



**HDAC**   
**Hospital**  
**Daniel Alcides Carrion**

**BASES ESTÁNDAR DE CONTRATACIÓN DIRECTA DE  
SERVICIOS EN GENERAL**

**CONTRATACION DIRECTA N°  
006-2023-OEC/HDAC-PASCO**

**“CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO Y/O EMPRESA  
PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS  
(DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) PARA LOS PACIENTES Y  
PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL REGIONAL  
DANIEL ALCIDES CARRIÓN DE LA REGION PASCO”**

**CERRO DE PASCO, JUNIO DEL 2023**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## **CAPÍTULO III DEL CONTRATO**

### **3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

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

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

### **3.2. GARANTÍAS**

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

#### **3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

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

#### **3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS**

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

#### **Importante**

- *En los contratos 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 sea igual o menor 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, 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 numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

#### **3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

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

### **3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser

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

#### **Importante**

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

#### **3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

Cada incumplimiento de lo estipulado en los diversos numerales de las especificaciones técnicas, resumido en el FORMATO DE EVALUACION DEL SERVICIO DE NUTRICION TERCERIZADO (FORMATO N° 06), será penalizado con un equivalente del 1% de la facturación total de mes. La jefatura de administración de HDAC comunicara a la oficina de Logística de HDAC, para la aplicación de la penalidad en caso de incurrir en los supuestos del **FORMATO N° 06**

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## **CAPÍTULO I GENERALIDADES**

### **1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : **AIS HOSPITAL DANIEL ALCIDES CARRION**  
RUC N° : **20194048034**  
Domicilio legal : **AV. LOS INCAS S/N YANACANCHA – PASCO – PASCO**

### **1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de **CONTRATACION DE CONCESIONARIA Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION DE LA REGION PASCO.**

### **1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 249-2023-UAD-HDAC/PASCO de fecha 06 de junio del 2023.

### **1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

00 - 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 CORRESPONDE

### **1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

### **1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 90 días calendarios en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (cinco con 00/100 soles) en la Unidad de Caja del Hospital Daniel Alcides Carrión, sito en la Av. Los Incas S/N Yanacancha – Pasco – Pasco



#### 1.10. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 31365, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31366, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31367 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Decreto Legislativo N° 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que apruebe el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado mediante el Decreto Supremo N° 168-2020-EF, en adelante el Reglamento.
- Directiva N° 002-2019-OSCE/CD Plan Anual de Contrataciones.
- Directiva N° 003-2020-OSCE/CD, Disposiciones aplicables para el acceso y registro de Información en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE
- Código Civil.
- Ley N°26842 - Ley General de la Salud

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. PRESENTACION DE OFERTAS

La oferta deberá de presentarse en mesa de partes cito en Av. Los Incas S/N Yanacancha-Pasco, del Hospital Regional Daniel Alcides Carrión de Pasco.

La oferta se presenta en un (01) sobre cerrado en original; las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). 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; dirigido al Órgano Encargado de la Contrataciones del Procedimiento de Selección denominado CONTRATACION DIRECTA N° 006-2023-OEC/HDAC-PASCO.

Señores:

**HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN DE PASCO**

AV. LOS INCAS – YANACANCHA-PASCO-PASCO

Atención: Órgano Encargado de las Contrataciones

**CONTRATACION DIRECTA N° 006-2023-OEC/HDAC-PASCO**

Denominación de la convocatoria:

**“CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO ALMUERZO Y CENA) PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN DE LA REGION PASCO”**

OFERTA [NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

## 2.3. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

### 2.3.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)<sup>3</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en 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.

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

#### Importante

- *El comité de selección 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.*

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>5</sup>.
- i) Estructura de costos<sup>6</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>7</sup>.
- k) Adjuntar Curricular Vitae Documentado de los Profesionales Propuestos por el área usuaria, según indicados en el Capítulo III del Término de Referencia de las bases estándar

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y 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*

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

<sup>5</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>6</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

*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 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*

- En los contratos 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el numeral 3.1 de la sección general de las bases, deberá presentar en la Oficina de Logística del HDAC

## 2.6. FORMA DE PAGO

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

Cada monto a pagar se efectuará por (1/8) del monto total estipulado, siempre y cuando el servicio durante el periodo mensual se haya prestado según lo estipulado en los términos de referencia. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Conformidad de la Jefatura de Área de Nutrición y Dietética
- Consolidados de raciones atendidas
- Resultado microbiológicos y/o bromatológico según corresponda
- Comprobante de pago (original y copia SUNAT)
- Copia de la asistencia del personal.
- SCTR del personal.

Así mismo, la Jefatura de Administración del HDAC remitirá a la Oficina de Logística el expediente de pago conteniendo.

- Copia de Orden de Servicio y/o Contrato.
- Acta de conformidad emitida por el encargado de la jefatura Área de Nutrición y Dietética.
- Factura del mes a cobrar
- Penalidades aplicables al contratista si hubiera.

### **Pago del Primer mes de servicio:**

Adicionalmente para el pago del primer mes de servicio, se requerirá a EL CONTRATISTA la presentación de los siguientes documentos:

- Copia simple de los contratos suscritos con los trabajadores destacados
- Relación de personal que cambiará o reemplazará con los documentos de sustento (de ser el caso) para ser tomado en cuenta en la prestación del siguiente mes.

### **A partir del pago del segundo mes de servicio:**

A fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales por parte de EL CONTRATISTA deberá requerirse a EL CONTRATISTA, la siguiente documentación para el trámite de pago.

- Copia de la boleta de pago o boletas electrónicas que acredite el pago de las remuneraciones y de todos los derechos previsionales y laborales correspondiente a todos los trabajadores destacados al HDAC, debidamente firmados por el trabajador
- Copia del PDT Planilla electrónica cancelada al mes anterior.
- Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado al mes anterior.
- Pago de CTS y gratificaciones cuando corresponda.
- Copia del pago de la cuota correspondiente de la póliza, de ser el caso
- Copia simple del documento que acredite la presentación del contrato suscrito con la entidad ante la Autoridad Administrativa del Trabajo, exigida por única vez para el segundo mes de pago.

## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

## TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACION DE CONCESIONARIA Y/O EMPRESA PARA LA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTARIAS (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA) PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION DE LA REGION PASCO.

### 1. AREA USUARIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Área de Nutrición y Dietética del Hospital Daniel Alcides Carrón.

## 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección busca que, a través de la alimentación con las condiciones adecuadas de salubridad y con la ración adecuada, permitan a los pacientes y personal asistencial a tener acceso a la alimentación con las condiciones establecidas en el presente términos de referencia.

### 3. SISTEMA DE CONTRACCIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de contratación de PRECIOS UNITARIOS.

#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Contratar una persona natural o jurídica que brinde el servicio de alimentación y nutrición con estándares óptimos de calidad para pacientes y personal asistencial, con derecho a la alimentación según la directiva institucional vigente a la fecha en: hospital Daniel Alcides Carrón de Cerro de Pasco.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Contar con servicio de raciones sólidas y líquidas para los pacientes y personal de salud acreditados, materia del presente contrato.
- ✓ Contar con las dietas cuya calidad corresponda a los criterios fijados tales como contenido de nutrientes, proteínas, carbohidratos, grasas, dosificación, adecuación, condiciones, sanitarias de recepción, almacenamiento, preparación, distribución adecuada entre otros.
- ✓ Contar con una cantidad suficiente de dietas que corresponda al requerimiento diario materia del presente contrato.
- ✓ Obtener un suministro oportuno respecto al horario del HDAC - PASCO materia del presente contrato.



## 5. PLAZO DE PRESENTACION DEL SERVICIO

El Periodo de prestación será de 90 (Noventa) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la suscripción de contrato.

## 6. REQUISITOS

- ✓ El postor debe de presentar en un plazo de 10 días máximo a partir de la suscripción del contrato, una declaración jurada que contenga una propuesta de programación de menús mensual del primer mes de acuerdo a las variedades de dietas requeridas firmadas y visadas por un nutricionista habilitado.
- ✓ El postor debe de presentar en un plazo de 10 días máximo a partir de la suscripción del contrato, el plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo, el mismo que deberá estar aprobado por el ministerio de salud.

HOSPITAL "DANIEL ALCÁZAR CARRIÓN"  
LIC. CONDEZO M. F. ENRIQUEZ RODRIGUEZ  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



## 7. DESCRIPCION DEL SERVICIO

### 7.1. REQUERIMIENTO

#### DESCRIPCION DE LOS TIPOS DE DIETA

HDAC- PASCO	TIPOS DE DIETAS	RACIONES DIARIAS	RACIONES MENSUALES
Desayunos asistenciales	Solida	150	4500
Almuerzos asistenciales	Solida	150	4500
Cenas asistenciales	Solida	150	4500
Desayunos pacientes	Solida	15	450
Almuerzos pacientes	Solida	15	450
Cenas pacientes	Solida	15	450
Desayunos pacientes	Liquida	5	150
Almuerzos pacientes	Liquida	5	150
Cenas pacientes	Liquida	5	150

### CONDICIONES GENERALES

Las especificaciones técnicas son condiciones o características básicas de cumplimiento obligatorio, por lo tanto, las propuestas pueden superarlas.

### 8. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMA DE LOS ALIMENTOS

8.1. El Valor calórico total (VTC) de las raciones solidas será de 2,000 hasta 2500 calorías por día distribuidas en la siguiente forma.

- ✓ Desayuno : 20%
- ✓ Almuerzo : 45%
- ✓ Cena : 35%

8.2. El valor calórico total del refrigerio será como mínimo de 360 calorías, además de un mínimo de 15 gr de proteínas. La frecuencia será considerando ANEXO N° 03 ENTREMESAS PARA PAN - DESAYUNO.

8.3. El valor calórico del régimen blando será menor de 2,200 calorías.

El valor calórico del régimen hipoglucido será de 1,800 a 2,500 calorías, el cual debe incluir colaciones según necesidad del paciente.

El valor calórico del régimen bajo en carbohidratos será no menor de 2,400 calorías.

El valor calórico de la alimentación complementaria será de 1,300 a 1,500 calorías.

El valor calórico de la alimentación pre escolar de 1,500 a 1,700 calorías.

8.4. El valor calórico total de los regimenes dietoterapéuticos dependerá de la prescripción médico - dietética para cada paciente. El (la) Nutricionista responsable del Área de Nutrición y Dietética del HDAC determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades del paciente.

8.5. El valor calórico de la fórmula enteral farmacológica será de 600 a 2000 calorías, el contratista presentará una propuesta de fórmula, con valor calórico de 2000 kcal. Con dosificación respectiva, remitirá copia al Área de Nutrición y Dietética.



HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"  
LIC. CONDEGDO MELENDEZ ROHOMEL  
JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA



8.6. La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales calórico será:

- **DE PROTEINAS:** de 10% al 15% del VCT (70 % AVB, 30% BVB)
- **DE CARBOHIDRATOS:** del 55% al 60% del VCT como máximo.
- **DE GRASAS:** DEL 25% AL 30% DEL VCT (no más de 7% de grasas saturadas)

La composición de nutrientes en los regímenes dietoterapéuticos será:

REGIMEN DIETETICO	% DEL VCT PROTEINAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (< 7% DE GRASAS SATURADAS)
Blando, hiposódico	12% a 15%	55% al 58%	25% al 28%
Grado I, Astringente	10% al 15%	55% al 60%	20 % al 25%
Hipoglucídico	20%	45% al 55% (25 a 30 gr. de fibra)	30% al 35% (GS < 7%)
ICHO	20%	45% al 50%	35% al 40% (15% AGE)
Hipograso	12% AL 15%	55% al 60%	23% al 25%
Renal I	8% (70% AVB, 30% BVB)	60% al 65%	25% al 30%
Renal II	10% AL 15% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%
Renal III	15% al 18% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%
Hiperprotéico	20% (70% AVB, 30% BVB)	55% al 60%	25% al 30%
Hipercolúscico	10% AL 15%	55% al 60% (30 a 35 gr. de fibra)	25% al 30%
Alimentación Complementaria	7% AL 9% (70% AVB, 30% BVB)	63% al 65%	25% al 30%
Alimentación por Sonda (licuada)	10 - 15%	55 al 60%	25% al 30%

- Las dietas Hipograso se atenderán con lácteos descremados y/o deslactosada.
- Respeto al régimen renal: el aporte proteico de alto valor biológico será exclusivamente con albumina, lácteos y cárnicos blancos. Las necesidades de sodio, potasio y el volumen líquido, serán establecidas de acuerdo a las necesidades nutricionales del paciente.
- El aporte de nutrientes para las raciones normales y específicas deberá cubrir los requerimientos del CALCIO, HIERRO Y VITAMINA A especificándose en el cuadro del cálculo nutricional. Asimismo, las frutas y verduras deberán sumar un total de 400 gr (mínimo) en forma diaria para los diversos regímenes que correspondan.
- Se solicitará suplementar con micronutrientes a la dieta ya establecida (Ejemplo: calcio, hierro, potasio, etc.), según requerimiento del paciente y a solicitud del nutricionista encargado.
- La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.



HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"  
L.C. GONZALEZ MELENDEZ ROHOMEL  
JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA

**8.7. Respecto a los insumos y frecuencia dentro de la programación:**

El contratista contará con un registro de sus proveedores y control periódico sanitario de los productos que abastecen. Las mismas que deberán contar con las evidencias correspondientes y serán solicitadas por el Área de Nutrición y Dietética cuando se requiera.

**8.7.1. Cárnicos**

- ✓ Las cárnicos que se consideren para las preparaciones deberán ser adquiridos de centros de abastecimiento autorizados que cumpla con las especificaciones de higiene y salubridad, que acredite ser de primera calidad e inocuidad correspondientes, tanto para carnes (pollo, res, cerdo, cordero) y vísceras. Para el caso de aves deberán contar con registro y/o certificado sanitario, y los huevos con fecha de vencimiento y N° de lote.
- ✓ Para los productos hidrobiológicos: pescado fresco y truchas, deberán ser adquiridos de centros de abastecimiento autorizados que cumpla con las especificaciones de higiene y salubridad, e ingresan en forma oportuna con su certificado sanitario correspondiente. En caso de pescado y mariscos congelados deberán contar con registro y/o certificado sanitario.
- ✓ La dosificación en el caso de desayuno será:
  - Carne de res pollo : 40gr
  - Conserva de pescado : 40gr
- ✓ Dosificación en el caso de almuerzo, comida y cena será:
  - Pollo para plato de fondo: pollo eviscerado de un peso mínimo de 1.8 kg (10 presas), con peso mínimo de 180 gr peso bruto (estas medidas son medidas en crudo)
  - Carne de pollo : de 100 gr. a 120 gr. de pulpa
  - Carne de res : de 100 gr. a 120 gr. de pulpa
  - Carne de cerdo : mínimo 150 gr. pulpa, chuleta 170gr.
  - Carne de pavo/pavita : de 100 gr a 120 gr. pulpa.
  - Los quesos : mínimo de 30 gr.



**8.7.2. Productos lácteos (leche, queso, yogur y mantequilla, entre otros).**

- ✓ Deberán ser productos envasados que cuenten con fecha de vencimiento, registro sanitario y numero de lote.

**8.7.3. Las frutas, legumbres, verduras tubérculos y/o raíces serán de categoría extra.**

**8.7.4. Los víveres secos (incluye menestra) deberán ser de calidad extra (sin excepción) y contar con registro y/o certificado sanitario.**

**8.7.5. Se usarán aceites de origen vegetal, envasadas con fecha de vencimiento y deberá contar con registro sanitario. No estará considerado ningún tipo de manteca, ni aceite de palma bajo ningún concepto.**

  
**HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"**  
**LIC. CONDEZO MELÉNDEZ ROMEL**  
**JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

8.7.6. Los condimentos a usar serán envasados y deberán de contar con su correspondiente

8.7.7. rotulado y envasado. Las hierbas aromáticas con propiedades medicinales destinadas a la dotación de infusiones para pacientes y personal de guardia deberán ser utilizadas solo en presentación de filtrantes.

8.7.8. Respecto a la frecuencia de uso de los alimentos dentro de la programación:

- ✓ Fruta de estación (variado) : 6 veces por semana (\*)
- ✓ Fruta cítrica : 4 veces por semana (\*)
- ✓ Verduras : diario
- ✓ Tubérculos : diario
- ✓ Menestra : 1 vez por semana (normales, renal)
- ✓ Cereales : diario
- ✓ Harinas : según preparaciones
- ✓ Cárnicos : según Anexo N° 05 Frecuencia de Cárnicos para Almuerzo y la Comida.

*Considerados entre desayuno, almuerzo y comida para los regímenes normal, hipograso, hiposódico, hipoglúcido, hipocaféico, hipopurínico, de acuerdo a las necesidades del paciente establecidas por el servicio.*

8.8. Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones deberán cumplir las especificaciones del CODEX ALIMENTARIO (STAN) además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidas por el reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias deberán ceñirse a las siguientes condiciones:

- No se aceptan productos a granel.
- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento de vencimiento y contenido. Se desecharán en el momento productos cuyos envases presenten abolladuras, grietas, deterioros, cuyas fechas de vencimiento haya caducado o no cuenten con registro de sanitario vigente.

8.9. Existen diversificaciones de los regímenes dietoterapéuticos (Normal, Grado I, Astringente, Blanda, Blanda HP, Antialérgico, Hipograso, Hipoglúcido, Renal I - Renal II - Renal III, Hipercolestérico, Alimentación Complementaria I, II, III, Hiperproteico, Líquida Amplia, etc.), Thevenon, Hipopurínica, Hiperproteica, Blanda Severa, Gastrectomizado, Formulas Especiales, etc. y cada uno de ellos podrá tener su variante respectiva de acuerdo a la prescripción médica que serán solicitadas por el servicio o quien haga sus veces.

8.10. Para los regímenes Hiperproteicos debe considerarse un 20% adicional del valor proteico total diario en los diferentes regímenes dietoterapéuticos, distribuido en desayuno almuerzo y comida.

8.11. Para los regímenes Hipercalóricos debe considerarse un 20% adicional del valor calórico total diario en los diferentes regímenes dieto terapéuticos, distribuido en desayuno, almuerzo y comida.

8.12. En los regímenes dietoterapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales están incluidos (independiente de la cantidad solicitada) en los costos de la ración porque forman parte de la prescripción dietética y serán solicitadas por el servicio o quien haga sus veces igualmente, esto registrará para los litros de infusión (boldo, te, anís, manzanilla,



  
HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"  
L.C. CONDEZO MELÉNDEZ RONHOMEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

etc.) distribuidos a los pacientes en general (pudiendo ser un volumen mayor de acuerdo a necesidades propias del paciente y serán solicitadas por el servicio o quien haga sus veces.

8.13. La dosificación de los alimentos según preparación debe ajustarse a la Tabla del Ministerio de Salud "Tabla de Dosificación de Alimentos para los Servicios de Alimentación Colectiva" (Instituto Nacional de Salud. CENAN-MINSA-2005), en caso de existir controversia con los alimentos que no encuentren en esta tabla, se recurrirá a la tabla de Dosificación de Ingredientes MINSA 1982. Y para los refrigerios se tendrá en cuenta los requerimientos del ANEXO N° 04 ENTREMESAS PARA PAN - Refrigerio.

8.14. Esquema de alimentación básico para la ración sólida: Normal, Blanda, Hipograso, Alimentación Complementaria I, II, III, Renal, Hipoglúcido, Hiposódico, Hiperproteico, Antialérgica, HiperCelulósico.

TIEMPO COMIDA	ESPECIFICACIONES
<b>DESAYUNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lecha evaporada o deslactosada al 1/2: 1 taza 250 cc.</li> <li>• Cereal con fruta variada, 1 taza 300 cc.</li> <li>• Jugo 250 cc, ensalada o porción de fruta natural.</li> <li>• Pan: 2 unidades (peso 30 gr. Cada unidad).</li> <li>• Entremés para los 2 panes en todas las dietas.</li> <li>• Pan: 2 unidades (peso reglamento de 30 a 35 gramos), 1 pan con entremés proteico (pollo, pavo, pescado, atún, huevo, cerdo, etc.) y otro con entremés simple / calórico (mermelada, mantequilla, queso, aceituna, palta, etc. según el régimen dietético).</li> </ul>
<b>ALMUERZO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de verduras o entrada.</li> <li>• Sopa (300 cc).</li> <li>• Plato principal (incluye cármico).</li> <li>• Guarnición (tubérculo variado).</li> <li>• Cereal.</li> <li>• Fruta.</li> <li>• Refresco de fruta (4v/semana) o infusión 300 cc (paciente y personal de guardia).</li> <li>• Leche evaporada al 1/2 (*).</li> </ul>
<b>CENA</b>	<p><b>PARA PACIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa (300 cc).</li> <li>• Plato principal (incluye cármico o su equivalente).</li> <li>• Guarnición (tubérculo variado).</li> <li>• Cereal.</li> <li>• Postre.</li> <li>• Leche evaporada al 1/2 (*).</li> </ul> <p><b>PARA PERSONAL DE GUARDIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de verduras o entrada.</li> <li>• Sopa (300 cc).</li> <li>• Plato principal (incluye cármico).</li> <li>• Guarnición (tubérculo variado).</li> <li>• Cereal.</li> <li>• Postre (fruta de estación según tabla de dosificación) postres.</li> <li>• Refresco de frutas o infusión 300 cc, según estación.</li> </ul> <p><b>PARA PERSONAL DE GUARDIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de verduras o entrada.</li> <li>• Plato principal (incluye cármico).</li> <li>• Guarnición (tubérculo variado).</li> <li>• Cereal.</li> <li>• Postre (fruta de estación según tabla de dosificación) postres.</li> </ul>



  
**HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"**  
 LJC. CONDEZO MELÉNDEZ ROHOMEL  
 JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



	• Refresco de frutas o infusión 300cc, según estación.
--	--

8.15. Refrigerio para el personal de guardia:

- Leche evaporada deslactosada (baja en grasa, o solicitud de servicio) 1 taza al  $\frac{1}{2}$  de 250 cc.
- Un sándwich (pan con peso mínimo de 35 gramos) más entremeses proteicos (de acuerdo a especificaciones del ANEXO N° 04 ENTREMESSES PARA PAN - Refrigerio)

Dichas preparaciones podrán ser modificadas (hasta un máximo de dos 02 veces por semana), en coordinación con el área usuaria.

\*Nota: En el cálculo nutricional no deberá considerarse:

La leche del almuerzo y comida ya que esta específica de acuerdo a la prescripción médica dietética y necesidades del paciente.

8.16. Para el personal asistencial con derecho a alimentación según normas institucionales, se podrá solicitar la atención de dieta según su patología crónica o según se requiera previa coordinación con el Área de Nutrición y Dietética.

8.17. Esquema de alimentación. Ración líquida

TIEMPO DE COMIDA	ESPECIFICACIONES
<b>DESAYUNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereal colado.</li> <li>• Gelatina.</li> <li>• Infusión (incluye te).</li> <li>• Panetela.</li> <li>• Mazamorra de maicena o cocimiento de cereal (arroz, sémola etc.).</li> <li>• Bebida a base de soya.</li> <li>• Leche evaporada al <math>\frac{1}{2}</math> (entera, descremada o deslactosada)</li> <li>• Jugo de fruta.</li> </ul>
<b>ALMUERZO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caldo o sopa.</li> <li>• Gelatina.</li> <li>• Mazamorra.</li> <li>• Infusiones.</li> <li>• Leche evaporada al <math>\frac{1}{2}</math> (entera, descremada o deslactosada).</li> <li>• Jugo de fruta.</li> </ul>
<b>CENA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caldo o sopa</li> <li>• Gelatina</li> <li>• Mazamorra</li> <li>• Infusiones (incluye te)</li> <li>• Bebida a base de soya</li> <li>• Leche evaporada al <math>\frac{1}{2}</math> (entera, descremada o deslactosada)</li> <li>• Jugo de fruta</li> </ul>

(\*) Los jugos y la leche del desayuno, almuerzo y comida serán requeridos de acuerdo a la prescripción médica dietética y necesidades del paciente y no reemplazarán a otra preparación señalada en el esquema.

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"  
LIC. CONDEZO MELÉNDEZ ROHOMEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Para mayor precisión respecto a las estructuras y componentes de las dietas se detallan en el ANEXO N° 2 ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS.

## **9. SOBRE LA PRESTACION DEL SERVICIO**

### **9.1. TAREAS**

- a) El contratista proporcionará con siete días de anticipación la planificación mensual variada de los menús en caso Régimen completa y Regimenes Dietoterapéuticos (Blanda Hipoglúcido, Alimentación complementaria y refrigerios), en ambos casos, debe incluir la dosificación de los ingredientes, el cálculo de macronutrientes (proteínas, carbohidratos y lípidos) y micronutrientes en base a una ración, a fin de que el Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO pueda efectuar la elaboración y realizar las correcciones necesarias y finalmente dar su aprobación como correspondiente, una vez aprobada la programación no puede ser cambiada sin justificación, ni autorización del Área de Nutrición y Dietética.
- b) El contratista deberá cumplir con la dosificación de cada alimento entregada al servicio para la preparación de los diferentes regimenes propuestos. La dosificación de cada alimento según su preparación debe ajustarse a la tabla del Ministerio de Salud "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva" (Instituto Nacional de Salud, CENAN, MINSA-2005) en caso de existir controversia con los alimentos que no se encuentren en esta tabla, se recurrirá a la Tabla de Dosificación de Ingredientes (RM 046-82-SA/DVM).
- c) El contratista incluirá fracciones de ración (sopa, "mazamorra de la dieta blanda" y gelatina que permita atender a los pacientes en condiciones de alta, sin costo alguno a la institución.
- d) Al finalizar el mes deberá presentar su informe de actividades, incluyendo los KARDEX de alimentos y control de calidad en la recepción de alimentos e insumos a almacenamiento, en coordinación con el área de nutrición y dietética, todo actualizado mensualmente.
- e) El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales en fechas específicas, las mismas que por su calificación no representará costo alguno adicional.
- f) El contratista debe entregar oportunamente y garantizar durante todo el proceso de distribución de preparaciones (desde la recepción hasta a la entrega y/o servicio), la temperatura adecuada de los alimentos destinados a pacientes hospitalizados y personal de guardia para su consumo según reglamento.
- g) El contratista es el encargado del recojo de la vajilla utilizada inmediatamente terminada atención (sin excepción) tantas veces amente y sea necesario y la disposición de desperdicios. El contratista deberá entregar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo del personal y pacientes.
- h) El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales en fechas específicas (28 de Julio, Aniversario de la Institución, los cuales serán coordinados con la jefatura de área de Nutrición y Dietética) tanto para el personal de guardia y pacientes, las mismas que por su clasificación no representarán costo alguno adicional a la nutrición, tendrá el siguiente esquema:



 **HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"**  
LIC. CONDEZO M. FLORES ROMEL  
JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA

### COMIDA

- ✓ Plato de fondo con pechuga de pavo (150 gramos)
- ✓ Guarnición
- ✓ Ensalada navideña (125 gramos)
- ✓ Postre (durazno en almibar, coctel de frutas o ensalada de frutas)

### DESAYUNO

- ✓ 01 tajada de panetón (peso mínimo de 80 gramos)
- ✓ Taza de chocolatada (volumen 250 cc)
- ✓ Jugo de fruta o fruta natural (volumen 300 cc)

- i) El contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentos a los pacientes que tengan algún procedimiento y se queden en ayunas hasta después del horario de atención establecido (procedimientos, exámenes especiales, post quirúrgicos, etc.) igualmente, al personal de guardia en los comedores respectivos hasta el término de la atención. Igualmente, al personal con derecho a refrigerio según reglamento.

Se solicitará 30 minutos de tolerancia al término del servicio si por causas ajenas al HDAC, se hubiese producido retraso durante la producción de preparaciones o en el horario del inicio en la atención. Respecto a la atención de las raciones para el personal asistencial que labora en áreas críticas (sala de operaciones, emergencia etc.) se podrá requerir tolerancia para la atención alimentaria fuera del horario establecido por un tiempo prudente, el cual será 20 minutos.

*"Los horarios de inicio de atención está sujetos a modificaciones en función de eventualidades que pudieran acontecer y/o casos contingenciales."*

- j) El horario de "recepción" por el Área de Nutrición y Dietética de las preparaciones, para el control respectivo de cada preparación será:

- Desayuno : 06:15 am
- Refrigerio : 09:45 am
- Almuerzo : 11:00 am
- Refrigerio : 02:45 pm
- Comida : 04:00 pm



- k) El servicio de atención a los pacientes y personal de guardia en el Hospital Daniel Alcides Carrion - Pasco será:

#### Para personal asistencial

- Desayuno : 07:00 am
- Refrigerio : 10:00 am
- Almuerzo : 12:00 pm
- Refrigerio : 03:00 pm
- Comida : 07:00 pm

#### Para pacientes hospitalizados

- Desayuno : 07:00 am
- Almuerzo : 12:00 pm
- Comida : 05:00 pm

- l) El personal profesional Nutricionista (encargado del Área de Producción estará asignado en funciones a tiempo completo en el área de cocina (preparación de alimentos) y será responsable de controlar, supervisar y permanecer durante todo el

 **HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"**  
LIC. CONDEZO MELÉNDEZ ROHOMEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

proceso de producción desde la requisición, recepción, elaboración, distribuir de alimentos a los coches y de vigilar a su personal durante el cumplimiento de sus funciones en todas las etapas (distribución de dietas a pacientes) y en todos los horarios. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.

- m) El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO, podrá rechazar las preparaciones que no cumplan con las características organolépticas y sensoriales adecuadas; y deberán ser repuestas oportunamente sin costo adicional a la institución, dándole un tiempo de subsanación prudente al contratista sin que perjudique el horario de atención al personal de guardia y pacientes.

El término "prudente" se refiera a los siguientes tiempos.

- Para el desayuno se dará hasta 45 minutos.
- Para el refrigerio se dará hasta 15 minutos.
- Para el almuerzo se dará 60 minutos.
- Para la comida se dará hasta 60 minutos.

- n) De ser necesario el HDAC será abastecido con preparaciones, provenientes de otros centros de producción del mismo contratista utilizando los mecanismos convenientes según criterio del Área de Nutrición y Dietética y de acuerdo a las normas vigentes a bioseguridad y código sanitario con relación a la manipulación y transporte de alimentos.

## 10. CANTIDADES

- Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) del Ministerio de Salud con factor de ponderación correspondiente a:

- Desayuno 0.23 de ración
- Almuerzo 0.07 de ración
- Comida 0.40 de ración
- Refrigerio 0.07 de ración
- Cena 0.23 de ración

Para el cálculo de las raciones líquidas los factores de ponderación serán:

- Desayuno 0.30 de ración
- Almuerzo 0.40 de ración
- Comida 0.30 de ración

- Para los casos no señalados se aplicará, además, las UTRAS establecidas por el HDAC - PASCO. Las cantidades de las raciones alimenticias pueden variar, por encima o debajo de las cantidades referenciales, en función a las necesidades del centro asistencial. El precio unitario no cambiará por este concepto, además no podrá superarse el monto de la propuesta económica.
- Para las raciones del personal asistencial y pacientes hospitalarios, la facturación se efectuará en relación a la cantidad de raciones atendidas por el Área de Nutrición y Dietética; dentro de la oferta (precios unitarios), no están incluidos los costos de refrigerio.



HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"  
LIC. JONHATO MENDOZA ROMOEL  
JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA



- Las cantidades de las raciones alimenticias no pueden exceder el 10% por debajo de las cantidades referenciales, el contratista deberá atender los pedidos si hubiera exceso o asumiendo el riesgo si hubiera disminución. El precio unitario no cambiará por este concepto.

## **11. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO**

- a) El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de alimentación y nutrición.
- b) El contratista deberá coordinar permanentemente y obligadamente a través de su Nutricionista con el Área de Nutrición y Dietética, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- c) El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO o quien haga sus veces supervisará directamente la calidad y cantidad de los insumos para la prestación de los regímenes en la recepción como alimento crudo, lo cual permitirá su aceptación o rechazo.
- d) El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO, supervisará en conjunto con el Nutricionista del contratista la calidad y cantidad de los víveres (frescos y secos) y cárnicos de acuerdo al cronograma de ingreso presentado previamente por el contratista, el mismo que será presentado de forma quincenal. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones.
- e) Personal profesional del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO o quien haga sus veces, verificará y realizará control de calidad de "las preparaciones y/o alimentos" elaboradas antes de su distribución. Para ello el contratista proporcionará una ración de cada tipo de dieta sin costo alguno a la institución en cada tiempo de comida, de lunes a domingo.
- f) El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados, acatará las indicaciones del nutricionista del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO, en el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención.



### **11.1. CONDICIONES BÁSICAS PARA GARANTIZAR LA PRESTACION DEL SERVICIO**

Se levantará un acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas, así como los resultados obtenidos. Dicha acta deberá ser firmada por la jefatura de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO y del contratista del servicio.

El contratista es el único responsable ante el HDAC - PASCO del cumplimiento de la prestación del servicio contratado, que le son adjudicados en las condiciones establecidas por los términos de referencia, no pudiendo transferir esas responsabilidades a otras entidades o terceros en general. El contratista asume plena autonomía técnica y la responsabilidad para el desarrollo de sus actividades. El HDAC - PASCO podrá disolver el contrato conforme lo establecido en el art. 135 del reglamento de la ley contrataciones cuando:

- Incumpla injustificadamente obligaciones contractuales esenciales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido y/o comunicado para levantar las observaciones.



HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"

LC. CONDEZO MEL ENDEZ ROHOMEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

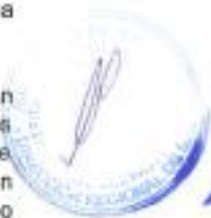
28

- Cuando haya llegado a acumular el monto máximo de la penalidad por mora en la ejecución de la prestación a su cargo, en el marco de la ley de Contrataciones y su Reglamento.

Los trabajadores destacados al HDAC - PASCO para la prestación de los servicios no mantendrán vínculo laboral con éste, sino con el contratista. En esa medida, el pago de las remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales y otorgamiento de los beneficios sociales será de acuerdo al Régimen en la cual el contratista se encuentre; siendo responsabilidad exclusiva del contratista.

## 11.2. EQUIPOS Y MATERIALES

- 11.2.1. El contratista proporcionará el menaje y enseres adecuados solicitados por el Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO para la atención de pacientes hospitalizados y personal asistencial (usuario del comedor), la cantidad se basa en el número de usuarios.
- 11.2.2. Para el transporte de alimentos en los coches térmicos se usarán accesorios de acero (sopas, jarras, bandejas, etc.) las mismas que no deberán estar expuestas a la intemperie, deberán tener su cobertor respectivo para el tránsito a través de las diferentes áreas del hospital y hasta llegar a su destino.
- 11.2.3. Respecto al personal asistencial de guardia, el menaje será de loza y los cubiertos, en caso contingenciales (pandemias y otros) deberá la empresa usar envases descartables de material biodegradable los cuales el costo de estos descartables será asumido por el contratista, garantizando las medidas de bioseguridad en las áreas o servicios que se requiera.
- 11.2.4. La reposición de los utensilios y vajillas deteriorados se realizará de forma inmediata, comunicando al Área de Nutrición y Dietética.
- 11.2.5. Para la atención de pacientes en el "servicio de emergencia y aquellos con enfermedades infecto contagiosas e inmunodeprimidos", se utilizarán: envases descartables diversos de material biodegradable y/o eco amigable (que garanticen su integridad y calidad de los alimentos a altas temperaturas) con tapa cubiertos descartables (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo) del mismo material y calidad (protegidos y embolsados), en la cantidad determinada por el Área de Nutrición y Dietética. Asimismo, todo incremento de uso de envases descartables en casos contingenciales (pandemia y otros) el costo deberá ser asumida por el contratista.
- 11.2.6. La atención de dietas desde las unidades Periféricas de Nutrición hacia las salas de hospitalización se realizará empleando coches térmicos de distribución.
- 11.2.7. Para el calentamiento de las dietas en el horno microondas, se usará loza o pírex refractario.
- 11.2.8. Para la atención de refrigerios, las bebidas se enviarán en recipientes "individuales" con tapa para los sándwiches u otros, serán empacados y sellados individualmente. En ambos casos el material que contiene el alimento deberá ser descartable y biodegradable, este costo será asumido por el CONTRATISTA.
- 11.2.9. Para la conservación de alimentos destinados a la atención de pacientes y personal se usará accesorios de acero inoxidable, los cuales deberán estar debidamente protegidos.



HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"  
  
LIC. CONDEZO MELÉNDEZ RÓMULO  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- 11.2.10. El contratista proporcionará paños de felpa, detergente, lavavajilla de uso hospitalario, lejía, etc., y todos los útiles necesarios para mantener una limpieza adecuada de las instalaciones y del menaje.
- 11.2.11. El contratista proporcionará mantelería para el comedor, el mismo que será cambiado las veces que sea necesario. Los secadores de vajilla para pacientes hospitalizados deberán cumplir con un sistema de rotación diaria, tanto para el desayuno, almuerzo y comida, y para cada día de semana.
- 11.2.12. El contratista hará entrega al inicio del contrato los
- 11.2.13. uniformes completos y adecuados para el personal (02 juegos completos con logotipo como mínimo por trabajador durante la vigencia del contrato) según estación y zona geográfica, estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del mismo.
- 11.2.14. Para la atención de pacientes con enfermedades altamente infectocontagiosas o con riesgo, proporcionará equipos de protección personal, material descartable y juego completo por trabajador; los cuales serán reemplazados diariamente, también, proporcionará mascarilla desechable con filtro (mínimo de 5 capas, filtración  $\geq$  al 95 %). en casos contingenciales pandemias y otros la empresa deberá garantizar la entrega de equipos de protección (EEP) a su personal en la cantidad y calidad respectiva para cumplir con las medidas de bioseguridad y que deberá estar incluida dentro del costo del servicio.
- 11.2.15. El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar, será según lo establecido en la normatividad correspondiente dada por El MINSA.
- 11.2.16. El contratista mantendrá su estado de los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones, higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.
- 11.2.17. El contratista instalará y mantendrá operativo cada equipo solicitado en el hospital y planta física durante la vigencia del contrato (extintores, cocinas, entre otros).
- 11.2.18. El HDAC - PASCO para la prestación del servicio asignará al contratista en cesión de uso y bajo inventario lo bienes y muebles que se detallan a continuación:



NUTRICIÓN Y DIETAS		
B3 – S116 COCINA CENTRAL		
2	UNIDAD	Lavaderos de acero inoxidable de dos pozas cada uno
2	UNIDAD	Lavaderos de manos de acero inoxidable
1	UNIDAD	Mesa de acero inoxidable de 1.5 * 80
1	UNIDAD	Refrigerador marca LG
1	UNIDAD	Microondas marca Samsung
1	UNIDAD	Licuada industrial
1	UNIDAD	Conservadora refrigeradora con niveles
3	UNIDAD	De marmitas de presión
1	UNIDAD	Sartén volcable
4	UNIDAD	Carros auxiliares de acero inoxidable
3	UNIDAD	Carros a baño maría acero inoxidable
1	UNIDAD	Moladora de carne

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"

LIC. CONRUEZO MELENDEZ RICHARDEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



1	UNIDAD	Plancha freidora de acero inoxidable
1	UNIDAD	Cocina de acero inoxidable con horno y tres hornillas
1	UNIDAD	Cocina de acero inoxidable de tres hornillas
2	UNIDAD	Cocinas de acero inoxidable de cuatro hornillas
1	UNIDAD	Parrilla freidora de acero inoxidable
1	UNIDAD	Freidora de una poza
1	UNIDAD	Lavadora de platos industrial

### 11.3. INFRAESTRUCTURA

El HDAC - PASCO dispone para uso de la empresa contratista las siguientes instalaciones de infraestructura.

UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA		
SERVICIO DE NUTRICIÓN DIETÉTICA		
	Comedor	1
	Cocina	1
	Cámaras frigoríficas	3
	Almacén de secos	1
	Vestidores	2
	Almacén de químicos	1
	Oficinas equipadas en su totalidad	3

El contratista se hará cargo de las reparaciones, refacciones o reposición (si fuera el caso) de las instalaciones, equipos y mobiliario, asignado a la ejecución del servicio y mantendrá en buenas condiciones de funcionamiento y estado.

### 11.4. HIGIENE DE SALUBRIDAD

11.4.1. El contratista al inicio del servicio de presentar al HDAC - PASCO CERTIFICADOS DE SALUD del personal profesional, técnico y/o auxiliar, para ejecutar el servicio. Los certificados deberán ser expedidos por organismos oficiales competentes (Ministerio de Salud), mantenimiento vigente dicha documentación.

11.4.2. El contratista deberá presentar el respectivo carnet de sanidad de su personal (profesional, técnico, y/o auxiliar) emitido por un órgano competente, asimismo mantendrá vigente dicha documentación durante la vigencia del contrato.

11.4.3. Se solicitará al contratista durante el primer trimestre de la ejecución del mismo: El Plan de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) adecuándose y/o modificándose a los contextos inmediatos (como pandemias u otros) que se puedan presentar durante la vigencia del contrato, el cual deberá cumplir y certificar (por una entidad correspondiente); asimismo presentará el Plan HACCP y la certificación en PGH (Principios Generales de Higiene), en un plazo no mayor a 06 meses máximo luego del inicio del contrato.

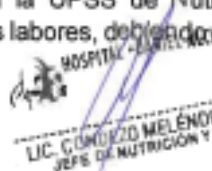
11.4.4. El contratista debe presentar en un plazo no mayor a tres meses de iniciado la ejecución del contrato su Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el HDAC - PASCO materia del presente contrato, que incluya procedimientos detallados por alimento y en base a la última "Norma Técnica de Salud de la unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética" el mismo que deberá cumplir y ejecutar durante la vigencia del contrato.

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"  
LIC. CONDEZO MELÉNDEZ ROHOMEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- 11.4.5. El contratista deberá durante el primer trimestre de la ejecución del contrato con su Manual de Seguridad y Salud en el Trabajo, que abarque a todo su personal, la misma que deberá implementar y ejecutar durante la vigencia del contrato. Este documento será solicitado las veces que sea necesario por el Área Nutrición y Dietética.
- 11.4.6. El contratista durante el primer trimestre de la ejecución del contrato debe presentar y ejecutar un Protocolo de Protección de Alimentos, previo al ingreso de los insumos a la planta de producción (que comprende: el proceso de manipulación de compra, almacenamiento de la materia prima en bodega, higiene y conservación dentro de la unidad de transporte y disposición final de los alimentos para su entrega).
- 11.4.7. El contratista debe presentar en un plazo de 10 días máximo a partir de la suscripción del contrato y ejecutar su Plan de Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19 en el HDAC - PASCO. El mismo que deberá estar aprobado por el ministerio de salud.
- 11.4.8. El contratista debe ejecutar la fumigación del área de producción, comedor, otros ambientes que le sean asignados, una (01) vez cada tres meses según esquema de fumigación, así como desinfección y desinsectación; asimismo desratización de manera trimestral, u otros que garanticen la eficacia del control de plagas o según requerimiento del área usuaria, los cuales deberán estar incluidos en su PHS. Al término del mes el contratista debe presentar la certificación respectiva otorgada por una empresa acreditada.
- 11.4.9. El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad, reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza correspondiente de manera diaria y una vez a la semana, se programará la limpieza profunda del ambiente de cocina, así como el área de almacén la cual será verificada por el personal Nutricionista del HDAC - PASCO, y se evidenciará con un formato colocado en un lugar visible del ambiente de la cocina.
- 11.4.10. El contratista en relación a los residuos de alimentos, cautelará que: los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas serán depositados en recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte, y los residuos de alimentos bio-contaminados serán colocados en bolsas rojas en tachos o depósitos con tapa, en el área de dietas.
- 11.4.11. El personal del contratista no deberá vaciar residuos sólidos (sobras de comidas, empaques, etc.) a través de los sumideros de los lavaderos ni por las rejillas de las canaletas.
- 11.4.12. El contratista deberá presentar la norma ISO 9001, el Sistema de Gestión de Calidad documentado, el cual permitirá verificar la planificación, operación y controles efectivos para los procesos e implementación de la mejora del Sistema de Gestión de Calidad

## 12. RESPONSABILIDADES

- 12.1. El contratista asumirá el servicio de alimentación a todo costo.
- 12.2. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado a la UPSS de Nutrición, servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar

  
LIC. CONRADO MELÉNDEZ ROMO  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



o reemplazar a satisfacción del HDAC - PASCO y conforme a lo que éste disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad.

Si en el término de su contrato, no realiza la reparación o reemplazo, el HDAC - PASCO descontará automáticamente, el valor de la reparación y reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

12.3. El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el HDAC - PASCO.

12.4. El contratista es responsable del pago oportuno de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes que, por el pago de las remuneraciones por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos establecidos; debiendo cumplir de acuerdo al Régimen en la cual legalmente se encuentre.

12.5. El HDAC - PASCO no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o de terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo. El HDAC - PASCO no tendrá responsabilidad ante la intoxicación y/o envenenamiento constatado a causas de las raciones servidas a pacientes.

12.6. La empresa deberá proporcionar a su personal designado para las instalaciones del hospital un Carnet de identificación o fotocheck, que llevará en forma obligatoria a la altura del lado izquierdo con fotografía reciente tamaño carnet y datos de la empresa.

12.7. El contratista está obligado a suministrar a su personal, un mínimo de detergentes, hipoclorito, desengrasantes, guantes para limpieza y lavado de las vajillas, esponjas, secadores y otros materiales de limpieza y desinfección que se requieran de manera continua y sin desabastecimiento según normas vigentes.

12.8. El contratista asumirá por cuenta propia el servicio de limpieza como sigue:

Limpieza general de ambientes, materiales y equipos en todas las áreas asignadas de manera diaria después de cada procedimiento o las veces que sea necesario. La limpieza profunda será una vez a la semana o las veces que sea necesario que incluyen pisos, puertas, paredes, ventanas, vidrios, etc. Con respecto al almacén y cámaras frigoríficas, la limpieza profunda se efectuará una vez a la semana o según requerimiento.

12.9. El contratista deberá contar con los resultados de análisis microbiológicos y/o bromatológicos (dentro de los parámetros permitidos) de manera trimestral los cuales serán tomados por un laboratorio que cumpla las normativas, el área usuaria supervisará dicho análisis en coordinación con el Nutricionista de la empresa, asimismo los costos serán cubiertos por el contratista.

### 13. CAPACITACIÓN

El contratista a los 15 días de iniciado el contrato presentará al Área de Nutrición y Dietética su cronograma de capacitación a todo su personal encargado de las diferentes áreas. Estas actividades se desarrollarán una vez al mes y en coordinación con el área



HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"

LIC. CONDEZO M. LÉNDEZ ROMANEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



usuaria, debiendo asumir el costo de dichas capacitaciones, y dar las facilidades necesarias para la verificación de la ejecución de dichas capacitaciones. Comunicarán al área usuaria con las evidencias que acrediten su buen desarrollo; asimismo deberán evaluar el conocimiento y desempeño a su personal trimestralmente.

#### **14. OBLIGACIONES LABORALES**

- La remuneración mensual de cada trabajador no debe ser inferior a S/. 1025.00 (Mil veinticinco soles) y será abonada por el contratista en concordancia a la normatividad laboral vigente.
- La empresa cumplirá con efectuar dicho pago oportunamente, a fin de demostrar previsión y evitar que el servicio pueda presentar deficiencias generados por estas causas.
- En este sentido, se precisa que durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno, salvo que el Supremo Gobierno apruebe el incremento de la remuneración mínima vital, en estos casos El HDAC - PASCO, reconocerá la parte directamente relacionada a la remuneración mínima vital que sean directamente afectados de acuerdo a ley, siempre que el contratista lo acredite debidamente y presente la respectiva estructura de costos.

#### **15. ACREDITACIÓN PARA LA ADMISIÓN**

Se detalla a continuación:

- El número máximo de integrantes que deberá conformar un Consorcio, es de dos (2) consorciados, debiendo acreditar con la copia de la promesa de consorcio.
- El participante integrante del Consorcio que acredite la mayor experiencia deberá contar como mínimo con el 50% de participación en las obligaciones del contrato, debiendo acreditar con la propia promesa de consorcio.



#### **16. SEGUROS**

El contratista debe mantener vigente durante el plazo de ejecución del servicio pólizas de seguro emitida por compañías de seguro autorizadas por las SBS.

- ✓ Póliza de Seguro de Accidentes Personales o Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de Salud, al personal activo a la fecha y que prestará el servicio, posterior a la suscripción del contrato.
- ✓ Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Contractual por daños materiales y personales causados involuntariamente a terceros, que además incluya la responsabilidad civil patronal que cubra a la entidad, posterior a la suscripción de contrato por el monto de \$ 2000.00 (dos mil dólares americanos)
- ✓ Póliza de Deshonestidad, la que deberá incluir daños y perjuicios mientras realicen su trabajo en el hospital, posterior a la suscripción del contrato por el monto de \$ 2000.00 (dos mil dólares americanos).

#### **17. CONFIDENCIALIDAD**

EL contratista se obliga a guardar confidencialidad y reserva absoluta de toda información relacionada con pacientes y trabajadores del servicio que tenga acceso, por lo que queda terminantemente prohibido de revelar dicha información a terceros.

#### **18. MEDICION DE LOS RESULTADOS**

La jefatura del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO evaluará si:

  
HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"  
LIC. CONDEZO MELÉNDEZ RÓMULO  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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

La conformidad y recepción no invalida el reclamo posterior por parte del HDAC - PASCO, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables; por lo cual se elaborará un acta de supervisión inopinada con el servicio o personal responsable que se asigne a la empresa.

#### 18.1. PLAZO O DURACIÓN DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO

La contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición se brindará por el periodo de 90 (Noventa) días calendarios o hasta acabar el monto adjudicado contado desde el día siguiente de la suscripción del contrato.

#### 18.2. PERSONAL PROPUESTO

El contratista para la realización del servicio, deberá mantener como mínimo en planta el siguiente personal, los cinco primeros cargos u ocupación son considerados como personales claves y los últimos cuatro cargos u ocupación son personales no clave respectivamente.

CARGO U OCUPACION	REQUISITOS MÍNIMOS
<b>ADMINISTRADOR GENERAL (1)</b>	<p><b>Formación Académica:</b> Bachiller o Licenciado en Administración.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b> - No menor a 24 meses como ADMINISTRADOR en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> - Capacitación en: GESTIÓN INTEGRADA ISO'S (9001, 14001, 22000) CON ESPECIALIZACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA, SISTEMAS HACCP, POES, BPM, GLOBAL GAP. Mínimo 120 horas lectivas. - Capacitación en: GERENCIA DE LOGISTICA Y OPERACIONES. Mínimo 120 horas lectivas.</p>
<b>NUTRICIONISTA GENERAL (1)</b>	<p><b>ESTUDIO:</b> Nutricionista Titulado, Colegiado y Habilitado (Nota: Se deberá tener en cuenta que la colegiatura y habilitación de los profesionales deba requerirse para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación)<sup>1</sup></p> <p><b>EXPERIENCIA:</b></p>

  
 HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"  
 LIC. CONRADO MELÉNDEZ PACHOMEL  
 JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



	<p>No menor de 12 meses en empresas concesionarias de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACION:</b> CURSO – TALLERES IMPLEMENTACIÓN DE BPM Y HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mínimo 120 horas lectivas en gestión alimentaria, Nutrición y dietética</li> <li>- ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA .</li> </ul>
<b>CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD (1)</b>	<p><b>Formación Académica:</b> Título como técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Chef Profesional.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b> No menor a 24 meses como JEFE DE PRODUCCIÓN o JEFE DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> - Capacitación en: Alimentación humana y nutrición clínica. Mínimo 120 horas lectivas.</p>
<b>CHEF / MAESTRO DE COCINA (1)</b>	<p><b>Formación Académica:</b> Título como Técnico en Gastronomía y Arte Culinario o Chef Profesional o auxiliar técnico en cocina.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b> No menor a 24 meses como CHEF o MAESTRO DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> - Capacitación en: Alimentación humana y nutrición clínica. Mínimo 120 horas lectivas.</p>
<b>COCINERO (2)</b>	<p><b>Formación Académica:</b> Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b> No menor a 12 meses como COCINERO o MAESTRO DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> - Capacitación en: Microbiología de alimentos y su relación con la salud del consumidor. Mínimo 120 horas lectivas.</p>
<b>AYUDANTE Y/O HABILITADOR DE COCINA (2)</b>	<p><b>Formación Académica:</b> Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b> No menor a 12 meses como AYUDANTE DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> - Capacitación en: Control de calidad, higiene, conservación, y manipulación de alimentos. Mínimo 120 horas lectivas.</p>

HOSPITAL - DANIEL ALCIDES CARRION  
LIC. CONDEZO MELÉNDEZ ROMÁN  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<b>AUXILIAR PARA ATENCIÓN (3)</b>	<p><b>Formación Académica:</b> Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b> No menor a 12 meses como AUXILIAR PARA ATENCION en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> - Capacitación en: Sistema de gestión en inocuidad alimentaria. Mínimo 120 horas lectivas.</p>
<b>RESPONSABLE DE ALMACEN (1)</b>	<p><b>Formación Académica:</b> Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b> No menor a 12 meses como ASISTENTE ADMINISTRATIVO O ASISTENTE LOGISTICO en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> - Capacitación en: Administración de almacenes y control de inventario. Mínimo 120 horas lectivas.</p>
<b>AUXILIAR DE LIMPIEZA (2)</b>	<p><b>Formación Académica:</b> Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b> No menor a 06 meses como OPERARIO DE LIMPIEZA.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b> - Capacitación en: Gestión y tratamiento de residuos sólidos. Mínimo 120 horas lectivas.</p>



### 18.3. PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- 18.3.1. El contratista presentará ante la jefatura del Área de Nutrición y Dietética el currículo vitae (que incluya nombre, apellidos, profesión y/o especialidad) de su personal profesional, técnico y auxiliar responsable de la ejecución del respectivo contrato, con su respectiva hoja de vida currículo debidamente documentado.
- 18.3.2. El personal propuesto por el contratista, deberá ser el mismo que ejecutará el servicio contratado (desde el inicio hasta la culminación del contrato) en caso de cambio del personal deberá obligatoriamente ser canalizados y comunicados al área de Nutrición, sustentando currículo vitae con iguales o superiores características a las previstas en las bases para el personal a ser reemplazados.
- 18.3.3. El contratista es responsable que todo el personal (profesional, técnico y auxiliar), a cargo del servicio, no registren antecedentes policiales ni penales”.

  
 HOSPITAL - DANIEL ALCIDES CARRION  
 C. CLINDEZ M. LENDEZ ROHOMEL  
 JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA

41

18.3.4. El personal responsable del servicio vestirá uniforme de acuerdo a la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Nutrición y Dietética.

- Personal profesional del área de producción: gorro y mascarilla descartable de color blanco, chaqueta, pantalón y guardapolvo de color crema y zapatos antideslizantes.
- Personal del área de producción: gorro y mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable, guantes descartables, botas antideslizantes de color blanco.
- Personal auxiliar de las áreas de Hospitalización: gorro y mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable color blanco, zapatos antideslizantes de color blanco. Además, de ser necesario, deberá usar otros equipos de protección contemplados en la normativa.
- Mozos del comedor: gorro y mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable color blanco, zapatos antideslizantes de color blanco. Además, de ser necesario, deberá usar otros equipos de protección contemplados en la normativa.
- Personal encargado del almacén: gorro y mascarilla descartable de color blanco, chaqueta y pantalón de color blanco, delantal de material no inflamable, uniforme protector térmico de color blanco, botas y/o zapatos antideslizantes de color blanco.



El cambio de la vestimenta será realizado las veces que sea necesario. Las provisiones para la dotación de la vestimenta estarán a cargo del contratista.

18.3.5. Los Auxiliares de Nutrición estarán destinados a efectuar la distribución de alimentos a pacientes hospitalizados, este personal destacado deberá estar a cargo del área para cumplir con las funciones inherentes a su cargo.

18.3.6. La Jefatura de administración, podrá solicitar la medida disciplinaria dentro de la cual puede incluir del cambio del personal, cuando éste incurra en la falta a las normas establecidas y/o normas disciplinarias de la institución. El contratista remitirá previamente al Área de Nutrición y Dietética copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente.

18.3.7. El cambio del personal indicado se debe realizar en el plazo de (48) cuarenta y ocho horas. El personal retirado por medidas disciplinarias no podrá ser reasignado a otra unidad del HDAC - PASCO.

18.3.8. El personal del contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen para el cumplimiento de las funciones establecidas.

18.3.9. El personal del contratista deberá observar las siguientes normas de conducta: Pulcritud y orden personal en todo momento, Puntualidad y Confiabilidad, Respeto y Cortesía, uniforme impecable.

18.3.10. El personal propuesto debe acreditar el tiempo de experiencia o conocimiento en la especialidad para cuyo efecto deberá presentar las constancias o certificados debidamente documentado en su hoja de vida.

18.3.11. La empresa contratista está obligada a proporcionar en forma mensual a su personal el material de escritorio necesario para el control y supervisión de su

  
HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"  
LIC. CONRADO MELÉNDEZ ROHOMEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

personal (partes de asistencia, cuadernos para el inventario de equipos, lapiceros etc.).

18.3.12. La empresa contratista proporcionará fotocopia del legajo del personal que prestará servicios al Área de Nutrición. El personal disponible que cubrirá permisos particulares, licencias, faltas, descanso médico y/o vacaciones también deberá contar con la experiencia del caso previa presentación de la documentación alcanzada.

#### **18.4. LUGAR DE PRESTACION DE SERVICIO**

El Servicio de Alimentación y Nutrición se realizará en el hospital Daniel Alcides Carrión de Pasco.

#### **18.5. DOCUMENTO A ENTREGAR Y SU DESCRIPCION DE SER EL CASO**

Informe de servicios realizados de forma mensual para la conformidad de la jefatura del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO.

#### **18.6. PLANO O DISEÑO, DE SER EL CASO**

No corresponde

#### **18.7. AFECTACION PRESUPUESTAL**

Recursos ordinarios - 00

#### **19. FORMA DE PAGO**

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos Periódicos Mensuales, dentro de los 10 días calendarios siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, en concordancia con el artículo 171 del reglamento de la ley de contrataciones.

Cada monto para pagar se efectuará por (1/3) del monto total estipulado o de acuerdo a la cantidad de raciones entregadas (Precios Unitarios) al HDAC - PASCO, siempre y cuando el servicio durante el periodo mensual se haya prestado según lo estipulado en estos términos de referencia.

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

- Informe de la jefatura del Área de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad.
- Consolidado de raciones atendidas.
- Resultados microbiológicos y/o bromatológicos según corresponda.
- Copia de la asistencia del personal.
- SCTR del personal.

Asimismo, en la oficina de logística se adjuntará en el expediente de pago:

- Copia fedateada de la orden de servicio y/o contrato.
- Acta de conformidad emitido por el encargado de la jefatura del Área de Nutrición y Dietética.
- Factura del mes a cobrar.

#### **Pago del primer de servicio:**

Adicionalmente para el pago del primer mes de servicio, se requerirá al Contratista la presentación de los siguientes documentos:

  
 **HOSPITAL - DANIEL ALCIDES CARRIÓN**  
.....  
LIC. CONDEZO MELÉNDEZ ROMMEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



- Copia simple del documento que acredite la presentación del contrato suscrito con la entidad ante la autoridad administrativa de trabajo, exigida por una vez para el segundo mes de pago.
- Copia simple de los contratos suscritos con los trabajadores destacados al HDAC.
- Relación del personal que cambiará o reemplazará (de ser el caso) para ser tomado en cuenta en la prestación del servicio del siguiente mes.

**Pago a partir del segundo mes de servicio:**

A fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales por parte del Contratista, deberá adjuntar la siguiente documentación para el trámite de pago:

- Copia de las boletas de pago o boletas electrónicas del mes anterior de todos los trabajadores destacados al HDAC - PASCO, debidamente firmados por el trabajador y/o depósito bancario que acredite el pago.
- Copia de la Planilla Mensual de Pagos - PLAME cancelado del mes anterior.
- Copia de la Planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior
- Copia del documento que acredite el pago CTS y gratificaciones, cuando corresponda.

**20. PENALIDADES POR MORA**

En caso de retraso injustificado del Contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad aplicará una penalidad por mora, de acuerdo a lo estipulado en el ART. 162 del reglamento de la ley de contrataciones del estado N°30225.

**20.1. OTRAS PENALIDADES**

Cada incumplimiento de lo estipulado en los diversos numerales de las especificaciones técnicas resumido en el formato de evaluación del servicio de nutrición tercerizado (formato N°06) será penalizado con un equivalente del 1% de U.I.T. por cada ocurrencia, hasta por un monto máximo equivalente al 10% de U.I.T. por cada ocurrencia. El Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO comunicará a la oficina de logística para la aplicación de la penalidad, en caso de incurrir en los supuestos del FORMATO N° 06.

**21. SUPERVISION Y CONFORMIDAD DEL SERVICIO**

La conformidad y supervisión de la prestación del servicio será otorgada por la jefatura del Área de Nutrición y Dietética

**21.1. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCION**

- a) La evaluación del cumplimiento de la ejecución del contrato se efectuará a través de visitas inopinadas y supervisión diaria, verificando el cumplimiento de la propuesta ganadora. El plazo para levantar las observaciones si hubiese, será otorgado por el Área de Nutrición y Dietética, cuando por la naturaleza de dicha observación corresponda subsanar.

La evaluación de la programación de los diferentes regímenes lo determinarán de acuerdo a la programación semanal, los mismos que serán aprobados por el Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO.

- b) La evaluación de la calidad será por el Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO, aplicando los criterios que se citan a continuación:

b.1. La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, dosificación



  
HOSPITAL - DANIEL ALCIDES CARRION  
LIC. CONITEZO MELÉNDEZ ROHOMIEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.).

b.2. La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario del Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO.

b.3. La dotación oportuna de raciones corresponde al horario y periodicidad fijados por el Área de Nutrición y Dietética HDAC - PASCO.

Estos aspectos estarán contemplados en el Acta de Conformidad del Servicio.

- c) El contratista realizará de forma trimestral el control microbiológico y/o bromatológico de los alimentos según el siguiente detalle:

Las muestras serán tomadas por laboratorios acreditados por la autoridad sanitaria correspondiente para realizar tomas de muestras microbiológicas de los alimentos, superficies vivas, preparaciones, equipos de cocina, recipientes y/o menajes en contacto con alimentos y se adecuará al siguiente detalle:

c.1. El contratista con el área usuaria, remitirán las muestras a los laboratorios del HDAC - PASCO u otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.

c.2. Estas muestras deberán ser extraídas en presencia del nutricionista del HDAC - PASCO y un representante del Contratista.

c.3. Serán considerados muestras que deberán ser todas directamente de dos muestras de preparaciones alimentarias (una con tratamiento térmico y una sin tratamiento térmico), una muestra de superficies vivas (manos de manipulador de alimentos) y una muestra de superficies inertes en contacto con alimentos (tablas de picar, mesas de trabajo, menajes, etc.). Asimismo, muestra de equipos y una muestra de ambiente.

c.4. Los resultados microbiológicos y/o bromatológicos serán remitidos al Área de Nutrición y Dietética del HDAC - PASCO. El costo de estas pruebas será asumido por el contratista.

c.5. Los alimentos preparados devueltos por el área usuaria por considerarlos no aptos para el consumo de los pacientes, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación o adquisición de terceros.

c.6. Igualmente, las raciones incompletas son sujetas a descuento en mención.

c.7. La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte del HDAC - PASCO, por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables y documentadas.

c.8. El control de calidad y conformidad de recepción del mes, se hará utilizando el FORMATO DE EVALUACION DEL SERVICIO DE NUTRICION TERCERIZADO (ANEXO N° 06) La evaluación mensual utilizando este formato estará a cargo del nutricionista responsable del HDAC - PASCO.



#### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.2</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.2.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	Requisitos:

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"  
LIC. CONDEZO MILENDEZ ROHOMIEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ADMINISTRADOR GENERAL:</b> Bachiller o Licenciado en Administración.</li> <li>- <b>NUTRICIONISTA GENERAL:</b> Título profesional en nutrición y dietética o licenciado en nutrición.</li> <li>- <b>CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD:</b> Título como técnico en gastronomía y arte culinario o chef profesional.</li> <li>- <b>CHEF / MAESTRO DE COCINA:</b> Título como técnico en gastronomía y arte culinario o chef profesional o Auxiliar técnico en cocina.</li> <li>- <b>COCINERO:</b> Con secundaria completa acreditado con Certificado de estudios o Declaración Jurada.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título o bachiller será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso título bachiller 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>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>ADMINISTRADOR GENERAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mínimo 120 horas lectivas en Gestión Integrada ISO'S (9001, 14001, 22000) con especialización. en inocuidad alimentaria, sistemas HACCP, POES, BPM, GLOBAL GAP.</li> <li>- Mínimo 120 horas lectivas en Gerencia de logística y operaciones.</li> </ul> <p><b>NUTRICIONISTA GENERAL:</b></p> <p>CURSO – TALLERES IMPLEMENTACIÓN DE BPM Y HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mínimo 120 horas lectivas en gestión alimentaria, Nutrición y dietética</li> <li>- ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</li> </ul> <p><b>CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mínimo 120 horas lectivas en Alimentación humana y nutrición clínica.</li> </ul> <p><b>CHEF / MAESTRO DE COCINA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mínimo 120 horas lectivas en Alimentación humana y nutrición clínica.</li> </ul> <p><b>COCINERO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mínimo 120 horas lectivas en Microbiología de alimentos y su relación con la salud del consumidor.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de Constancias y/o Certificados.</p>
<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>ADMINISTRADOR GENERAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No menor a 24 meses como ADMINISTRADOR en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</li> </ul>

HOSPITAL - DANIEL ALCIDES CARRIÓN  
LUC. CONQUEZO MELÉNDEZ ROMÁN MEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

	<p><b><u>NUTRICIONISTA GENERAL:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No menor a 12 meses como nutricionista en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</li> </ul> <p><b><u>CHEF / JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No menor a 24 meses como JEFE DE PRODUCCIÓN o JEFE DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</li> </ul> <p><b><u>CHEF / MAESTRO DE COCINA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No menor a 24 meses como CHEF o MAESTRO DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</li> </ul> <p><b><u>COCINERO:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No menor a 12 meses como COCINERO o MAESTRO DE COCINA en servicios de alimentación o concesionaria de alimentos.</li> </ul> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (trasape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><b><u>Acreditación:</u></b></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 constancias o (ii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>
<b>C</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><b><u>Requisitos:</u></b></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 800,000.00 (Ochocientos 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: servicios de alimentación colectiva a entidades públicas y/o privadas.</p> <p><b><u>Acreditación:</u></b></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</p>



  
**HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"**  
**LIC. CONDIEZO MELENDEZ ROHOMEL**  
**JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

	<p>acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, 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 <b>Anexo N° 8</b> 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 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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>
--	--



<sup>1</sup> 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 fehacientemente 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 brinda certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"  
LUC. CONDOMINO MELENDEZ BOHOMEL  
JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA



**ANEXO N° 1**

**MODELO DE VALORIZACION NUTRICIONAL DE PREPARACIONES**

PREPARACION	ALIMENTO	CANT	ENER	PROT	GRAS	CHO	FIBRA	CALC	POB	HEB	RETIN	NA	K	W3	W6	COL	AGS	
	SUB TOTAL																	
PREPARACION	ALIMENTO	CANT	ENER	PROT	GRAS <td>CHO</td> <td>FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CHO	FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td>	POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td>	HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td>	RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td>	NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td>	K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td>	W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td>	W6 <td>COL <td>AGS</td> </td>	COL <td>AGS</td>	AGS	
	SUB TOTAL																	
	SUB TOTAL																	
ALMUERZO	PREPARACION	ALIMENTO	CANT	ENER	PROT	GRAS <td>CHO</td> <td>FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CHO	FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td>	POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td>	HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td>	RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td>	NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td>	K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td>	W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td>	W6 <td>COL <td>AGS</td> </td>	COL <td>AGS</td>	AGS
	SUB TOTAL																	
	SUB TOTAL																	
PREPARACION	ALIMENTO	CANT	ENER	PROT	GRAS <td>CHO</td> <td>FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CHO	FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td>	POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td>	HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td>	RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td>	NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td>	K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td>	W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td>	W6 <td>COL <td>AGS</td> </td>	COL <td>AGS</td>	AGS	
	SUB TOTAL																	
	SUB TOTAL																	
COMIDA	PREPARACION	ALIMENTO	CANT	ENER	PROT	GRAS <td>CHO</td> <td>FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CHO	FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td>	POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td>	HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td>	RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td>	NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td>	K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td>	W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td>	W6 <td>COL <td>AGS</td> </td>	COL <td>AGS</td>	AGS
	SUB TOTAL																	
	SUB TOTAL																	
PREPARACION	ALIMENTO	CANT	ENER	PROT	GRAS <td>CHO</td> <td>FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CHO	FIBRA <td>CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td></td>	CALC <td>POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td></td>	POB <td>HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td></td>	HEB <td>RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td></td>	RETIN <td>NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td></td>	NA <td>K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td></td>	K <td>W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td></td>	W3 <td>W6 <td>COL <td>AGS</td> </td></td>	W6 <td>COL <td>AGS</td> </td>	COL <td>AGS</td>	AGS	
	SUB TOTAL																	
	SUB TOTAL																	
	TOTAL DEL DIA																	




**HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"**  
**LIC. CONDEBO MELENDEZ ROMOMEL**  
**JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA**



## ANEXO N° 02

### ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

#### LIQUIDA RESTRINGIDA

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Infusión	200	200	200

#### LIQUIDA AMPLIA NORMAL

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Cocimiento de cereal colorado	250	-	-
Infusión	200	200	200
Gelatina	150	150	150
Mazamorra: - Fruta - Chuño	200	200	200
*Jugo de fruta	120	200	200
Caldo o sopa	-	250	250
*Leche, evaporada, descremada, deslactosada o soya (1/2)	200	200	200



#### LIQUIDA AMPLIA HIPOGLÚCIDA

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
*Leche descremada o deslactosada (1/2)	100	200	200
*Jugo de fruta	120	200	200
Mazamorra de fruta, sin azúcar	300	200	200
Cocimiento de cereal, sin azúcar	250	-	-
Caldo o sopa	-	250	250
Infusión/refresco sin azúcar	200	200	200

#### REGIMEN ASTRINGENTE

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Cereal sin fibra insoluble colado (harina de: camote, membrillo, plátano)	250	-	-
Mucilago o panetela	300	300	300
Mazamorra simple	200	200	200
Tostadas o galletas	70	-	-
Entremés	variado	-	-
Sopa colada	-	300	300
Puré con arroz	-	600	600
Infusión (té)		200	

  
 LIC. CONDEZ ROMEL ENDEZ ROMEL  
 JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA

#### REGIMEN GRADO #1

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Soya o jugo de fruta natural	250	-	-
Cereal	300	-	-
Mucilago o panetela	400	300	-
Mazamorra simple	300	200	-
Pan molde, galleta soda o tostadas	70g 10 unid 70g	-	-
Sopa	-	300	300
Segundo (puré de papa amarilla)	-	400	-
Puré de papa amarilla con arroz	-	600	-
Postre (fruta no flatulenta)	-	200	200
Infusión	200	-	-



#### RÉGIMEN BLANDO

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Leche semidescremada (1/2)	250	-	-
Fruta entera sancochada, variada	200	150	150
Mazamorra con fruta o leche	-	200	200
Cocimiento de cereal con fruta	300	-	-
Cada pan con entremés (1 proteico)	70	-	-
Entrada cocida	-	Variada	Variada
Sopa	-	300	300
Segundo más cereal	-	500	500
Postre (fruta, maicena, leche, cereales)	-	200	-
Refresco de fruta o cereales	-	200	200

#### REGIMEN HIPOGLUCIDO

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Leche evaporada descremada o semidescremada (1/2)	250	200	-
Fruta natural extra (parte comestible) y/o jugo	250	200	200
Pan integral	35	-	-
Cada pan con entremés (1 proteico)	variado	-	-
Adicional: 10am y 3 pm, leche con fruta	200	200	-
Entrada cruda o cocida (según requiera)	-	250	200
Sopa de verduras	-	300	300
Segundo de vegetales y/o menestras	-	500	500
Refresco de frutas	-	200	-


**HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"**  
 LIC. GONZALO MELÉNDEZ ROMÁN  
 JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### REGIMEN HIPOSODICO

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Leche descremada (1/2)	250	-	-
Fruta	120	120	-
02 Panes	70	-	-
Cada pan con entremés (1 protelco)	variado	-	-
Cocimiento de cereal con fruta	300	-	-
Entrada	-	variado	-
Sopa	-	300	250
Segundo más cereal	-	500	500
Refresco de frutas	-	200	-
Mazamorra de fruta o leche	-	200	200

### REGIMEN HIPOGRASO

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Leche descremada (1/2)	250	-	200
Fruta (parte comestible) o jugo	200	150	150
Pan	70	-	-
Cada pan con entremés (1 protelco)	variado	-	-
Cocimiento de cereal integral con fruta	300	-	-
Entrada - ensalada	-	200	Variado
Sopa hipograsa	-	300	300
Segundo de vegetales más cereal	-	500	500
Refresco de frutas	-	200	-
Mazamorra de fruta	-	200	200

### REGIMEN HIPERPROTEICO

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Leche entera (1/2)	250	200	-
Fruta natural	120	-	-
02 Panes	70	-	-
Cada pan con entremés (1 protelco)	Hipoproteico	-	-
Cocimiento de cereal con fruta	300	-	-
Adicional: 10 am y 3 pm, leche, pan con entremés hipoproteico, huevo duro o modulo proteico. En anemia, incluir alimentos ricos en hierro hem.	200	-	200
Entrada	-	200	-
Sopa	-	300	300
Segundo más cereal	-	500	500
Refresco variado	-	250	-
Mazamorra con fruta o leche	-	-	200



HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"  
LIC. CLAUDIO DE LA FUENTE RICHOMEL  
JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA

### REGIMEN HIPERCELULOSICO

Fibra Total (Según RDI)

Varón  $\geq 38g$  y Mujeres:  $\geq 25g$

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Leche entera (1/2)	250	200	-
Fruta	120	200	200
Pan integral con doble fibra	70	-	-
Cada pan con entremés (1 proteico)	Variado	-	-
Cocimiento de cereal integral con fruta	300	-	-
Adicional: 10 am y 3 pm, fruta extra	200	200	-
Entrada- ensalada fresca	-	200	-
Sopa de verduras	-	300	300
Segundo de vegetales	-	500	500
Refresco de frutas o de cereales integrales	-	250	-

### RÉGIMEN NORMAL

ESQUEMA DE ALIMENTOS	DESAYUNO (gr. o cc.)	ALMUERZO (gr. o cc.)	CENA (gr. o cc.)
Leche evaporada (1/2)	250	200	-
Fruta entera (parte comestible) jugo	250	150	-
Cocimiento de cereal con fruta	300	-	-
02 panes	70	-	-
Cada pan con entremés (1 proteico)	variado	-	-
Entrada	-	200	-
Sopa	-	300	300
Segundo más cereal	-	500	500
Refresco de fruta o cereales	-	250	200
Mazamorra con fruta o leche	-	-	200



(\*) De acuerdo al tipo de preparación y dosificación según la "Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva" - INS - CENAN - 2005

  
 HOSPITAL - DANIEL ALCIDES CARRION  
 LIC. CONDEZO MEL ENDEZ ROHOMEL  
 JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA

ANEXO N°03

ENTREMESES PARA PAN - DESAYUNO

		NORMAL	HIPOSODICO	HIPOGLUCIDO	HIPOCALORICO	BAJO CARBOHIDRATO HIPOGRASO	ASTRINGENTE	BLANDA	RENAL I	RENAL II	RENAL III	GRADO #1	ALIM. COMPLEM.	FRECUENCIA
1	QUESO PASTEURIZADO	X				X		X		X	X	X		2V/SEM
2	QUESO EDAM	X												
3	QUESO BAJO EN GRASA			X	X	X								
4	QUESO SIN SAL		X						X	X	X			
5	POLLO	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	1V/SEM
6	HUEVO	X	X	X		X		X		X	X			2V/SEM
7	CLARA DE HUEVO				X	X	X		X	X	X	X		
8	MARGARINA	X				X		X					X	1V/SEM
9	MANTEQUILLA	X		X		X							X	1V/SEM
10	MERMELADA	X	X				X	X	X	X	X	X		2V/SEM
11	MERMELADA PARA DIABETICO			X	X	X								
12	MERMELADA CASERA	X	X				X	X	X	X	X	X	X	
13	MANJAR BLANCO (NATURAL)	X	X				X	X	X	X	X	X	X	2V/SEM
14	ATUN	X		X		X								1V/SEM
15	ATUN SIN SAL		X							X	X			
16	ATUN AL AGUA			X	X	X			X			X		
17	ACEITUNAS DE BOTIJA Y VERDES	X		X	X	X	X	X			X			1V/SEM
18	EMBUTIDOS (Hot dog, salchicha)	X				X								1V/SEM
19	JAMONADA	X		X	X	X								1V/SEM
20	JAMON DEL PAIS	X		X	X	X								
21	RES	X			X	X	X	X						1V/SEM
22	PALTA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			1V/SEM
23	PAVITA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1V/SEM
24	MIEL	X	X				X	X	X	X	X	X		1V/SEM

(\*) Dosificación de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva- INS- CENAN-2005


**HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"**  
**LIC. CONDEZ MELLENDEZ HOMER**  
**JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA**



**ANEXO N°04**

**ENTREMESES PARA PAN - REFRIGERIO**

ENTREMÉS (*)	PESO ENTREMES	FRECUENCIA
QUESO PASTEURIZADO	50 gramos	4 v/mes
QUESO EDAM	30 gramos	4 v/mes
MIXTO QUESO FRESCO MORTADELA Y/O JAMONADA	30 gramos 20gramos	4 v/mes
POLLO	70 gramos	12 v/mes
HUEVO (unidad mediana)	60 gramos	8 v/mes
ATUN	40 gramos	2 v/mes
CERDO	70 gramos	8 v/mes
EMBUTIDOS (hot dog de pollo y pavita)	50 gramos	1 v/mes
EMBUTIDOS (jamón del país)	40 gramos	1 v/mes
RES	70gramos	8 v/mes
RES PARA HAMBURGUESA	60 gramos	4 v/mes
PAVITA	70 gramos	6 v/mes



(\*) Dosificación de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva - INS - CENAN-2005.

  
 HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"  
 LIC. CONDES VELÁZQUEZ RÓMULO  
 JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**ANEXO N° 05**

**FRECUENCIA DE CONSUMO DE CÁRNICOS PARA EL ALMUERZO Y LA COMIDA**

PRODUCTO	NORMALES	DIETAS
	31 DIAS	31 DIAS
CARNE DE CARNERO Fresco y de calidad extra o primera	1	-
CARNE DE RES (pulpa) Fresco y de calidad extra o primera	13	14
CARNE DE CERDO (pulpa) Fresco y de calidad extra o primera	8	-
PESCADO (blanco) Fresco (NO CONGELADO)	4	2
TRUCHA Fresco	4	6
CARNE DE POLLO Fresco	17	26
CARNE DE PAVITA (pulpa) Fresco (Medallón de pecho)	10	10
VISCERAS	2	-
CARNE DE GALLINA	2	-
CARNE DE CUY	-	1
CARNE DE CONEJO	-	1
HUEVOS (*) Frescos, integros y limpios	-	2



(\*) Equivalente a la cantidad de gramos de proteína de un cárnico de 100 g

(\*) Dosificación de acuerdo a la "Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva - INS - CENAN - 2005.

  
**HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRION"**  
**LIC. CONDEZO M. L. R. R.**  
**JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA**



Mantiene en buenas condiciones de funcionamiento los equipos y mobiliario ofertados en la ejecución del servicio.	n				
Proporciona equipo y/o vestimenta de protección a su personal para la atención de pacientes con enfermedades altamente infectocontagiosas o con riesgo.	l				
Mantiene equipo operativo dentro de las instalaciones.	o				
<b>11.4. HIGIENE Y SALUBRIDAD</b>					
Presenta certificados de salud (otorgado por el Ministerio de Salud) del personal Profesional, técnico y auxiliar destacado para ejecutar el servicio.	10.4.1.				
El contratista presenta el respectivo carnet de sanidad vigente de su personal.	10.4.2.				
Cumple con presentar en el primer trimestre de iniciado el Contrato su Manual BPM, Programa de Higiene y Saneamiento, Manual de Seguridad y Salud en el trabajo, Protocolo de protección de alimentos para que ingresen los víveres al área de producción, asimismo el Plan HACCP y la certificación en PGH (Principios Generales de Higiene), en un plazo no mayor a 06 meses.	10.4.3.				
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos contenidos en el Programa de Higiene y Saneamiento.	10.4.3.				
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos contenidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).	10.4.3.				
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos contenidos en su Plan HACCP.	10.4.4.				
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos contenidos en su Manual de Seguridad y Salud en el trabajo.	10.4.5.				
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos del Protocolo de protección de alimentos para que ingresen los víveres al área de producción.	10.4.6.				
Cumple con ejecutar a diario los procedimientos contenidos en su Plan para la Vigilancia, Prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19.	10.4.7.				
Efectuar la fumigación del área de producción, comedor, otros ambientes cada tres meses, así como desinfección y desinsectación; asimismo desratización de manera trimestral.	10.4.8.				
El contratista cumple con la limpieza, lavado y desinfección de los equipos y materiales utilizados en el servicio.	10.4.9.				
El Contratista se encarga de depositar en recipientes con tapa los residuos sólidos generados durante la prestación del servicio.	10.4.10.				
<b>12. RESPONSABILIDADES</b>					
El personal cuenta con su respectivo carnet de identificación o fotocheck conforme a los "Términos de referencia".	11.6.				
Cuenta con resultados de análisis microbiológico y/o bromatológico, de acuerdo a los términos de referencia.	11.9.				
<b>13. CAPACITACIÓN</b>					
El contratista cumple con la capacitación mensual a su personal de acuerdo a su cronograma e informa al Servicio de Nutrición del centro asistencial oportunamente.	12				

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"  
LIC. GONZALO MELÉNDEZ ROMOEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





18.3. PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO				
Presentan oportunamente el Currículo Vitae del personal según el perfil solicitado.	16.3.1.			
El personal propuesto por el Contratista ejecuta el servicio contratado. En caso de cambio, es reemplazado por otro con igual o mejor experiencia, lo cual se acredita con la presentación del Currículo Vitae.	16.3.2.			
El personal responsable del servicio viste el uniforme correspondiente: gorro, mandiles según la función que realice, deberá cambiar de ropa las veces como su presentación lo requiera.	16.3.3.			
El personal del contratista cumple con las normas de conducta detallada en los "Términos de Referencia".	16.3.9.			
El reemplazo de personal se realiza en el plazo de 48 horas previamente evaluado por la Jefatura de Nutrición.	16.3.7.			
El personal Nutricionista y técnico del contratista tiene amplio conocimiento de las actividades que le competen y cumple las funciones establecidas.	16.3.8.			
21.1. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCION				
La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas.	b.1.			
La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento diario de la Unidad de Nutrición y Dietoterapia.	b.2.			
La dotación oportuna de raciones corresponde al horario y periodicidad fijados.	b.3.			
Los resultados de los análisis microbiológicos y/o bromatológicos se encuentran dentro de las normas vigentes.	c			
Los alimentos devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos si los hubiera, para el consumo de pacientes y personal de guardia son repuestos oportunamente por el Contratista.	c.5.			
No se evidencia el reclamo debidamente sustentado de usuarios respecto a su dieta o a una atención inadecuada respecto a la provisión de sus alimentos en las salas de hospitalización o comedor de personal.	c.7.			

SC: SI CUMPLE

NC: NO CUMPLE

CO: CANTIDAD DE CURRENCIAS



JEFE DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y  
DIETETICA  
HDAC - PASCO

EMPRESA CONCESIONARIA

HOSPITAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"  
LIC. CONDEZO MELÉNDEZ ROHOMEL  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



### 3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/ 800,000.00 (Ochocientos Mil con 00/100 soles)</b> 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: Servicios de alimentación colectiva a entidades públicas y/o privadas.</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 pago<sup>8</sup>, 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 <b>Anexo N° 8</b> 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 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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>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 publicada 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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>

<sup>8</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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

**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".*

## CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A.</b>	<b>PRECIO</b>	
<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 (<b>Anexo N° 6</b>). Según corresponda.</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>i</i> = Oferta  <b>P<sub>i</sub></b> = Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b> = Precio <i>i</i>  <b>O<sub>m</sub></b> = Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b> = Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>

## **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 comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO 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 PAGO<sup>9</sup>**

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios,

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 acaso 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.*

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

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>10</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

<sup>10</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

*En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

### **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 por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### Importante para la Entidad

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

### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o*

*póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

### **Importante**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>11</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>12</sup>.*

<sup>11</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>12</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>13</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>14</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>14</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

<sup>15</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>16</sup> Ibídem.

<sup>17</sup> Ibídem.

4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>18</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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 OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



#### ANEXO N° 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>21</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>21</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....  
**Consortiado 1**

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

.....  
**Consortiado 2**

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*  
*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*  
*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*.

**Importante para la Entidad**

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*  
*"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*  
*"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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
<b>TOTAL</b>	

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.*
- *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].*

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
 “El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
 “El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*



**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el esquema mixto de suma alzada y precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

OFERTA A PRECIOS UNITARIOS DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO
Monto del componente a precios unitarios			

OFERTA A SUMA ALZADA DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
Monto del componente a suma alzada	

Monto total de la oferta	
--------------------------	--

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 en su oferta los precios unitarios de los componentes previstos para este sistema en el presente anexo y por un monto fijo integral de los componentes previstos a suma alzada.*

- *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].*

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

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base a porcentajes incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	OFERTA
Porcentaje ofertado <sup>22</sup>	%
<b>Monto Total Ofertado</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas.*

<sup>22</sup> De conformidad con la Opinión N° 202-2016/DTN, corresponde al porcentaje del monto total a cobrar o recuperar.

**Importante para la Entidad**

*En caso de la prestación de servicios bajo el sistema en base a honorario fijo y comisión de éxito incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	MONTO
(A) Honorario Fijo	
(B) Comisión de éxito <sup>23</sup>	
<b>Precio de la Oferta (A) + (B)</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir las disposiciones, según corresponda. Una vez culminada la elaboración de las bases, las notas que no se incorporen deben ser eliminadas*

<sup>23</sup> De conformidad con la Opinión N° 011-2017/DTN: “El postor formula su oferta contemplando un monto fijo y un monto adicional como incentivo que debe pagársele en caso consiga el resultado esperado”.

### Importante para la Entidad

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

***Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases***

### ANEXO N° 7

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>24</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

### Importante

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

<sup>24</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."



## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
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 <sup>25</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>28</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>25</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>26</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>27</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>28</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>29</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>30</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>25</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>28</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## **ANEXO N° 9**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

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

### Importante para la Entidad

*En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando la contratación del servicio va a ser prestado fuera de la provincia de Lima y Callao y el monto del valor estimado de algún ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00) debe considerarse el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.*

## ANEXO N° 10

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

### Importante

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 10**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**Nota para la Entidad**

*En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 11**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA  
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

## ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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.*