRE	227	187	214	229	225	235	218	238	218	227	234	215	2 667
HOSPITAL DISTRITAL LAREDO	371	309	409	465	450	456	406	433	411	410	429	396	4 945
HOSPITAL DISTRITAL JERUSALEN	489	395	555	564	536	541	525	562	511	501	495	465	6 139
HOSPITAL DISTRITAL EL ESFUERZO DE FLORENCIA DE MORA	305	249	285	295	297	308	287	311	306	304	308	288	3 543
HOSPITAL DISTRITAL DE EL PORVENIR SANTA ISABEL	457	389	463	486	474	503	494	521	478	454	441	440	5 600
HOSPITAL DISTRITAL ALTO MOCHE-WALTER CRUZ VILCA	321	287	340	344	338	358	312	344	322	320	323	308	3 917
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES BASICAS LA NORIA	465	393	467	477	473	475	459	479	466	457	439	416	5 466
C.S.M.I. WICHANZAO	206	174	222	224	214	212	203	210	200	208	211	198	2 482
C.S.M.I. SANTA LUCIA DE MOCHE	197	169	203	205	199	221	201	208	190	209	208	194	2 404
C.S.M.I. SALAVERRY	189	161	194	193	169	168	162	171	164	149	147	139	2 006
C.S.M.I. LOS GRANADOS - SAGRADO CORAZON	131	105	144	145	146	157	157	158	154	147	137	140	1 721
C.S.M.I. HUANCHACO	125	109	138	134	136	143	135	139	133	138	148	133	1 611
C.S.M.I. EL MILAGRO	194	154	177	176	144	185	176	175	169	162	166	156	2 034
C.S.M.I. EL BOSQUE	201	181	212	203	200	200	195	210	189	196	187	164	2 338
C.S.M.I. ALTO TRUJILLO	255	218	242	248	249	259	246	259	247	242	242	225	2 932
TOTAL, RACIONES ALIMENTICIAS - CENAS													49,805

Tabla 03 : RESUMEN DE DISTRIBUCIÓN DE LA CANTIDAD DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA DE ALMUERZOS

ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	TOTAL ALMUERZOS
HOSPITAL DISTRITAL VISTA ALEGRE	40	27	37	42	52	48	30	42	34	57	39	31	479
HOSPITAL DISTRITAL LAREDO	45	48	56	68	77	64	45	53	52	63	44	39	654
HOSPITAL DISTRITAL JERUSALEN	85	53	72	89	84	76	57	83	69	87	57	53	865
HOSPITAL DISTRITAL EL ESFUERZO DE FLORENCIA DE MORA	44	31	46	52	57	49	35	51	40	63	42	35	545
HOSPITAL DISTRITAL DE EL PORVENIR SANTA ISABEL	75	72	70	93	103	91	65	89	75	92	54	46	925
HOSPITAL DISTRITAL ALTO MOCHE-WALTER CRUZ VILCA	33	28	24	29	42	41	24	36	35	53	40	33	418
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES BASICAS LA NORIA	77	53	66	80	96	86	58	87	75	98	66	54	0 896
C.S.M.I. WICHANZAO	34	34	36	43	45	39	25	38	34	46	32	28	434
C.S.M.I. SANTA LUCIA DE MOCHE	42	31	35	44	54	49	30	46	39	62	37	30	0 499
C.S.M.I. SALAVERRY	26	17	21	27	29	29	20	28	23	36	22	18	296
C.S.M.I. LOS GRANADOS - SAGRADO CORAZON	8	5	6	7	8	7	6	13	6	6	7	5	084
C.S.M.I. HUANCHACO	37	31	35	41	43	39	25	32	31	50	31	28	423
C.S.M.I. EL MILAGRO	35	24	29	35	41	37	26	35	31	40	31	29	0 393
C.S.M.I. EL BOSQUE	39	27	30	37	37	35	25	39	34	39	30	30	0 402
C.S.M.I. ALTO TRUJILLO	51	41	44	46	58	46	36	52	45	68	42	35	564
TOTAL, RACIONES ALIMENTICIAS - ALMUERZOS													7,877

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

Tabla 04 : RESUMEN DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA DE ALMUERZOS Y CENAS EN QUINCE (15) ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

Nº	ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	CENAS	ALMUERZOS	TOTAL, RACIONES ALIMENTOS
1	HOSPITAL DISTRITAL VISTA ALEGRE	2667	479	3146
2	HOSPITAL DISTRITAL LAREDO	4945	654	5599
3	HOSPITAL DISTRITAL JERUSALEN	6139	865	7004
4	HOSPITAL DISTRITAL EL ESFUERZO DE FLORENCIA DE MORA	3543	545	4088
5	HOSPITAL DISTRITAL DE EL PORVENIR SANTA ISABEL	5600	925	6525
6	HOSPITAL DISTRITAL ALTO MOCHE-WALTER CRUZ VILCA	3917	418	4335
7	HOSPITAL DE ESPECIALIDADES BASICAS LA NORIA	5466	896	6362
8	C.S.M.I. WICHANZAO	2482	434	2916
9	C.S.M.I. SANTA LUCIA DE MOCHE	2404	499	2903
10	C.S.M.I. SALAVERRY	2006	296	2302
11	C.S.M.I. LOS GRANADOS - SAGRADO CORAZON	1721	84	1805
12	C.S.M.I. HUANCHACO	1611	423	2034
13	C.S.M.I. EL MILAGRO	2034	393	2427
14	C.S.M.I. EL BOSQUE	2338	402	2740
15	C.S.M.I. ALTO TRUJILLO	2932	564	3496
TOTAL		49,805	7,877	57,682

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

6.1 FRECUENCIA CANTIDAD:

En relación a la frecuencia, el Proveedor cumplirá con la entrega de raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas, según las programaciones mensuales validadas por el responsable del Área de Control de Asistencia y Permanencia de la Unidad de Recursos Humanos bajo el ámbito administrativo de la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo.

6.2 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS PARA PERSONAL DE LA SALUD.

Tabla 05 : CARACTERÍSTICAS DE LAS RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA DE ALMUERZOS Y CENAS.

TIPOS DE MENÚ	CONTENIDO DEL MENÚ (*)	
	A) ALMUERZO: 1,080 caloría	B) CENA: 840 calorías
Ración de Alimentación Completa: A) Almuerzo B) Cena	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: 1. Plato de entrada o sopa. 2. Plato de fondo. 3. Postre. Fruta natural. 4. Refresco, hecho a base de fruta natural o Infusión de hierbas naturales (mínimo 12oz) sin azúcar. 5. Acompañamiento de ensaladas de verduras frescas y/o cocidas.	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: 1. Plato de fondo. 2. Postre. 3. Refresco, hecho a base de fruta natural o Infusión de hierbas naturales (mínimo 12oz), sin azúcar. 4. Acompañamiento de ensaladas de verduras frescas y/o cocidas.

(*) Según el valor de calorías, proteínas, carbohidratos y lípidos.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

6.3 COMPOSICIÓN Y VARIEDAD EN EL MENÚ CÍCLICO.

Tabla 06 : COMPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA DE ALMUERZOS Y CENAS.

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
<ul style="list-style-type: none"> Carne de Res magra (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada. Asado y/o guisos, parte pulpa, Carne picada, deshuesada. 	2 vez por semana 0	120 gr. Fileteada corte bistec, guiso, Asado. Cocido Pulpa de primera calidad nacional.	Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
<ul style="list-style-type: none"> Carne de Cerdo magra 	Cada 15 días	100 gr. Pulpa 180gr. Chuleta	Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
<ul style="list-style-type: none"> Pollo, pavita. 	2 a 3 vez por semana	100 gr. Pulpa 200gr. c/hueso	Fresco, de primera calidad, ración carente de golpes. Autorización sanitaria. Peso neto de carne cruda sin hueso, piel ni grasa. Se considera presa la parte de la pechuga, pierna y encuentro.
<ul style="list-style-type: none"> Pescado, pulpa. Atún 	1 vez por semana	100 gr. Neto 60gr. (entrada) 100gr. (guisos)	Filete de pescado blanco de primera calidad, cojinova, toyo. Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
<ul style="list-style-type: none"> Vísceras: hígado o corazón 	Cada 15 días	100 gr.	Todo producto importado debe contar con autorización de SENASA.
<ul style="list-style-type: none"> Menestras 2 veces por semana, en almuerzo 	2 veces por semana	70 gr.	Grano entero primera calidad.
<ul style="list-style-type: none"> Arroz. 	Diario	100 gr	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
<ul style="list-style-type: none"> Tubérculos 	Diario	Papa, camote, yuca (100 gr. A 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. Primera calidad.
<ul style="list-style-type: none"> Frutas 	Diario	Natural 200 gr. Picada 150 gr.	Buen estado, de primera calidad. No repetir más de 2 veces por semana la misma fruta.
<ul style="list-style-type: none"> Verduras, hortalizas y legumbres 	Diario	200 gr. verduras de 3 tipos para por ensaladas	Buen estado, de primera calidad.
<ul style="list-style-type: none"> Huevo 	Diario	53-63 gr. Tipo A	Libre de impurezas, frescos, cáscara lisa.
<ul style="list-style-type: none"> Fideos o pastas 	1 vez o 2 veces por semana sin repetirse el mismo día en la ración.	20 gr. Sopas-120 gr. Segundo Una vez en entrada o sopa o Una vez en plato de fondo	Buen estado, de primera calidad
<ul style="list-style-type: none"> Pan 	Diario opcional a la programación de cena	1 pan 30 gr. con sopas y 2 panes 60 gr. En acompañamiento	Fresco buena calidad.
<ul style="list-style-type: none"> Quinoa, trigo, kiwicha y morón 	De acuerdo a programación	20 gr. – 40 gr. (entradas o sopas)	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra
<ul style="list-style-type: none"> Leche evaporada y/o deslactosada y/o descremada Leche fresca pasteurizada 	De acuerdo a programación en preparaciones como ingrediente	<u>Evaporada</u> 25cc purés y postres <u>Fresca pasteurizada</u> 60cc purés y postres	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
<ul style="list-style-type: none"> Productos Lácteos 	De acuerdo a programación	30 gr. entradas o como parte de preparación	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, presentación de primera calidad.
<ul style="list-style-type: none"> Agua Hervida Agua de mesa 	Diario De acuerdo a programación	Para Refresco o infusiones.	Agua hervida o de mesa según demanda. Agua fría clorada a libre demanda para cocción y el lavado de los alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> Azúcar 	Diario De acuerdo a programación	Lo necesario para no superar el 10% de la ingesta calórica total	Deben cumplir con las características organolépticas, azúcar rubia o blanca

6.4 DE LA PROGRAMACIÓN:

El contratista proporcionará al inicio del servicio la programación de los almuerzos y cenas con la dosificación de los ingredientes y la valoración nutricional de las raciones de alimentación completa con el cálculo de macro y micro nutrientes, los mismos que deberá ser aprobados por

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

el Servicio de Nutrición del Establecimiento de Salud, para la programación de menús diario, tomando como referencia la Guía Técnica de requerimiento de energía para para población peruana del 2012 del INS-CENAN.

Una vez aprobada la programación por el área de nutrición pasará al área usuaria para la aprobación final.

La programación será evaluada y aprobada y si fuera necesario se realizará cambios en la programación.

La programación aprobada del menú cada treinta (30) días podrá ser modificada por el contratista con autorización expresa del área usuaria, y sólo podrá efectuarse en una oportunidad a la semana. La modificación deberá ser solicitada con no menos de veinticuatro (24) horas de anticipación.

La programación de menús deberá tener en cuenta además las estaciones y festividades importantes.

El Contratista está obligado a efectuar la preparación y entrega de la ración de alimentación completa al personal de salud que realiza las guardias hospitalarias en los quince (15) establecimientos de salud.

El Contratista entregará las raciones de alimentación completa a temperatura adecuada a los usuarios (personal de salud), la misma que será supervisada por el personal encargado.

El horario de atención alimentaria al personal de la salud será la siguiente:

Tabla 07 : DISTRIBUCIÓN DE RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA.

RACIÓN DE ALIMENTACIÓN COMPLETA	HORARIO DE DISTRIBUCIÓN AL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA LAS GUARDIAS HOSPITALARIAS
ALMUERZO	De 1:00 p.m. a 2:00 p.m.
CENA	De 7:00 p.m. a 9:00 p.m.

Las cantidades de las raciones de alimentación completa atendidas pueden variar, por encima o debajo de las cantidades referenciales indicadas, en función a las necesidades de cada Establecimiento de Salud.

El precio unitario no cambiará por este concepto y además no podrá superar el monto total de la propuesta económica.

La UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo, podrá solicitar al contratista la ejecución de prestaciones adicionales sólo hasta el límite del 25%. Asimismo, podrá reducir la ejecución de prestaciones hasta por el mismo porcentaje.

6.5 SISTEMAS DE CONTROL Y REPORTES

- El contratista, antes de entregar la ración de alimentación completa, debe solicitar la identificación del servidor o del responsable de la recepción de las raciones con su documento de identificación (DNI o Fotocheck), asimismo hará firmar en el formato de registro diario de distribución de raciones.
- El contratista contará con un control de menús consumidos de las raciones de alimentación completa, donde se podrá visualizar un reporte diario, semanal y mensual de las raciones consumidas, el cual deberá remitir a la Unidad de Logística de la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo.
- El contratista, entregará al área usuaria conjuntamente con la documentación requerida para el pago del servicio mensual, un reporte del Resumen del consumo mensual de raciones alimenticias. Plazo de presentación, los primeros 5 días del mes.

6.6 OTRAS RESPONSABILIDADES

- El Contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no teniendo ningún vínculo de dependencia laboral con la UTES N°06 Servicios

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

Periféricos Trujillo.

- *El Contratista es responsable del pago oportuno y según el mercado de las remuneraciones de su personal contratado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por concepto de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicio, tributos creados o por crearse, establecidos para el régimen laboral de la actividad privada.*
- *El Contratista deberá garantizar el pago oportuno de su personal a fin de que no ponga en riesgo el funcionamiento del servicio alimentario que afecte la atención alimentaria del personal de salud que realiza guardias hospitalarias.*
- *A la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo, como a los quince (15 Establecimiento de Salud adscritos) no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños o mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la Empresa contratada o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia de este.*
- *La empresa contratada deberá proporcionar a su personal destacado para la prestación del servicio un carnet de identificación o fotocheck, que llevará en forma obligatoria a la altura del lado izquierdo con fotografía reciente en tamaño carnet, nombre de la Empresa, firma y sello del Representante Legal.*
- *El Contratista por brindar sus servicios en los quince (15) establecimientos de salud deberá obligatoriamente proteger a sus trabajadores con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo que cubra los inevitables accidentes de trabajo y/o enfermedades ocasionadas por el desarrollo de las labores de sus asegurados.*
- *El contratista, al inicio de sus actividades deberá presentar un Plan Anual de Desinfección y Desratización – POES procedimientos que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración para prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos a la UPSS de Nutrición y Dietética para su conocimiento y aprobación.*

7. ACTIVIDADES

7.1. Manejo de Alimentos y Presentación

El contratista deberá garantizar el uso de ingredientes/insumos en óptimo estado de conservación en la preparación de los diferentes alimentos y bebidas objeto del suministro.

El servicio debe contar con estrictos procedimientos de control en el manejo de los alimentos y bebidas, guardando especial cuidado en la higiene y salubridad durante la preparación, almacenamiento, transporte y presentación de los mismos, de acuerdo a las normas técnicas detalladas en el presente documento.

La disposición de los alimentos durante el servicio debe ser ordenada, prolija y usarse la vajilla y menaje adecuado para la exhibición y presentación de cada alimento o bebida.

Las mesas, vajilla, cristalería, menaje, mantelería, cubertería e implementos a utilizar deben ser uniformes, encontrarse en buen estado y ser acordes con el servicio materia de la contratación.

7.2. Almacenamiento

Tanto los alimentos perecederos, como los no perecederos, deberán mantenerse en condiciones de almacenamiento que garantice su inocuidad y óptimas condiciones para la preparación de las respectivas raciones de alimentación completa.

7.3. Capacidad de Atención

La persona o empresa proveedora del servicio deberá garantizar la disponibilidad necesaria para la atención de las raciones de alimentación completa al personal de salud de los quince (15) establecimientos de salud en forma simultánea.

7.4. Higiene y Salubridad

El Contratista al inicio del servicio, deberá presentar en original (Máximo 15 días calendarios al inicio del contrato) los certificados de aptitud médica del personal que ejecutará el servicio alimentario al personal de salud que realiza las guardias hospitalarias en los quince (15)

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

establecimientos de salud, y copia de esta misma documentación a la Unidad de Logística, los mismos que consisten en:

- Examen médico ocupacional (coprológico, KOH de uñas, frotis faríngeo)
- Carnet Sanitario vigente emitido por órgano competente.
- Examen parasitológico seriado.
- Examen serológico VHB, VIH.
- Radiografía de tórax.
- Hemograma completo – grupo sanguíneo y factor.
- Carnet de Vacunación: Hepatitis “B”, Influenza, Tétanos.
- Constancia medica de no ser portador de coronavirus tipo 2 (SRAS-CoV-2)

8. PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTACIÓN COMPLETA

Para la preparación de las raciones alimenticias, el contratista deberá contar con un centro de producción de alimentos, ubicado en el ámbito de la ciudad de Trujillo.

El local deberá estar en funcionamiento A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO (previa visita y conformidad de parte del área usuaria antes DEL INICIO DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL), debiendo cumplir con lo siguiente:

- a) Debe estar separado de la vivienda de su propietario o encargado.
- b) Estar ubicado en lugares libre de plagas, humos, polvos, malos olores y de cualquier otra fuente de contaminación.
- c) Es importante considerar que no debe existir comunicación directa entre el centro de producción y los sanitarios o vestuarios.
- d) El baño debe contar con jabón líquido bactericida, papel toalla y alcohol en gel, así como en cada lavadero dentro de la cocina, como medida de higiene continua.
- e) Las áreas de procesamiento de las raciones de alimentación completa, deben contar con dispensadores rotulados, conteniendo desinfectantes dosificados para superficies y mesas de trabajo.
- f) Las tablas de picar deben ser acrílicas y de colores, para el uso de cada alimento diferente; de fácil higiene, lavado y sumergidas en solución desinfectante.
- g) Los residuos sólidos generados deben disponerse en recipientes plásticos, en buen estado de conservación e higiene con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener bolsas negras para facilitar la evacuación, deben llenarse lo suficiente para poder cerrar la bolsa y ser colocado en un ambiente destinado exclusivamente para este fin, de acceso fácil al servicio recolector.
- h) Debe contar con los equipos industriales o semi-industriales, idóneos, operativos, de amplia capacidad, según la necesidad y variedad para el tipo de preparaciones.
- i) Deberá contar con Certificado de Saneamiento Ambiental, respecto a Desinsectación y Desinfectación del centro de producción de alimentos.

Será responsabilidad del contratista que los residuos que se generen en el proceso de preparación, distribución y traslado de las raciones de alimentación completa, se eliminen en forma diaria.

9. CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL TRANSPORTE Y DE LA ENTREGA DE LA RACIÓN DE ALIMENTACIÓN COMPLETA

El traslado de las raciones de alimentación completa, del centro de producción hacia los quince (15) establecimientos de salud, se cumplirá con los materiales permitidos de uso alimentario, según los siguientes requisitos:

- a) Los envases con tapa de material permitido de uso alimentario (polipropileno o poliestireno), conteniendo los alimentos preparados, deberán ser transportados en contenedores (cooler o caja transportadora de alimentos) amplios de fácil higiene.
- b) Los cubiertos acrílicos desechables, con buena resistencia y de un material permitido de uso alimentario, estarán dentro de bolsas de plástico e incluirán servilleta de doble hoja en su interior.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

- c) La fruta deberá distribuirse lavada, desinfectada y seca. Adicionalmente y sólo para el caso de las frutas que se consume con cáscara (manzana, durazno, pepino), ésta debe estar protegida por polifilm adherente.
- d) El refresco debe ser portado en envases con tapa (individual) de primer uso y de un materi al permitido para uso exclusivo de alimentos, y sus bordes deberán ser protegidos con plástico adherente.
- e) Medidas de control

10. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

10.1. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO

El Contratista deberá contar con lo siguiente:

Tabla 08 : DESCRIPCIÓN DEL EQUIPAMIENTO NECESARIO.

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Cocina industrial de 03 hornillas.	02
2	Refrigeradoras.	01
3	Conservadora de Alimentos.	01
4	Tablas de Picar de colores según el procesamiento de alimentos.	Cantidad necesaria para las preparaciones.
5	Horno Microondas.	03
6	Licadoras de 03 velocidades a más.	03
7	Balanza gramera digital capacidad 5 kg.	01
8	Balanza digital capacidad 30 kg.	01
9	Mesas de acero inoxidable para los procesos.	02
10	Contenedores Cooler grandes para transporte de raciones de alimentación completa.	Cantidad necesaria para el traslado.
11	Utensilios de cocina para las diferentes preparaciones.	Cantidad necesaria para las preparaciones.
12	Ollas y Sartenes de tamaño adecuado para las diferentes preparaciones	Cantidad necesaria para las preparaciones.
13	Tazones de acero inoxidable par las diferentes preparaciones	Cantidad necesaria para las preparaciones.
14	Horno Industrial	01
15	Filtro se agua	01
16	Campana Extractora	01
17	Lavaderos	02
18	Anaqueles o Estantes	07
19	Camioneta con capacidad de 500 kg suficiente para transportar los contenedores con las raciones alimenticias.	Cantidad necesaria para el transporte.

- a) El Contratista deberá adjuntar la documentación para acreditar el equipamiento necesario para el cumplimiento del servicio. Tarjeta de propiedad, SOAT vigente, Contrato de Servicio, Contrato de Alquiler y/o cualquier otro documento que acredite fehacientemente la propiedad del equipamiento. Adjuntando, 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. **Presentar para el perfeccionamiento del contrato.**

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

- b) Queda PROHIBIDO el uso de menaje de madera y/o plástico para las preparaciones de las raciones alimenticias. Sólo se permite envases de policarbonato para la preservación y el respectivo almacenaje de insumos.
- c) Queda PROHIBIDO el uso de utensilios deteriorados y/o despostillados. Los utensilios deben ser renovados conforme presenten desgaste y/o deterioro.
- d) El contratista debe contar con Menajería adecuada y usar los recipientes permitidos.

10.2. REQUERIMIENTO DE PERSONAL

El Contratista es responsable directa del personal asignado para la prestación del servicio, no existiendo vínculo laboral con la Entidad.

El Contratista deberá contar con el siguiente personal:

Tabla 09 : DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO DE PERSONAL.

DESCRIPCION DEL PUESTO	CANTIDAD MINIMA REQUERIDA
Supervisor - Coordinador	01
Cocinero (a)	01
Nutricionista	01
Ayudante de Cocina	02
Choferes	03

Personal Clave

Tabla 10 : DESCRIPCIÓN DEL PERSONAL CLAVE.

DESCRIPCION DEL PUESTO	CANTIDAD MINIMA REQUERIDA	ESTUDIOS REQUERIDOS
Nutricionista	01	TITULO Y HABILITACIÓN
Supervisor- Coordinador	01	TÍTULO DE CHEF

10.3. REQUISITOS GENERALES

El personal del Contratista deberá cumplir con los siguientes requisitos generales:

- a) Edad: 18 años como mínimo.
- b) Contrato Laboral Vigente con el Contratista.

El contratista deberá cumplir con los siguientes requisitos generales:

- c) Carnet de Sanidad emitido por la Municipalidad Provincial de Trujillo (MPT), vigente.
- d) De contar con carnet de sanidad vigente emitido por otra municipalidad en fecha anterior a la suscripción del contrato, se aceptará como válido solo hasta su caducidad y deberá alcanzar el carnet de sanidad vigente emitido por la MPT; que evidencie la continuidad del mismo. Mecanismo de control

10.4. PERFIL DEL PERSONAL:

Tabla 11 : DESCRIPCIÓN DEL PERSONAL REQUERIDO.

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	CANT.	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA LABORAL	FUNCIONES
Supervisor - Coordinador	01	Título de Chef. Constancias o certificados de capacitación en repostería, cocina o afines.	Experiencia como mínimo 01 año en el puesto de coordinador de servicios de coffee break, servicios de bufett, preparación de almuerzos o coordinador de eventos.	Recepcionar y procesar las solicitudes de atención del servicio, así como supervisar todos los aspectos referidos a la prestación del servicio. Supervisar el control del reporte de consumo diario y mensual.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

Cocinera	01	Secundaria completa. Constancias o certificados de capacitación en cocina, repostería o afines.	Experiencia mínima de 01 año en cocina, repostería o afines.	Preparar las raciones alimenticias en coordinación con el Supervisor.
Nutricionista	01	Título profesional. Colegiado, con Habilitación vigente. Conocimiento y experiencia en dietas.	Experiencia mínima de 03 años	Planificar los menús cíclicos y la valoración nutricional.
Ayudante de Cocina	01	Secundaria completa. Constancias o certificados de capacitación en cocina, repostería o afines.	Experiencia mínima 06 meses como ayudante de cocina.	Participar en los procesos de la preparación de los alimentos.
Chofer	03	Secundaria completa. Documentos en regla (Licencia de conducir vigente, para el vehículo solicitado).	Experiencia mínima 03 meses como chofer	Trasladar y Entregar las raciones de alimentación completa en los establecimientos de salud.

El perfil y experiencia del personal requerido NO clave, será acreditado para el perfeccionamiento del contrato.

La acreditación se realizará mediante los siguientes documentos:

- Copia de constancias o certificados de capacitación que acrediten los conocimientos y estudios requeridos.
- Copia de contratos de trabajo, constancias de trabajo, certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestren el tiempo de experiencia del trabajador propuesto.

10.5. INDUMENTARIA DEL PERSONAL

El contratista deberá velar por el óptimo estado de salud, higiene y buena presentación del personal a su cargo, para cuyo efecto exigirá a sus trabajadores el cumplimiento de las Normas Sanitarias del sector Salud.

Cabe precisar que la buena presentación implica que el personal cuente con la indumentaria siguiente:

CARACTERÍSTICAS DE LA INDUMENTARIA DEL PERSONAL

Tabla 11 : DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA INDUMENTARIA DEL PERSONAL.

N°	HOMBRE	MUJER	DESCRIPCIÓN
1	Gorro tipo gusano	Gorro tipo gusano	Tela no tejida de Polipropileno SSMMS o SMS de 30 a 45 gr/m2 con porcentaje de eficiencia de filtración bacteriana de 97%. Color Blanco.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

2	Polo	Polo	De algodón con logo del Contratista
3	Pantalón	Pantalón	De tela de color claro
4	Delantal	Delantal	De tela color negro.
5	Mascarilla	Mascarilla	Descartables de color claro.
6	Guantes	Guantes	Descartables de color blanco, crema o transparentes.

- a) Los guantes deben ser cambiados, para cada fase de la elaboración de la ración alimenticia o cada vez que sea necesario a fin de evitar la contaminación cruzada.
- b) Los varones deben presentar barba afeitada, cubierta con mascarilla, cabello corto cubierto con gorro o cofia.
- c) Las damas deben usar en todo momento la cofia o gorro.
- d) El manipulador debe tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no debe usar joyas, aretes, collares o colgantes, pulseras, aros, relojes o muñequeras, llaveros, lápices, prendedores, etc.).

Estas indicaciones incluyen a todo personal administrativo que se encuentre dentro del área de procesos y distribución de las raciones de alimentos completos.

El contratista debe contar con un stock de dos (02) juegos de indumentaria de protección (mandil, gorro, y guantes) para las visitas de inspección al centro de producción de alimentos.

10.6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- a) El contratista, persona natural o jurídica.
- b) Debe Contar con Registro Único de Contribuyente (RUC). Activo y habido
- c) Copia de Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente en Servicios.
- d) Deberá contar con Certificado de Saneamiento Ambiental, respecto a Desinsectación y Desinfectación del centro de producción de alimentos.
- e) Copia de certificado de autorización para el funcionamiento emitido por la municipalidad de la localidad donde está instalado el centro de producción de alimentos.
- f) No tener impedimento para contratar con el Estado.

10.7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

a) CONTROL EN LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Condiciones de Transporte: Higiene, Protección, Conservación de Cadena de Frío.
- Buenas Prácticas de Almacenamiento: Zonificación, Estiba, Identificación, Rotación, Control de Temperatura.
- Control de Calidad: Control de Temperatura, Características organolépticas, Empaque y Rotulado.

b) CONTROL DE PROCESOS: Controlar los procesos a razón de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos preparados:

- Etapas Previas: Lavado, desinfección y descongelamiento.
- Preparación: Control de tiempos y temperaturas.
- Servido: Conservación en Caliente. Conservación en Frío.
- Contaminación Cruzada: Flujo de trabajo, Prácticas de Higiene, Condiciones de Higiene.
- Presentar la programación de raciones diarias por 30 días al inicio del servicio y posteriormente 15 días antes del siguiente entregable.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

- La fumigación de las instalaciones debe ser periódica, deberá presentar el sustento con las Fotos correspondientes.
 - Los insumos y los alimentos preparados deben estar en Conservación a la temperatura y calidad de la presentación.
 - En la preparación y presentación de los alimentos deben estar en el rango de 840 – 1000 kcal (cena) a 1080 – 1200 kcal (almuerzo) calorías del menú.
 - Presentación del plato debe guardar la higiene y cantidad recomendada.
- c) PERSONAL
- Antes de iniciar el servicio, el Contratista deberá presentar una nómina completa del personal ofertado en su propuesta técnico-económica que trabajará a sus órdenes, indicando para cada uno de ellos lo siguiente:
 1. Nombres y Apellidos
 2. DNI
 3. Certificados de antecedentes penales
 4. S.C.T.R. Salud y Pensión.
 5. Registro del examen medico
 6. Hoja de Vida.
 7. Certificado de buena salud, mínimo de 06 meses
 8. Carne sanitaria
 9. Capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) no mayor de 06 meses de antigüedad.
 10. Certificación en buenas prácticas de higiene (BPH) no mayor de 06 meses de antigüedad.
- 11.
- Todo cambio de personal deberá presentarse con carta con una anticipación mínima de 02 días calendario, la aceptación del cambio del personal clave deberá comunicarse al contratista a través de la Gerencia de Área, Gerencia General o por la administradora del servicio.
 - El personal necesario para la atención del servicio de alimentación es el siguiente:
 - 01 Chef y/o cocinero.
 - 01 panadero / asistente de cocina
 - 01 ayudante de Cocina.
 - 01 mozo Vajillero
 - 01 personal administrativo dominio de Excel.
 - 01 Descansero Generalista.
 - Se exigirá al contratista el personal necesario para cubrir la atención del servicio.
 - **El personal Clave serán las siguientes posiciones:**
 - Chef y/o ayudante de cocina.
 - Nutricionista.
 - El transporte de las raciones de alimentación completa (almuerzos y cenas) hacia los quince (15) establecimientos de salud podrá realizarlo el personal autorizado con dos años de experiencia con brevet de la categoría que necesita el vehículo.
 - El personal debe ser mayor de edad, con buena salud física y mental, con certificados de salud vigentes (Examen médico General), visados por el ministerio de salud, con certificado de antecedentes penales vigentes al inicio del servicio. Esta documentación deberá ser entregada al inicio del servicio a la Unidad de Logística.
 - La empresa que resulte adjudicada deberá capacitar a su personal en HACCP, (sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control) destinado a garantizar la inocuidad de los alimentos, BPH (Buenas prácticas de higiene) BPM (Buenas prácticas de manufactura) y conocimiento de la Resolución Ministerial 405-2020-MINSA, se solicitara certificado o constancia de capacitación, y tendrá un plazo de 03 meses para realizarlo.
 - El proveedor garantizará que su personal a su cargo, este capacitado sobre temas relacionados a las actividades para la prestación del servicio, que fortalecerá sus capacidades y repercutirá en el mejor desempeño de sus funciones.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

- Deberá capacitar y adiestrar a su personal para una mejor prestación del servicio mínimo 02 veces, por especialista o Institución dedicada a gastronomía, panadería presentará constancia o certificado.
 - El contratista es responsable de que su personal seá examinado cada vez que sea necesario por un Centro de Salud Autorizado.
 - El contratista es responsable de que su Personal se encuentre siempre debidamente uniformado.
 - Para todos los efectos legales, el Contratista tendrá la responsabilidad total y exclusiva en su condición de empleador de sus trabajadores. Todos los problemas gremiales, sindicales o de trabajo que puedan surgir durante el desarrollo del servicio, serán de responsabilidad exclusiva del Contratista.
 - El contratista luego de iniciado el servicio deberá presentar los contratos de sus trabajadores, asimismo el régimen bajo el cual se regirá sus remuneraciones será mediante el régimen laboral general, a pesar de ser MYPE. El plazo de entrega será de 30 días.
 - El Contratista deberá mantener vigente la póliza de seguro complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), Salud y Pensión, que incluya a todo su personal, esta será presentada cada inicio de mes asimismo junto con las valorizaciones mensuales como requisito indispensable, también presentará sus boletas de pago y sus comprobantes de depósito.
 - El Contratista deberá cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias relacionadas con su personal sin que la UTES N° 06 Servicios Periféricos Trujillo tenga ninguna responsabilidad u obligación a pesar de los controles que ejerzan.
 - El personal contratado por el Contratista para la distribución y entrega de las raciones de alimentación completa (almuerzos y cenas) no tendrá relación alguna de carácter jurídico-laboral ni de subordinación con la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo.
 - En caso que algún personal contratado por el Contratista durante la prestación del servicio, esté impedida para trabajar, sea a la hora de inicio de sus actividades o en el transcurso de la jornada, el contratista deberá reemplazarlo oportunamente. En todo caso cuando el Contratista se vea imposibilitado de efectuar el servicio, deberá dar cuenta a la Unidad de Logística, quien resolverá el problema de la forma más conveniente en coordinación con el área usuaria, cargando los gastos en que se incurra al contratista.
 - Para el ingreso y salida de cada Establecimiento de Salud, el Contratista y su personal quedarán sujetos al sistema de controles generales establecidas.
 - El personal del Contratista no realizará bajo ninguna circunstancia actividades políticas y/o sindicales durante la prestación del servicio en las áreas respectivas para la entrega de las raciones de alimentación completa de los quince (15) establecimientos de salud. De evidenciarse alguna actitud relacionada, el personal involucrado será separado del Servicio.
 - Todo el personal del Contratista debe contar con la autorización respectiva, caso contrario el Personal de Seguridad no permitirá su ingreso.
 - En caso se detecten acciones reñidas a la moral y las buenas costumbres o situaciones que afecten el normal tránsito por parte del personal del Contratista, la Entidad se reservará el derecho de ordenar al Contratista la salida inmediata del establecimiento de salud de cualquier persona empleada por el Contratista en la prestación del servicio que, en su opinión observe mala conducta, conflictivo, sea negligente en el ejercicio de sus actividades, o que por otros motivos justificados quiebre la paz laboral, el contratista estará obligado hacer efectivo el retiro.
- d) DE LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO
- **Inspección, recepción y almacenamiento de los víveres.**
La inspección, Recepción y almacenamiento de los víveres se realizará de acuerdo al formato:
 - Evaluación no programada de los procesos de preparación, evaluación de manejo higiénico en el Servicio de Alimentación.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

- *La supervisión será permanente e incidirá principalmente en la calidad, cantidad e higiene del servicio. Estas labores estarán a cargo del responsable de nutrición de cada establecimiento de salud o por el que lo reemplace, asimismo en las labores de supervisión podrá participar el jefe de Seguridad Industrial.*
- *El contratista está obligado a levantar todas las observaciones y/o no conformidades encontradas en las supervisiones efectuadas, en un plazo de dos (02) días hábiles.*

e) CONTROL Y REGISTRO DE ATENCION DEL SERVICIO

El contratista, llevará un registro sobre el número de raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas por cada establecimiento de salud.

Los Registros contendrán el número de raciones de alimentación completa almuerzo y cena por día para cada establecimiento de salud, debidamente suscritos

Los Registros y el Resumen se presentarán por cada entregable (de 30 días calendario) al Área Usuaria a través de Mesa de Partes de la UTES N°06 S.P.T. para su revisión, aprobación y trámite de la valorización respectiva, cabe la posibilidad de implementarse un control electrónico.

Los registros diarios deben ser validados y suscritos por el responsable nutricionista de cada establecimiento de salud el mismo día de concluida la atención, máximo al día siguiente.

f) ASISTENCIA MEDICA

El Contratista está obligado a cumplir con la Legislación Nacional sobre Salud y las disposiciones sanitarias vigentes; sobre seguridad, salud, higiene industrial y preservación del medio ambiente.

11. LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACIÓN

11.1. Lugar del Servicio.

*El lugar de atención de cada servicio es en cada establecimiento de salud (**HOSPITAL DISTRITAL VISTA ALEGRE, HOSPITAL DISTRITAL LAREDO, HOSPITAL DISTRITAL JERUSALEN, HOSPITAL DISTRITAL EL ESFUERZO, HOSPITAL DISTRITAL SANTA ISABEL, HOSPITAL DISTRITAL WALTER CRUZ VILCA, HOSPITAL DE ESPECIALIDADES BASICAS LA NORIA, C.S.M.I. WICHANZAO, CENTRO DE SALUD MATERNO INFANTIL SANTA LUCIA DE MOCHE, CENTRO DE SALUD MATERNO INFANTIL SALAVERRY, CENTRO DE SALUD MATERNO INFANTIL SAGRADO CORAZON, CENTRO DE SALUD MATERNO INFANTIL HUANCHACO, CENTRO DE SALUD MATERNO INFANTIL EL MILAGRO, CENTRO DE SALUD MATERNO INFANTIL EL BOSQUE, CENTRO DE SALUD MATERNO INFANTIL ALTO TRUJILLO**), los mismos que se encuentran bajo el ámbito administrativo de la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo.*

11.2. Plazo del Servicio.

El plazo de ejecución contractual será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario, el mismo que se computa a partir del siguiente día de perfeccionado el contrato y de la fecha que se cuente con las condiciones necesarias para el inicio del servicio y según la programación del personal de salud de los quince (15) establecimientos de salud; debiendo, para tal efecto, deberá contar con el acta de inicio del servicio suscrito por el responsable del área usuaria y el contratista.

El acta de inicio del servicio será suscrita como máximo a los DOS (02) días calendarios de suscrito el contrato.

12. CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Toda información de los Establecimientos de Salud que se encuentran bajo el ámbito de la UTES N° 06 Servicios Periféricos Trujillo, a que tenga acceso el proveedor, así como su personal, es estrictamente confidencial. El proveedor y su personal deben comprometerse a mantener las

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

reservas del caso y no transmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) sin la autorización expresa y por escrito de la UTES N° 06 Servicios Periféricos Trujillo.

El contratista y su personal, deberá guardar confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

En tal sentido, 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, así como la que se genera durante la ejecución de las prestaciones y la información producida una vez que se haya concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos e información compilados o recibidos por el contratista.

13. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

13.1. A ser provistos por la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo

La UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo, proporcionará las facilidades en cada establecimiento de salud para el cumplimiento del servicio.

13.2. Normas técnicas aplicables

- Ley 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Reglamento de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificado mediante D.S N°377-2019-EF.
- Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos y su Reglamento aprobado por D.S. N° 034-2008-AG.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 021-2011-MINAM.
- Resolución Ministerial N° 1020-2005-MINSA Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.
- Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.
- Codex Alimentarius CAC/RCP N° 39 (1993) Código de prácticas de higiene para los alimentos pre cocinados y cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades.

13.3. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

- a) Después de suscrito el contrato la Entidad está en la facultad de realizar la verificación inopinada in situ de la infraestructura, equipamiento, vehículos, control de los alimentos y proceso de preparación de las raciones, personal (uniforme, carnet, etc.); debiendo cumplir con los Términos de Referencia solicitados por el área usuaria.
- b) Luego de la verificación inopinada al contratista, el área usuaria elaborará el acta correspondiente y de encontrar el incumplimiento de los TDR se solicitará el levantamiento de observaciones en el plazo de tres (3) días calendarios contados a partir del día siguiente de la notificación de dicha acta al Contratista a través de correo electrónico (declarado en su anexo N°1 de la propuesta ofertada) y/o documento físico notificado en sus instalaciones; de incumplir dicho acto observado se procederá a notificarlo notarialmente.
- c) Ante el incumplimiento reiterativo de las observaciones realizadas por el área usuaria, la Entidad estará en la potestad de proceder con la resolución del contrato.
- d) El área usuaria será responsable de velar por el cumplimiento de lo siguiente:
 - La calidad y manipulación de los insumos.
 - Las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.
 - La revisión anticipada del informe del profesional en Nutrición con la programación semanal / quincenal / mensual balanceada de los alimentos.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

- *La calidad integral de los alimentos.*
 - *Atención amable y esmerada del personal del servicio.*
- e) *Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por la Entidad tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el Contratista que excedan a los estipulados en los términos de referencia.*

13.4. VISITAS INOPINADAS

13.4.1. Evaluación del servicio de alimentación en el centro de producción del contratista:

- a) *El área usuaria realizará visitas inopinadas, a fin de verificar el cumplimiento del servicio que presta el contratista en concordancia con lo establecido en los Términos de Referencia para la producción de los alimentos.*
- b) *El área usuaria establecerá las visitas inopinadas y coordinará con el personal-profesional nutricionista de la Sede Administrativa por lo menos una (01) vez por cada trimestre dentro de los treinta (30) días calendario para cada entregable, durante el presente servicio para el acompañamiento y evaluación correspondiente.*
- c) *En cada visita se evaluará el cumplimiento de las normas sanitarias establecidas en la Resolución Ministerial N° 142/MINSA/2018/DIGESA.*
- d) *Dicha supervisión quedará registrada en un documento denominado “Check List”, elaborado por el área usuaria con el puntaje correspondiente.*
- e) *De ser el caso, el contratista deberá levantar las observaciones registradas y suscritas en menos de dos (02) días calendario. En qué casos, todo lo que incumpla de acuerdo al check list*
- f) *Adjunto al “Check List”, el incumplimiento encontrado en la visita inopinada será registrado en Acta de Visita por el área usuaria y suscrito por el contratista al término de la visita.*

13.4.2. Evaluación del servicio de alimentación en el establecimiento de salud:

- a) *El área usuaria realizará visitas inopinadas, a fin de verificar el cumplimiento del servicio que presta el contratista en concordancia con lo establecido en los Términos de Referencia para la distribución (recepción y entrega) de las raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas.*
- b) *El área usuaria establecerá las visitas inopinadas y coordinará con el personal técnico - profesional nutricionista de cada Establecimiento de Salud por lo menos una (01) mes, realizando 01 veces para cada entregable, durante el presente servicio para el acompañamiento y evaluación correspondiente.*
- c) *Dicha supervisión quedará registrada en un documento denominado “Check List”, elaborado por el área usuaria con el puntaje correspondiente.*
- d) *De ser el caso, el contratista deberá levantar las observaciones registradas y suscritas en menos de dos (02) días calendario.*
- e) *Adjunto al “Check List”, el incumplimiento encontrado en la visita inopinada será registrado en Acta de Visita por el área usuaria y suscrito por el contratista al término de la visita.*

13.5. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.

- a) *La Entidad por intermedio del área usuaria y el profesional de Nutrición (de la Sede Administrativa y de cada Establecimiento de Salud), supervisarán el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.*
- b) *La supervisión y medición del servicio ofrecido por el contratista comprende evaluación del contenido nutricional de los regímenes, cumplimiento de la programación, dosificación, horario de entrega de raciones de alimentación completa para el personal de salud que realiza la guardia hospitalaria, temperatura de las preparaciones, condiciones sanitarias de preparación y manipulación, calidad de insumos, transporte adecuado, características organolépticas del insumo en crudo y preparaciones terminadas.*

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

- c) *El Área usuaria, los responsables de Nutrición tanto de la sede administrativa como de cada establecimiento de salud y otras entidades competentes de salud, tienen la facultad de efectuar supervisiones inopinadas a las instalaciones de producción y elaboración de las raciones de alimentación completa (almuerzos y cenas) y al servicio efectuado en cada establecimiento de salud por parte del contratista; para lo cual, este brindará las facilidades del caso, el proveedor se encuentra obligado a firmar y sellar la ficha de supervisión. Anexo N°001*
- d) *Los responsables de Nutrición de la Sede Administrativa y de cada establecimiento de salud y el área usuaria autorizados por la Entidad, tienen la facultad de supervisar que el contratista mantenga vigente durante la ejecución del contrato, el Certificado de Servicios de Saneamiento ambiental (Desinfección, Desinfección, Desratización, etc.) realizada a la planta y al almacén del Contratista.*
- e) *El área usuaria y los responsables de nutrición de la sede administrativa, verifican todos los ambientes de las instalaciones de producción y almacén del contratista, evaluando que mantengan las condiciones higiénicas sanitarias, operativas, de producción y almacenamiento durante toda la ejecución contractual; así como, el cumplimiento de los términos de referencia.*
- f) *En caso de verificarse el incumplimiento de las condiciones contractuales por parte del contratista, se procede con la aplicación de penalidades y/o resolución contractual, según corresponda.*
- g) *El contratista deberá coordinar permanentemente a través de su Nutricionista con la responsable de Nutrición de la Sede Administrativa, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio; así como recoger las sugerencias de las responsables de nutrición de cada establecimiento de salud.*
- h) *El área de nutrición de cada establecimiento de salud es la responsable de la supervisión y verificación de la atención del servicio diario de las raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas.*
- i) *El Área Usuaria en coordinación con la responsable de Nutrición de la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo o a quien designen supervisará que la empresa concesionaria dé cumplimiento a las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.*
- j) *Los Aspectos Técnicos del proceso de producción alimentario, son responsabilidad de los profesionales nutricionistas de la Entidad, por ello, el nutricionista de la empresa concesionaria coordinará todos los aspectos técnicos y administrativos para la adecuada prestación del servicio. La nutricionista de la Empresa concesionaria, por ser quien dirige la Producción alimentaria, representa al contratista.*
- k) *El nutricionista de la Empresa concesionaria, supervisará y controlará permanentemente el flujo operacional de la producción de las raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas desde la adquisición de alimentos, almacenamiento, operaciones preliminares, operaciones intermedias y operaciones finales utilizando los instrumentos de control y registro establecidos en el Plan HACCP y POES y en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación presentados al inicio de la prestación del servicio.*
- l) *La Nutricionista de la Sede Administrativa, verificará la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cárnicos de acuerdo a ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VÍVERES. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos planta física y el control de calidad de las preparaciones de acuerdo a lo dispuesto en la NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, RM 749-2012. MINSA, permitiendo su aceptación o rechazo.*
- m) *Como constancia de la supervisión y control empleará los documentos referidos en los **Anexos 01 y 02** de los Términos de Referencia.*
- n) *El Nutricionista responsable de cada establecimiento de salud, verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución, mediante la evaluación sensorial organoléptica; una vez recepcionado y dada su conformidad, no se admitirán devoluciones y para ello el contratista incluirá una ración completa sin costo alguno a la institución. Para ello el nutricionista responsable, adecuará el registro de los controles según el **Anexo N° 01 CONTROL DE CALIDAD DE LAS PREPARACIONES DIARIAS.***
- o) *El personal auxiliar que realiza la distribución de las raciones de alimentación completa al personal de salud en cada establecimiento de salud, acatará las indicaciones del*

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

nutricionista del establecimiento, en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención.

- p) El Contratista debe garantizar la atención de raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas para el personal que realiza guardias hospitalarias en cada establecimiento hospitalario, con un stock de víveres para cuatro (4) días como mínimo. Los alimentos adquiridos, debe cumplirse con su plan de compras y verificar su calidad.*
- q) Se procederá a la supervisión de los servicios que presta el contratista en los Establecimientos de Salud, por parte de los órganos competentes de la UTES N°06 S.P.T.*
- r) La dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales y dietéticos, se regirá estrictamente a las Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios (MINSA-CENAN 2014) y la Tabla de dosificación para los Servicios de alimentación colectiva (CENAN-2005) edición 2016. No se aplicarán dosificaciones arbitrarias ajenas a las referidas bajo riesgo de aplicarse penalidades.*
- s) La supervisión y medición del servicio comprende a su vez:*
 - La evaluación del CONTENIDO NUTRICIONAL del régimen, a fin de asegurar la cobertura nutricional del personal de salud.*
 - Supervisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de la alimentación contratada como programación y dosificación, horario, temperatura, condiciones sanitarias de las preparaciones, calidad de insumos, transporte adecuado etc.*
 - La atención de raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas de la empresa concesionaria se ajustará estrictamente a lo requerido en la programación del personal de salud que realiza guardias hospitalarias para cada establecimiento de salud, no admitiéndose cambio alguno en las cantidades salvo cuenta con la autorización previa del área usuaria.*

14. ADELANTOS

No se entregarán ningún tipo de adelantos.

15. PRESTACIONES ACCESORIAS.

No habrá prestaciones accesorias.

16. REAJUSTES.

En el caso que la propuesta económica del postor ganador de la Buena Pro se encuentre determinada en función a los costos laborales y el Gobierno emita una norma Legal que incrementa la RMV., y ello determina el incremento del costo de la prestaciones asumidas por el contratista, la entidad evaluara la condición y podrá ajustar los pagos al contratista, siempre y cuando se cuente con la disponibilidad presupuestal; caso contrario deberá revisar las condiciones manteniendo el principio de equidad.

17. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La entrega de las raciones de alimentación completa al personal de salud programado para la guardia hospitalaria se realiza respetando estrictamente lo establecido en los Términos de Referencia.

El contratista tiene potestad de tener una copia de la documentación sustentatoria por cada entregable del abastecimiento de raciones de alimentación completa al personal de salud que realiza guardias hospitalarias, para su control interno (programación pedida de raciones, listas de entregas diarias, reportes con la relación de almuerzos y cenas atendidas)

La entrega de raciones es diaria y por turno y en los horarios establecidos en los Términos de Referencia.

Cada dependencia usuaria (establecimiento de salud) emitirá su conformidad por la atención del servicio de raciones de alimentación completa al personal de salud y remitirá a la Unidad de Recursos Humanos de la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo, en un plazo de dos (02) días calendario posteriores de haberse cumplido cada entregable; es decir, a los treinta (30) días calendario respectivamente.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

El Área de Control de Asistencia y Permanencia es la encargada de revisar y consolidar la información concerniente al servicio prestado (conformidades alcanzadas por los responsables de cada establecimiento de salud, informe presentado por el contratista) en concordancia con lo establecido en los Términos de Referencia y/o contrato y/o orden de servicio, en un plazo de tres (03) días calendario.

La conformidad consolidada del total de atenciones del servicio de raciones de alimentación completa será emitida por el jefe de la Unidad de Recursos Humanos, previo al informe que consolida el responsable del Área de Control de Asistencia y Permanencia, en un plazo que no excederá a los diez (10) días calendarios después de haber recibido dicho informe, a fin de permitir que el pago se realice dentro de los diez (10) días calendarios siguientes.

Para la emisión de la conformidad el contratista entregará a través de Mesa de Partes de la Entidad, un expediente de pago debidamente ordenado y foliado con la siguiente documentación:

- a) Comprobante de Pago (Factura Electrónica).*
- b) Reporte del suministro de las raciones de alimentación completa entregadas al personal de guardias hospitalarias de cada Establecimiento de Salud.*
- c) Copia de las boletas de pago del mes anterior, de los trabajadores de su empresa.*
- d) Copia del PDT Planilla Electrónica cancelada del mes anterior.*
- e) Copia de la planilla de aportes provisionales cancelado del mes anterior.*
- f) Copia del DNI del representante legal (vigente).*
- g) Certificado de control bromatológico y microbiológico de las superficies vivas y superficies inertes.*

18. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obligue a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIODICOS (DOCE ENTREGABLES), 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 (07) días de producida la recepción del trámite de pago y que sus documentos se encuentren completos y conformes.

Después de ejecutadas las prestaciones, la entidad realizará el pago por cada entregable (12 entregables), a favor del contratista por los servicios de almuerzos y cenas atendidas de acuerdo a la información consolidada por el área usuaria (Área de Control de Asistencia y Permanencia); en soles, con depósito en cuenta y previo cumplimiento de las siguientes condiciones:

- Recepción y conformidad emitida por el responsable de cada establecimiento de salud.*
- Informe con Resumen del consumo de raciones alimenticias debidamente visado por la persona o empresa proveedora del servicio detallando la relación de almuerzos y cenas atendidas a la UTES N°06 Servicios Periféricos Trujillo, indicando fechas, número de raciones de alimentación completa e importes por cada servicio, el cual deberá presentarlo por mesa de partes en un plazo de diez (10) días calendario siguientes de haber cumplido cada entregable.*
- Comprobante de pago autorizado por SUNAT.*

19. PENALIDADES:

El contratista declara que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, los términos de referencia y su oferta presentada; en caso de incumplimiento se procederá a imponer las penalidades o impedimentos correspondientes.

19.1. Penalidad por Mora:

En función a lo establecido en el Artículo 162.- Penalidad por mora en la ejecución de la prestación. Así mismo, se ejecutará la garantía de fiel cumplimiento presentada y/o la Correspondiente Resolución de contrato de ser el caso.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, 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.

- Tanto el monto vigente como el plazo vigente se refieren, según corresponda, al total de la contratación, o en caso de ejecución periódica o continua, a la prestación parcial que fuera materia del retraso.
- Se considera justificado el retraso cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.
- Esta calificación del retraso como justificado no da lugar a pago de gastos generales de ningún tipo.

19.2. Otras penalidades aplicables:

En concordancia con el art. 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se considerarán las penalidades que a continuación se indican.

Los resultados microbiológicos que por dos veces resulten positivos, podrá ser causal de contrato.

La reincidencia por segunda vez, en el incumplimiento de los términos de referencia en especial relacionados con la inocuidad e higiene de los alimentos (alimentos descompuestos, sin registro sanitario, vencidos, la presencia de vectores como cucarachas etc.) y registrados en el ACTA DE CONFORMIDAD son causales de resolución del contrato.

Cabe indicar que toda deficiencia contemplada como penalidad automática será consignada en un acta de verificación, la misma que será firmada por los representantes de la Entidad y el contratista, en caso de que el contratista se niegue a firmar el acta se dejará constancia de lo ocurrido.

A fin de facilitar el cálculo de otras penalidades, éste se realice basado en el valor de una Unidad Impositiva Tributaria (UIT, al momento de su aplicación) y por cada ocasión presentada, según la siguiente tabla:

TABLA N°12: SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES:

N°	SUPUESTO DE PENALIDAD	VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO	PENALIDAD FORMA DE CÁLCULO
1	Retraso injustificado por parte del contratista en la presentación de la Programación de Menús y/o Formatos de Dosificación (macro y micronutrientes) suscritos por su Nutricionista, con anterioridad a la firma del acta de inicio del servicio y quince días antes de iniciar el siguiente entregable, la institución le aplicará una penalidad por cada día de retraso.	Informe de la responsable de Nutrición de la Sede Administrativa con el visto bueno de la responsable del área usuaria.	3% de 1 UIT por cada día de retraso.
2	Retraso injustificado en la distribución de las raciones de alimentación completa de almuerzos y cenas, después del horario establecido en los términos de referencia.	Informe del área usuaria, en función a los reportes de entregas diarias con el visto bueno del Profesional de Nutrición competente.	5 % de 1 UIT por cada vez tanto para almuerzos y cenas de manera independiente.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

3	Alimentos en mal estado y/o el uso de insumos en mal estado o estado de descomposición.	Informe del área usuaria, en función al acta de visita suscrita, el mismo que será trasladado al contratista mediante carta, además no se pagara por las raciones en mal estado.	10 % de 1 UIT por cada vez
4	Presencia de insectos y/u objetos extraños a la naturaleza de los alimentos, detectados en las raciones alimenticias.	Informe del área usuaria en función al acta de visita suscrita, el mismo que será trasladado al contratista mediante carta, además no se pagará por las raciones en mal estado.	10 % de 1 UIT por cada vez y por ración.
5	Incumplimiento del servicio de ración de alimentación completa de almuerzo y cena, de manera injustificada.	Informe del área usuaria en función a los reportes de entrega diaria con el visto bueno del Profesional de Nutrición competente.	10% de 1 UIT por cada vez en cada establecimiento de salud tanto para almuerzos y cenas de manera independiente.
6	Incumplimiento de las características de la ración, contempladas en el sub numeral 6.2 y 6.3 de los TDR	Informe del área usuaria en función del reporte del Profesional Nutricionista competente.	10% UIT por cada vez
7	Presencia de insumos descompuestos, falsificados, adulterados, contaminados o vencidos, no aptos para consumo humano y que se encuentran dentro de las Instalaciones del Contratista.	20% de 1 UIT Por ocasión presentada, además no se pagará por las raciones en mal estado.	Acta suscrita por la responsable de Nutrición con el visto bueno del área usuaria
8	Incumplimiento en los gramajes establecidos en los términos de referencia para cada ración alimenticia durante el proceso de preparación de almuerzos y cenas para el personal de guardia hospitalaria.	5% de 1 UIT Por ocasión presentada	Acta suscrita por la responsable de Nutrición con el visto bueno del área usuaria
9	Presencia de insectos y roedores dentro de las instalaciones de producción y almacén del contratista.	3% del contrato (no de la prestación mensual) Por cada ocasión presentada.	Acta suscrita por la responsable de Nutrición con el visto bueno del área usuaria
10	Incumplimiento en la eliminación de los residuos sólidos (mañana y tarde) por parte del contratista.	3% de 1 UIT Por ocasión presentada	Acta suscrita por la responsable de Nutrición con el visto bueno del área usuaria
11	Incumplimiento en la presentación del Plan de Capacitación, propuesto por el contratista y dirigido a sus trabajadores.	3% de 1 UIT Por cada día de retraso.	Acta suscrita por la responsable de Nutrición con el visto bueno del área usuaria
12	Personal del contratista que no se encuentre debidamente uniformado según los términos de referencia y función que realice.	3% de 1 UIT Por cada persona.	Acta suscrita por la responsable de Nutrición con el visto bueno del área usuaria
13	Personal del contratista sin Carnet de Salud vigente.	8% de 1 UIT Por cada persona y por cada vez.	Acta suscrita por la responsable de Nutrición con el visto bueno del área usuaria
14	Ausencia de Nutricionista y/o de Chef en las Instalaciones de elaboración de las raciones alimenticias completas.	15% de 1 UIT Por ocasión presentada.	Acta suscrita por la responsable de Nutrición con el visto bueno del área usuaria

El procedimiento para aplicar cualquier penalidad será canalizado a través de la emisión de un informe emitido por la dependencia correspondiente sobre el incumplimiento por parte de la persona o empresa

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

proveedora del servicio a las condiciones pactadas en el presente documento, debiendo ser remitido a la Unidad de Logística, en cuyo caso, luego de tomar conocimiento, se le notificará al contratista, quién tendrá un plazo máximo de 03 días hábiles para presentar sus descargos, luego de lo cual con o sin respuesta, la Unidad de Logística aplicará la respectiva penalidad, de acuerdo a lo informado por el usuario.

El monto total acumulado por Otras Penalidades no debe exceder el 10% del monto del contrato, sin perjuicio de la facultad de la Entidad de resolver el contrato.

20. 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 146 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (01) AÑO, contado a partir de la última conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

21. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

*El sistema de contratación es a **Precios Unitarios**.*

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

INSPECCION EN ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

REQUISITOS	C	NC	DESCRIPCION DE LA NO CONFORMIDAD	RECOMENDACIÓN
I. ÁREAS ADYACENTES				
1			Establecimiento ubicado a no menos de 150 m. de zonas exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros contaminantes y no expuestas a inundaciones e infestaciones de plagas.	
II. INSTALACIONES				
2			Pisos sólidos de material duradero, fáciles de limpiar y desinfectar; y permite la eliminación de los residuos líquidos hacia sumideros.	
3			Paredes lisas, sin grietas, no absorbentes cubiertas con pintura lavable de color claro, fáciles de limpiar.	
4			Techos, construidos y acabados que impida la acumulación de suciedad, formación de mohos así como el desprendimiento de partículas; y son fáciles de limpiar.	
5			Ventanas y otras aberturas construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y provistas de protección contra plagas (mallas con bastidor), las cuales son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.	
6			Puertas de superficie lisa y no absorbente, de fácil limpieza. La distancia entre el piso y la puerta no permite el ingreso de plagas.	
7			Área de cocina suficientemente amplia que permite que el proceso de preparación de las comidas, sigan un flujo de avance desde el área sucia a la limpia, evitando la contaminación cruzada.	
8			Iluminación (natural o artificial) adecuada, permite la realización de operaciones (recepción, almacenamiento, lavado y preparación de alimentos), de manera higiénica.	
9			Fuentes de iluminación protegidas que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.	
10			Ventilación suficiente que evite el calor excesivo, condensación del vapor y para eliminar el aire contaminado.	
11			Dispone de agua potable (red pública, cisterna, pilón) en cantidad suficiente para cubrir las necesidades del establecimiento; cuenta con medios de almacenamiento adecuados (tanque, cisterna, recipiente, etc.), protegidos contra la contaminación.	
12			Lavadero de uso exclusivo para alimentos y utensilios, de material resistente y liso (acero inoxidable, cemento pulido, mayólica, etc.), con suministro de agua potable y red de desagüe, en buen estado de conservación e higiene.	
13			Espacio adecuado y convenientemente situado, para el cambio de vestimenta del personal.	
14			Cuenta con servicios higiénicos operativos y en buen estado de conservación; estos están fuera del área de manipulación de los alimentos, sin acceso directo a la cocina o al almacén.	

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

III. LIMPIEZA				
15	Todas las instalaciones (área de preparación de alimentos, almacén, servicios higiénicos, otros) están limpias, cuenta y aplica su programa de limpieza y desinfección.			
16	Los implementos de limpieza (escoba, trapeador y recogedor) son de uso exclusivo para cada área.			
17	El establecimiento cuenta con recipientes para residuos sólidos con tapa oscilante o similar, provisto de bolsa plástica en su interior y son exclusivos para las áreas de preparación de alimentos, almacén y baño, ubicados de manera que no contamine los alimentos.			
18	Para la eliminación de los residuos sólidos debe contar con colectores para residuos orgánicos e inorgánicos; con tapa oscilante o similar de material impermeable, provisto de bolsa plástica en su interior; de acceso fácil al servicio recolector.			
19	Los líquidos residuales son evacuados a través de la red de desagüe y estos se encuentran protegidos; y en buen estado de funcionamiento.			
20	Servicios higiénicos provistos de útiles de higiene (jabón, desinfectante, papel higiénico y papel toalla).			
21	Los productos químicos de limpieza, desinfección, plaguicidas, rodenticidas y otros, están rotulados con las indicaciones del fabricante (toxicidad y uso).			
22	AUSENCIA de roedores, insectos, animales domésticos y silvestres u otras plagas, así como sus excretas.			
23	Cuenta y aplica un programa de control de plagas a cargo de personal autorizado			
IV. PERSONAL MANIPULADOR				
24	Manipuladores de alimentos (del área de cocina) usan ropa protectora (de color claro), cubre cabello, mascarilla (que cubra adecuadamente nariz y boca) y calzado apropiado, de uso exclusivo; limpios y en buen estado de conservación.			
25	Cuenta con útiles de higiene para el lavado y desinfección de manos, el cual se realiza antes y durante la preparación de los alimentos, después de utilizar los servicios higiénicos, luego de manipular material sucio o contaminado y todas las veces que sea necesario. Y cuentan con instructivos de lavado de manos, convenientemente ubicados.			
26	Durante la manipulación de los alimentos, no se observa prácticas inadecuadas de higiene como comer, fumar, escupir entre otros y el personal tiene las uñas limpias, cortas, sin esmalte y libres de objetos o adornos personales (joyas, relojes, etc.).			
27	Se excluye de la manipulación de alimentos al personal que padece de enfermedades infecto contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, hasta que se verifique el buen estado de su salud.			
28	En caso que el manipulador de alimentos sufra heridas o lesiones, estas son protegidas con un vendaje impermeable, para lo cual cuenta con un botiquín de urgencia.			

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

29	Cuenta con evidencia documentaria de capacitación en Higiene de Alimentos basado en Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros, de acuerdo a su programa de capacitación.				
30	Los manipuladores de alimentos cuentan con control médico vigente.				
V. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS					
31	Equipos y utensilios de material resistente a la corrosión, no absorbente y que no transmiten sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos; exentos de hoyos y grietas, resistentes a repetidas operaciones de limpieza y desinfección.				
32	Utensilios exclusivos e identificados tanto para productos crudos como para cocidos.				
33	Utensilios limpios y desinfectados, protegidos de la contaminación.				
34	Las sustancias tóxicas NO SE dosifican con utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, ni se almacenan en recipientes para alimentos.				
35	Las hortalizas y las frutas antes de su preparación son lavadas y desinfectadas, seguido de un enjuague con agua potable.				
36	Las carnes, pescados, mariscos y vísceras son lavadas con agua potable flujo continuo, antes de someterlas al proceso de cocción.				
37	Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de estos sobre las mesas de trabajo no sobrepasa la capacidad de la superficie de dichas mesas.				
38	Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, se conservan en refrigeración y protegidos hasta su cocción y servido				
39	La descongelación de alimentos se realiza en refrigeración o por inmersión (en envase hermético) en agua fría a flujo continuo y son sometidos inmediatamente a cocción. Los alimentos descongelados no son sometidos a una nueva congelación.				
40	Se verifica el grado de cocción de trozos grandes de carnes y aves en el centro de las mismas, mediante el corte.				
41	Las grasas y aceites utilizados para freír no están quemados y son renovados inmediatamente cuando los cambios de olor y/o color son evidentes.				
VI. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS					
42	Cuenta con documento (procedimiento, guía, instructivo, etc.) para la recepción de los alimentos, que permita aplicar los criterios de aceptación o rechazo, y cuenta con registros.				
43	El almacén es de uso exclusivo para alimentos.				
44	Los alimentos no perecibles se almacenan en sus envases originales (íntegros y cerrados). Los productos a granel se conservan en envases tapados y rotulados. La estiba es adecuada sobre anaqueles, tarimas o parihuelas limpias y conservadas.				

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

45	Los alimentos no perecibles se encuentran a no menos de 0.20 metros del piso, a 0.60 metros o más del techo, el espacio libre entre filas de rums y entre éstas y la pared es de 0.50 metros cuando menos.			
46	Los alimentos perecibles que no requieran refrigeración (papa, yuca, tomates, plátano, naranja, etc.) están separados de los alimentos no perecibles (cereales, leguminosas secas, enlatados, aceites, azúcar, etc.			
47	Los alimentos perecibles que requieran refrigeración o congelación se encuentran acondicionados y protegidos adecuadamente a fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.			
48	En la rotación de alimentos, aplican el principio PEPS "lo primero en entrar, es lo primero en salir", y se encuentran dentro del periodo de vida útil.			
49	Los productos químicos tales como detergentes, pinturas, desinfectantes, insecticidas, combustibles, entre otros, son almacenados en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.			
OBSERVACIONES		RECOMENDACIONES		

Establecimiento Inspeccionado

(Cargo, Nombre y Apellidos, DNI y Sellos)

Red de salud Trujillo

(Nombre y Apellidos, DNI)

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

FICHA DE SUPERVISION DE ALIMENTOS PARA LOS EE.SS.

EE.SS.:

AÑO 2024

NOMBRES DEL SUPERVISOR:

MES:

PARAMETROS DE SUPERVISION	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
LLEGA DE ACUERDO AL HORARIO ESTABLECIDO LOS ALIMENTOS								
PRESENTACIÓN ADECUADA DE LA PERSONA QUE TRAE LOS ALIMENTOS								
PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS, QUE NO ESTÉN DERRAMADOS, EMPACADOS EN SU BOLSA								
CUENTA CON CUBIERTOS								
SE ENTREGÓ RACIÓN COMPLETA								
SI LOS RECIPIENTES DE ALIMENTOS SON LOS CORRECTOS								
PERSONA QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS CON CARNET SANITARIO								
DESCRIPCIÓN DE LA RACIÓN A ENTREGAR								

FIRMA DEL SUPERVISOR

FIRMAR DEL PROVEEDOR

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.1.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Nutricionista: Título de Nutricionista, colegiado y Habilitado.• Supervisor- Coordinador: Título de chef <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Título será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el Título requerido 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.1.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Supervisor- Coordinador: Constancias o certificados de capacitación en repostería, cocina o afines. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia de constancias o certificados de capacitación que acrediten los conocimientos y estudios requeridos.</p>
B.1.2	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• NUTRICIONISTA: Experiencia mínima de 03 años como nutricionista.• Supervisor- Coordinador: Experiencia como mínimo 01 año en el puesto de coordinador de servicios de coffee break, servicios de bufett, preparación de almuerzos o coordinador de eventos. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px;"><p>Importante</p><ul style="list-style-type: none">• <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i>• <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i>• <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el</i></div>

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA
	<p><u>Requisitos:</u> Contar con un centro de producción de alimentos, ubicado en el ámbito de la ciudad de Trujillo.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 900,000.00 (Novecientos Mil con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicio de alimentación en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del</p>

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

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

(...)

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<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_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= 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.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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.

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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 accesoria 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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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.

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

El arbitraje será Institucional y resuelto por ARBITRO UNICO. LA ENTIDAD propone las siguientes instituciones arbitrales: El Centro de Arbitraje y Conciliación del Colegio de Abogados de la Libertad, Centro de Conciliación y Arbitraje Empresarial de la Cámara de Comercio y Producción de La Libertad y Centro de Arbitraje del Colegio de Ingenieros del Perú – Consejo Departamental de la Libertad.

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

¹⁴ 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).

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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 Digitales¹⁵.

15 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>

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

ANEXOS

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 22-2024-UTES N° 6 SPT

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 ¹⁶		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 servicios¹⁷

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.

16 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.

17 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.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 22-2024-UTES N°6 SPT

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.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 22-2024-UTES N° 6 SPT

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.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 22-2024-UTES N° 6 SPT

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**

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 22-2024-UTES N° 6 SPT

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].”

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

ANEXO N° 8 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 22-2024-UTES N° 6 SPT

Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 18	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO19	EXPERIENCIA PROVENIENTE20 DE:	MONEDA	IMPORTE21	TIPO DE CAMBIO VENTA22	MONTO FACTURADO ACUMULADO23
1										
2										
3										
4										
5										
6										

18 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.

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

20 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".

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

22 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.

23 Consignar en la moneda establecida en las bases.

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 18	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ²¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ²²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²³
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

UNIDAD TERRITORIAL DE SALUD N°06

Adjudicación Simplificada N° 22-2024-UTES N°6 SPT – CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DE SALUD QUE REALIZA TURNOS Y GUARDIAS DE 12 HORAS

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 N° 22-2024-UTES N° 6 SPT

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.