

# ***BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL***

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



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo                                    | Descripción  |
|----|--|--|
| 1  | [ABC] / [.....]                            | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.   |
| 2  | [ABC] / [.....]                            | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3  | <b>Importante</b><br>• Abc                 | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.   |
| 4  | <b>Advertencia</b><br>• Abc                | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.  |
| 5  | <b>Importante para la Entidad</b><br>• Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.  |

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



## **BASES ESTÁNDAR DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

### **CONCURSO PÚBLICO N°**

01-2022-CS/HDAC-PASCO-1

### **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE**

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

CERRO DE PASCO, ABRIL DEL 2022

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

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

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

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

### 1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

#### Advertencia

*La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.*

#### Importante

*Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.*

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

### **1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

### **1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*  
*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### Importante

- *En los contratos 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.*

#### **Advertencia**

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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



### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : AIS HOSPITAL DANIEL ALCIDES CARRION  
RUC N° : 20194048034  
Domicilio legal : AV. LOS INCAS S/N YANACANCHA - PASCO - PASCO  
Correo electrónico: : [adquisiciones@hrdac-cerrodepasco.gob.pe](mailto:adquisiciones@hrdac-cerrodepasco.gob.pe)

### 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 Y 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° 263-2022-JUA-HDAC/PASCO de fecha 28 de marzo del 2022.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 - RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 611 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 solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 en caja de la entidad.

#### Importante

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

### 1.10. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 31365, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31367 – Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- 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 aprueba 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. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**<sup>4</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 debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios, esquema mixto de suma alzada y precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

#### Importante

- *El 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.*

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

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

#### Importante para la Entidad

- *En caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, incluir el siguiente literal:*
  - a) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Factores de Evaluación**” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
- *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, consignar el siguiente literal:*
  - b) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV **(Anexo N° 7)**.*
- *En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando la contratación del servicio en general 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), consignar*

<sup>4</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.

*el siguiente literal:*

- c) *En el [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE PUEDE SOLICITAR LA BONIFICACIÓN] los postores con domicilio en la provincia donde se prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, pueden presentar la solicitud de bonificación por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao, según **Anexo N° 10**.*
- *En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente literal:*
- Ítem N° [...]**
- d) *Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°11**).*

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

#### **Advertencia**

*El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".*

### **2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato, de ser el caso CARTA FIANZA.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- 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>5</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).*

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- Estructura de costos<sup>7</sup>.

<sup>5</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>6</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>7</sup> Incluir solo cuando resulte necesario para la ejecución contractual, identificar los costos de cada uno de los rubros que comprenden la oferta.

- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete<sup>8</sup>.

#### 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 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.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>9</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes Hospital Regional Daniel Alcides Carrión sito en Av. Los Incas S/N Yanacancha – Pasco – Pasco.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<sup>9</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



### Importante

*En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## 2.5. 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 adjuntos al presente.

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

- Informe del funcionario responsable del Área de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia de la asistencia del personal.
- SCTR del personal.

Asimismo, 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 Área de Nutrición y Dietética.
- Factura del mes a cobrar.
- Penalidades aplicables al contratista de corresponder.

### **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 ante el HDAC.
- Relación de personal que cambiará o remplazará 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 se le requerirá 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.

Dicha documentación se debe presentar en la Mesa de Partes del Hospital Regional Daniel Alcides Carrión, sito en la Av. Los Incas S/N Yanacancha – Pasco – Pasco.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA



#### TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. **CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIA 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 REGIÓN PASCO.**

2. **ÁREA USUARIA QUE REQUIERE EL SERVICIO**

Área de Nutrición y Dietética del Hospital Daniel Alcides Carrión.

#### **SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar una persona natural o jurídica que brinde el Servicio de Alimentación y Nutrición con estándares óptimos de calidad para los pacientes y personal asistencial, con derecho a alimentación según la Directiva Institucional vigente a la fecha en: Hospital Daniel Alcides Carrión 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 de los HDAC -PASCO, materia del presente contrato.

4. **PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El período de prestación será de 611 (seiscientos once) días calendarios, y se iniciará a partir del día siguiente de suscrito el Contrato.

5. **REQUISITOS**

- ✓ El postor adjudicado con la buena pro debe de presentar, para la suscripción del contrato, una declaración jurada que contenga una propuesta de programación de menús de acuerdo a las variedades de dietas requeridas firmadas y visadas por un nutricionista habilitado.
- ✓ El postor adjudicado con la buena pro debe de presentar, para la suscripción del contrato, el Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo, de acuerdo a lo establecido a la R.M. N° 239-2020-MINSA y sus posteriores adecuaciones.

HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRE  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257



## 6. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

### 6.1. REQUERIMIENTO:

#### DESCRIPCIÓN DE LOS TIPOS DE DIETA

| HDAC-PASCO             | TIPOS DE DIETAS | RACIONES DIARIAS | RACIONES MENSUAL |
|------------------------|-----------------|------------------|------------------|
| Desayuno asistenciales | Sólida          | 105              | 3150             |
| Almuerzo asistenciales | Sólida          | 105              | 3150             |
| Cena Asistenciales     | Sólida          | 75               | 3150             |
| Desayuno pacientes     | Sólida          | 15               | 450              |
| Almuerzo pacientes     | Sólida          | 15               | 450              |
| Cena Pacientes         | Sólida          | 15               | 450              |
| Desayuno pacientes     | Líquida         | 5                | 150              |
| Almuerzo pacientes     | Líquida         | 5                | 150              |
| Cena Pacientes         | Líquida         | 5                | 150              |

#### CONDICIONES GENERALES

Las Especificaciones Técnicas son condiciones o características básicas de cumplimiento obligatorio; por tanto, las propuestas pueden superarlas.

## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS:

7.1. El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas será de 2,000 hasta 2,500 calorías por día, distribuidas en la siguiente forma:

- Desayuno : 20%
- Almuerzo : 45%
- Comida y cena : 35%

7.2. 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-REFRIGERIO.

7.3. El valor calórico del régimen Blando será no menor de 2,200 calorías.

El valor calórico del régimen Hipoglúcido 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 será de 1,500 a 1,700 calorías.

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

7.5. 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

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

43



respectiva, remitirá copia al Área de Nutrición y Dietética.

7.6. La composición de nutrientes que integran las raciones normales de pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

- **DE PROTEÍNAS:** 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:

| RÉGIMEN DIETÉTICO                | % DEL VCT PROTEÍNAS            | % DEL VCT CARBOHIDRATOS              | % DEL VCT GRASAS (< 7% de grasas saturadas) |
|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|---|
| Blando, Hiposódico               | 12% al 15%                     | 55% al 58%                           | 25% al 28%                                  |
| Grado I, Astringente             | 10 al 15%                      | 55 al 60%                            | 20 al 25%                                   |
| Hipoglúcido                      | 20%                            | 45% al 55%<br>(25 a 30 gr. De fibra) | 30% al 35%<br>(GS<7%)                       |
| ↓CHO                             | 20%                            | 45% al 50%                           | 35% al 40%<br>(15%AGE)                      |
| Hipograso                        | 12% al 15%                     | 55% al 60%                           | 23% al 25%                                  |
| Renal I                          | 8%<br>(70%AVB, 30%BVB)         | 60% al 65%                           | 25% al 30%                                  |
| Renal II                         | 10% al 15%<br>(70%AVB, 30%BVB) | 55% al 60%                           | 25% al 30%                                  |
| Renal III                        | 15% al 18%<br>(70%AVB, 30%BVB) | 55% al 60%                           | 25% al 30%                                  |
| Hiperproteico                    | 20%<br>(70%AVB, 30%BVB)        | 55% al 60%                           | 25% al 30%                                  |
| HiperCelulósico                  | 10% al 15%                     | 55% al 60%<br>(30 a 35gr. De fibra)  | 25% al 30%                                  |
| Alimentación complementaria      | 7% al 9%<br>(70%AVB, 30%BVB)   | 63% al 65%                           | 25% al 30%                                  |
| Alimentación por sonda (licuada) | 10-15%                         | 55 a 60%                             | 25 a 30%                                    |

- Las dietas hipograsas se atenderán con lácteos descremados y/o deslactosada.
- Respecto al régimen Renal: El aporte proteico de Alto Valor Biológico será exclusivamente con albúmina, 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 de CALCIO, HIERRO y VITAMINA A especificándose en el cuadro de cálculo nutricional. Asimismo, las frutas y verduras deberán sumar un total de 400g (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 REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 6297





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

El contratista contará con un registro, ficha de evaluación para la selección 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 las veces que sea necesario.

**7.7.1. Cárnicos**

- ✓ Los cárnicos que se consideren para las preparaciones deberán ingresar con certificado de sanidad veterinaria que acredite ser de primera calidad e inocuidad correspondiente, tanto para carnes (pollo, res, cerdo, cordero) y vísceras. Para el caso de aves y huevos deberán contar con registro sanitario, fecha de vencimiento y N° de lote.
- ✓ Para los productos hidrobiológicos: pescados frescos y trucha, deberán ser adquiridos de centros de abastecimiento autorizados que cumpla con las especificaciones de higiene y salubridad, e ingresarán en forma oportuna con sus certificados sanitarios correspondientes. En caso de pescados congelados y mariscos deberán contar con registro sanitario, fecha de vencimiento y N° de lote.
- ✓ La dosificación en el caso de desayuno será:
  - Carne de res o pollo : 40 gr.
  - Conserva de pescado : 40 gr.
- ✓ 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 170 gr.
  - Carne de pavo/pavita : de 100 gr a 120 gr. pulpa.
  - Carne de pescado : mínimo 120 gr. pulpa.
  - Los quesos : mínimo de 30 gr.

**7.7.2. Productos lácteos (leche, queso, yogurt y mantequilla, entre otros).**

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

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

**7.7.4. Los víveres secos (incluye menestras) deberán ser de calidad extra (sin excepción) y contar con registro sanitario.**

**7.7.5. 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 REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

41



7.7.6. Los condimentos a usar serán envasados con fecha de vencimiento visible y contar con registro sanitario. Las hierbas aromáticas con propiedades medicinales destinadas a la dotación de infusiones para pacientes y personal de guardia deberán ser utilizadas sólo en presentación de filtrantes.

**7.7.7. 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
  - Menestras : 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, Hipograsa, Hiposódico, Hipoglúcido, Hipocalórico, Hipercelulósico, Hipopurínico, de acuerdo a las necesidades del paciente, establecidas por el servicio.

7.8. 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 establecidos 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 aceptarán productos a granel.
- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. Se desearán en el momento productos cuyos envases presenten abolladuras, grietas, deterioros, cuya fecha de vencimiento haya caducado o no cuenten con registro sanitario vigente.

7.9. Existen diversificaciones de los Regímenes Dieto terapéuticos (Normal, Grado I, Astringente, Blanda, Blanda HP, Antialérgico, Hipograso, Hipoglúcido, Hiposódico, Renal I - Renal II - Renal III, HiperCelulósico, 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.

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

7.11. 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.

**7.12.** En los regímenes dietoterapéuticos, los insumos para las preparaciones adicionales estarán incluidos (independiente de la cantidad solicitada) en el costo de la ración porque forman parte de la prescripción dietética y serán solicitadas por el servicio o quien haga sus veces. Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (boldo, té, anís, manzanilla, etc.)

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO

LIC. EDITH PAMELA LEON TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
CNP: 8257



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.

**7.13.** La dosificación de los alimentos según 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 MINSA 1982. Y para los refrigerios se tendrá en cuenta los requerimientos del ANEXO N. ° 04: ENTREMESES PARA PAN –Refrigerio.

**7.14.** Esquema de alimentación básico para la ración sólida: Normal, Blanda, Hipograso, Alimentación Complementaria I, II, III, Renal, Hipoglúcida, hiposódica, hiperproteico, antialérgica, Hipercelulósico.

| TIEMPO COMIDA | ESPECIFICACIONES   |
|---------------|--|
| DESAYUNO      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Leche evaporada o deslactosada al ½: 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 reglamentario 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>   |
| ALMUERZO      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada de verduras o entrada</li> <li>Sopa (300 cc)</li> <li>Plato principal (incluye cárnico)</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 ½ (*)</li> </ul>  |
| CENA          | <p><b>PARA PACIENTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (300 cc.)</li> <li>Plato principal (incluye cárnico o su equivalente)</li> <li>Guarnición (tubérculo variado)</li> <li>Cereal</li> <li>Postre</li> <li>Leche Evaporada al ½ (*)</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 cárnico)</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 cárnico)</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> |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
 LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
 JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 C.N.P. 8257

39





**7.15. Refrigerio para personal de guardia:**

- Leche evaporada deslactosada (baja en grasa, o a solicitud del servicio) 1 taza al ½ de 250 cc.
- Un sándwich (pan con peso mínimo de 35 gramos) más entremeses proteicos (de acuerdo a especificaciones del **ANEXO N° 04 ENTREMESES 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 se especifica de acuerdo a la prescripción médica dietética y necesidades del paciente.*

**7.16. Para el personal asistencial con derecho a alimentación según normas institucionales, se podrá solicitar la atención de dietas según su patología crónica o según se requiera previa coordinación con el área de nutrición y dietética.**

**7.17. Esquema de alimentación básico: Ración Líquida**

| TIEMPO DE COMIDA | ESPECIFICACIONES  |
|------------------|---|
| <b>DESAYUNO</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cereal colado</li> <li>- Gelatina</li> <li>- Infusiones (incluye té)</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 ½ (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 ½ (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 té)</li> <li>- Bebida a base de soya</li> <li>- Leche evaporada al ½ (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.

Para mayor precisión respecto a las estructuras y componentes de las dietas se detallan en el **ANEXO N° 02 ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGÍMENES DIETOTERAPEUTICOS**.

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8237

38





## 8. SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

### 8.1. TAREAS

- a) El Contratista proporcionará con 15 días de anticipación la planificación mensual variada de los menús en el caso del Régimen completa y Regímenes 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 evaluación y realizar las correcciones necesarias y finalmente dar su aprobación como corresponde, 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 regímenes propuestos. La dosificación de cada alimento según 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, y los formatos a supervisar son: Kardex de Alimentos, Formato de control de calidad en la recepción de alimentos e insumos a almacenamiento, entre otros que crea pertinente la jefatura de Nutrición y Dietética, todo actualizado mensualmente.
- e) El Contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su calificación no representarán costo alguno adicional.
- f) El Contratista debe entregar oportunamente y garantizar durante todo el proceso de distribución de preparaciones (desde la recepción hasta la entrega y/o servicio) la temperatura adecuada de los alimentos destinados a pacientes hospitalizados y personal de guardia, e igualmente personal con derecho a refrigerio para su consumo según reglamento.
- g) El Contratista es el encargado del recojo de la vajilla utilizada inmediatamente terminada la atención (sin excepción) tantas veces amerite 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 (Navidad, Año Nuevo, Día del Trabajo, Día Mundial de la Alimentación, Aniversario de la Institución u otros que serán coordinados con la Jefatura del Área de Nutrición y Dietética), tanto para el personal de guardia y pacientes, las mismas que por su cualificación no representarán costo alguno adicional a la Institución, y tendrá el siguiente esquema:

HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P. 8257

37



**COMIDA DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO:**

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

**DESAYUNO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO:**

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

- i) El Contratista está obligado a efectuar la entrega de alimentación 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.). 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 servido 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 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 de 20 minutos.

*\*Los horarios de inicio de atención están 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:

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

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

**Para Personal Asistencial**

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

**Para Pacientes Hospitalizados**

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

  
HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
CNP: 8257



- l) El personal profesional Nutricionista del contratista (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 proceso de producción desde la requisición, recepción, elaboración, distribución 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 refiere a los siguientes tiempos:

- o Para el desayuno se dará hasta 45 minutos.
  - o Para el refrigerio se dará hasta 15 minutos.
  - o Para el almuerzo se dará hasta 60 minutos.
  - o 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 criterios 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.

#### 9. 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:

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

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

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

- Para los casos no señalados se aplicará, además, las UTRAS establecidas por HDAC PASCO. Las cantidades de las raciones alimenticias atendidas 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 y además no podrá superarse el monto total de la Propuesta Económica.

  
HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

35





- Para las raciones del personal asistencial y pacientes hospitalizados, la facturación se efectuará en relación a la cantidad de raciones atendidas por el Área de Nutrición y Dietética.
- Las cantidades de las raciones alimenticias pueden variar por encima o debajo del 10% 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.

#### 10. 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, HDAC-PASCO o quien haga sus veces supervisará directamente la calidad y cantidad de los insumos para la preparación 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 cármicos 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 - 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.

##### 10.1. CONDICIONES BÁSICAS PARA GARANTIZAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Se levantará un Acta consignando las inspecciones y verificaciones realizadas; así como, los resultados obtenidos. Dicha Acta deberá ser firmada por el área usuaria y por la jefatura de administración del HDAC PASCO y del Contratista del servicio.

El contratista, es el único responsable ante 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. HDAC

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRIÓN - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.N.R. 8237

34



PASCO podrá disolver el contrato conforme lo establece el Art. 135 del reglamento de la Ley de Contrataciones cuando:

- Incumpla injustificadamente obligaciones contractuales esenciales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello.
- Paralice o reduzca injustificadamente la ejecución de la prestación, pese a haber sido requerido y/o comunicado para corregir la situación.
- 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 a 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 establecidos en el régimen laboral de la actividad privada, será responsabilidad exclusiva del Contratista.

## 10.2. EQUIPOS Y MATERIALES

10.2.1. 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.

10.2.2. 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.


10.2.3. Respecto al personal asistencial de guardia, el menaje será de loza y los cubiertos, en casos contingenciales, (pandemias y otros) deberá la empresa usar envases descartables de material biodegradable los cuales el costo de estos descartables será reconocido por el HDACP, garantizando las medidas de bioseguridad en las áreas o servicio que se requiera.

10.2.4. La reposición de los utensilios y vajillas deteriorados se realizará de forma inmediata. El tiempo de renovación será requerido por el Área de Nutrición y Dietética las veces que sea necesario.

10.2.5. 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 y 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. Así mismo todo incremento de uso de envases descartables en casos contingenciales (pandemia y otros) el costo deberá ser asumida por el HDACP.

10.2.6. La atención de dietas desde las Unidades Periféricas de Nutrición hacia las salas de hospitalización se realizará empleando coches térmicos de distribución.

10.2.7. Para el calentamiento de las dietas en el horno microondas, se usará loza o

HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257



pírex refractario.

10.2.8. 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 al alimento deberá ser descartable y biodegradable este costo será asumido por el HDACP.

10.2.9. 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.

10.2.10. El Contratista proporcionará mantelería para el comedor, el mismo que será cambiado diariamente y 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. Asimismo, 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.

10.2.11. El Contratista hará entrega al inicio del contrato los uniformes completos y adecuados para el personal (02 juegos completos como mínimo por trabajador durante la vigencia del contrato), según estación y zona geográfica; con logotipo. Estos serán repuestos las veces necesarias, durante la vigencia del mismo.

10.2.12. 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 (EPP) 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.

10.2.13. El uniforme del personal profesional, técnico y auxiliar, será según lo establecido en la normatividad correspondiente dada por el MINSA y será descrito en su propuesta técnica.

10.2.14. El Contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones de estado, higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación.

10.2.15. El Contratista instalará y mantendrá operativo cada equipo solicitado en el hospital y planta física durante la vigencia de del contrato (extintores, cocinas, entre otros).

10.2.16. 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                      | unid |  | Lavaderos de dos pozas cada uno de acero inoxidable |
| 2                      | unid |  | Lavaderos de manos de acero inoxidable              |
| 1                      | unid |  | Mesa de acero inoxidable de 1.5 * 80                |
| 1                      | unid |  | Refrigerado marca LG                                |
| 1                      | unid |  | Microondas marca Samsung                            |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257





|   |      |   |
|---|------|---|
| 1 | unid | Licuada industrial                                    |
| 1 | unid | Conservadora refrigeradora con niveles                |
| 3 | unid | De marmitas a presión                                 |
| 1 | unid | Sartén volcable                                       |
| 4 | unid | Carros auxiliares de acero inoxidable                 |
| 3 | unid | Carros a baño maría de acero inoxidable               |
| 1 | unid | Moledora de carne                                     |
| 1 | unid | Plancha freidora de acero inoxidable                  |
| 1 | unid | Cocina de acero inoxidable con horno y tres hornillas |
| 1 | unid | Cocina de acero inoxidable de tres hornillas          |
| 2 | unid | Cocinas de acero inoxidable de cuatro hornillas       |
| 1 | unid | Parrilla freidora de acero inoxidable                 |
| 1 | unid | Freidora de una poza                                  |
| 1 | unid | Lavadora de platos industrial                         |

### 10.3. INFRAESTRUCTURA:

HDAC PASCO dispone para uso de la empresa contratista las siguientes instalaciones de infraestructura:

| UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA        |                                    |   |
|-----------------------------------|------------------------------------|---|
| SERVICIO DE NUTRICIÓN Y 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.

### 10.4. HIGIENE Y SALUBRIDAD

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

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

10.4.3. Se solicitará al inicio de la ejecución del mismo: El plan de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Plan HACCP 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) teniendo como requisito mínimo de presentar la certificación

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

31



en PGH ( principios Generales de Higiene), en un plazo de hasta 06 meses luego del inicio del contrato.

10.4.4. El Contratista debe presentar al inicio de la ejecución del contrato su Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y su Plan HACCP, 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.

10.4.5. El Contratista deberá contar al inicio de la ejecución del contrato con su Manual de Salud y Seguridad 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 de Nutrición y Dietética.

10.4.6. El Contratista al inicio 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).

10.4.7. El Contratista al inicio de la ejecución del contrato debe presentar y ejecutar su "Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19" en el HDAC. El mismo que deberá estar aprobado por el Ministerio de Salud.

10.4.8. El Contratista debe efectuar 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 de manera mensual, 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.

10.4.9. 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.

10.4.10. 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.

10.4.11. 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.

  
HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNR: 4257





## 11. RESPONSABILIDADES

11.1. El contratista asumirá el servicio de alimentación a todo costo.

11.2. 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 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 o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista.

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

11.4. 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 tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, establecidos para el régimen laboral de la actividad privada.

11.5. 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. Asimismo, HDAC PASCO no tendrá responsabilidad ante la intoxicación y/o envenenamiento constatado a causa de las raciones servidas a pacientes.

11.6. 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, nombre de la Empresa, firma y sello del Representante Legal.

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

11.8. 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 de manera interdiaria o las veces que sea necesario que incluyen pisos, puertas, paredes, ventanas, vidrios, etc. Con respecto al almacén y cámaras frigoríficas la limpieza y desinfección profunda se efectuará de manera diaria o según requerimiento.

11.9. El contratista deberá contar con los resultados de análisis microbiológicos (dentro de los parámetros permitidos) de manera trimestral los cuales serán tomados de forma inopinada por un laboratorio acreditado por la entidad correspondiente a solicitud del área usuaria y cuyos costos serán cubiertos por el contratista.

  
HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.N.P. 8257



## 12. CAPACITACIÓN

Al inicio del contrato el proveedor presentará al Área de Nutrición y Dietética, su cronograma de capacitación a todo su personal encargado de las diferentes áreas. Estas actividades se desarrollarán mensualmente y en coordinación con el Área de Nutrición y Dietética. El proveedor asumirá el costo de dichos cursos, y dará las facilidades necesarias para la verificación de la ejecución de dichas capacitaciones. Debiendo remitir el informe correspondiente con las evidencias que acrediten su ejecución. Se realizarán evaluaciones de conocimiento y desempeño al personal trimestralmente, en coordinación con el Área de nutrición.

## 13. OBLIGACIONES LABORALES

- La remuneración mensual de cada operador no debe ser inferior a S/. 1,000.00 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 esta causa.
- En ese 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.

## 14. SEGUROS

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

- ✓ POLIZA DE SEGURO DE ACCIDENTES PERSONALES o Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de salud personal activo a la fecha y que prestará el servicio, posterior a la suscripción del contrato.
- ✓ POLIZA DE SEGUROS DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL por daños materiales y personales causados involuntariamente a terceros, que además incluya la Responsabilidad Civil Patronal que cubra al Instituto, posterior a la suscripción de contrato por el monto de \$2,000.00 (dos mil dólares americanos),
- ✓ POLIZA DE DESHONESTIDAD, la que deberá incluir daños y perjuicios mientras realicen su trabajo en el Instituto, posterior a la suscripción del contrato por el monto de \$2,000.00 (dos mil dólares americanos).

## 15. 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.

## 16. MEDICION DE LOS RESULTADOS

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

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

28



contrato suscrito.

- ✓ El servicio se proporciona con el personal, equipo y materiales ofertado y aceptado.
- ✓ La cantidad corresponde 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 asigne la empresa.

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

La Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición se brindará por el periodo de 611 (seiscientos once) días calendarios o hasta acabar el monto adjudicado contados desde el día siguiente del cierre del servicio que actualmente viene dando la prestación.

#### 16.2. PERSONAL PROPUESTO

El Contratista para la realización del servicio, deberá mantener como mínimo en planta el siguiente personal:

| CARGO U OCUPACIÓN                      | REQUISITOS MÍNIMOS  |
|--|---|
| <b>ADMINISTRADOR GENERAL (1)</b>       | <p><b>ESTUDIO:</b><br/>Lic. En Administrador o Bachiller en Administración.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor de 24 meses en empresas concesionarias de alimentos.<br/>No menor de 8 meses de experiencia como administrador en servicios de alimentación en hospitales regionales nivel II.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b><br/>Diplomado de Gerencia Hospitalaria y Salud pública.<br/>Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria<br/>Maestría en administración con mención en administración estratégica de empresas.<br/>Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales 120hrs<br/>Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</p> |
| <b>NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR (1)</b> | <p><b>ESTUDIO:</b><br/>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)</p>   |


HOSPITAL DANIEL ALCIDES CARRION  
HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO

  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.N.P. 6237





|  |  |
|--|--|
| <p><b>NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR (1)</b></p>  | <p><b>ESTUDIO:</b><br/>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)3</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor de 36 meses en empresas concesionarias de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Diplomado en Nutrición clínica con 720hr<br/>Diplomado en Nutrición enteral y parenteral 720hr<br/>Curso de Higiene y manipulación de alimentos<br/>Diplomado en Administración de restaurantes<br/>Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales 120hrs.<br/>Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</p> |
| <p><b>NUTRICIONISTA GENERAL (1)</b></p>        | <p><b>ESTUDIO:</b><br/>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)4</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor de 12 meses en empresas concesionarias de alimentos.</p> <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Diplomado en Nutrición clínica con 720hr<br/>Diplomado en Nutrición enteral y parenteral 720hr<br/>Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs<br/>Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</p>  |
| <p><b>CHEF EJECUTIVO Y CAPACITADOR (1)</b></p> | <p><b>ESTUDIO:</b><br/>Chef título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como Chef o jefe de cocina.<br/>No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como Chef Ejecutivo.</p>  |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
CNP: 8257



|  |   |
|--|---|
|  | <p>No menor a 24 meses desempeñándose como Chef Docente, chef capacitador o chef instructor en institutos o universidades aprobados por SUNEDU en la carrera de Cocina o arte culinario o gastronomía.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b><br/>Curso de Gestión de inocuidad de alimentos BPM –HACC 220hrs lectivas.<br/>Diplomado en nutrición clínica<br/>Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria.<br/>Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales.120hrs<br/>Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</p>   |
| <b>CHEF JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD (1)</b> | <p><b>ESTUDIOS:</b><br/>Chef con título a nombre de la nación como técnico en cocina o gastronomía y con segunda carrera técnica en pastelería con título a nombre de la nación.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 60 meses en concesionarios de alimentos o centros de producción de alimentos preparados desempeñándose como Chef jefe de producción, jefe de taller o jefe de planta</p> <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Diplomado en control de calidad y tecnología de alimentos.<br/>Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.<br/>Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs<br/>Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</p> |
| <b>JEFE DE COCINA – CAPACITADOR (1)</b>      | <p><b>ESTUDIOS:</b><br/>Chef egresado y/o con título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 24 meses como jefe de cocina en concesionarios de alimentos.</p> <p>No menor a 24 meses desempeñándose como Chef Docente, chef capacitador o chef instructor en institutos o universidades aprobados por SUNEDU en la carrera de Cocina o arte culinario o gastronomía.</p> <p>No menor a 8 meses como jefe de cocina en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II.</p>   |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.R.P. 8437

25



|   |   |
|---|---|
|   | <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria.<br/>Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.<br/>Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs<br/>Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</p>  |
| <b>CHEF/COCINERO(A) Y/O MAESTRO DE COCINA (2)</b> | <p><b>ESTUDIOS:</b><br/>Chef egresado y/o con título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como Chef.<br/>No menor a 6 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como chef.</p> <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.<br/>Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs<br/>Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</p> |
| <b>AYUDANTE DE COCINA (2)</b>                     | <p><b>ESTUDIOS:</b><br/>Con estudios modulares de cocina, arte culinario o gastronomía o estudios en proceso o inconclusos de la carrera de cocina, arte culinario o gastronomía</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como ayudante de cocina.<br/>No menor a 2 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como ayudante de cocina.</p> <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</p>   |
| <b>HABILITADOR DE COCINA (2)</b>                  | <p><b>ESTUDIOS:</b><br/>Con secundaria completa</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 12 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como habilitador.<br/>No menor a 2 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como habilitador.</p> <p><b>CAPACITACIÓN:</b></p>  |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEON TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.M.P.: 8257

24





|   |  |
|---|--|
|   | Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.  |
| <b>AUXILIARES PARA ATENCIÓN EN PISO (5)</b> | <p><b>ESTUDIOS:</b><br/>Con secundaria completa</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 18 meses en atención a pacientes en servicio de alimentación en hospitales regionales de nivel II.</p> <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.<br/>Curso de Atención especializada en servicio de alimentación a pacientes covid-19.</p>   |
| <b>JEFE DE ALMACÉN (1)</b>                  | <p><b>ESTUDIOS:</b><br/>Con estudios en logística, contabilidad o administración</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 12 meses como asistente administrativo o asistente logístico.<br/>No menor a 3 meses como almacenero en servicio de alimentación en hospitales regionales nivel II</p> <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.<br/>Diplomado en administración y gestión pública.</p> |
| <b>AUXILIAR DE LIMPIEZA (2)</b>             | <p><b>ESTUDIOS:</b><br/>Con secundaria completa</p> <p><b>EXPERIENCIA:</b><br/>No menor a 6 meses como personal de la limpieza en servicios de alimentación u otros en hospitales regionales nivel II</p> <p><b>CAPACITACION:</b><br/>Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</p>  |

**16.3. PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**16.3.1.** 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 ejecución del respectivo contrato, con su respectiva hoja de vida o currículo debidamente documentado.

**16.3.2.** 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 excepcional el cambio de personal deberá obligatoriamente ser canalizados y comunicados al área de nutrición, sustentando Currículo Vitae con iguales o superiores características a las

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEON TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

23



previstas en las Bases para el personal a ser reemplazado.

**16.3.3.** El Contratista, es responsable que todo el personal (profesional, técnico y auxiliar, incluyendo los retenes), a cargo del servicio, no registren antecedentes "policiales" ni "penales".

**16.3.4.** 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 descartables de color blanco, chaqueta, pantalón y guardapolvo de color crema y zapatos antideslizantes.
- Personal 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, deberá usar otros equipos de protección contemplados en la normatividad.
- 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, 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 diariamente y las veces que sea necesario. Las provisiones para la dotación de la vestimenta estarán a cargo del Contratista.*

**16.3.5.** 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.

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

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

**16.3.8.** El personal del Contratista deberá tener amplio conocimiento de las actividades que le competen para el cumplimiento de las funciones establecidas

**16.3.9.** 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.

**16.3.10.** 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.

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.R.P. 8257

22



16.3.11. La empresa Contratista se obliga a proporcionar en forma mensual a su personal el material de escritorio necesario para el control y supervisión de su personal (partes de asistencia, cuadernos para el inventario de equipos, lapiceros, etc.).

16.3.12. 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.

#### 16.4. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio de Alimentación y Nutrición se realizará en el Hospital Daniel Alcides Carrión de PASCO.

#### 16.5. PRODUCTOS A ENTREGAR Y SU DESCRIPCIÓN 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.

#### 16.6. PLANO O DISEÑO, DE SER EL CASO

No Corresponde.

#### 16.7. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

Recursos Ordinarios - 00

#### 17. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada en favor del contratista en pagos periódicos mensuales.

Cada monto para 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 estos 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 del Área de Nutrición y Dietética.
- Consolidado de raciones atendidas.
- Resultados microbiológicos y/o bromatológicos según corresponda
- Comprobante de pago (original y copia SUNAT).
- Copia de la asistencia del personal.
- SCTR del personal

Asimismo, 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 emitido por el encargado de la Jefatura del Área de Nutrición y Dietética.

  
HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
C.O.P. 8257





- 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 al EL CONTRATISTA la presentación de los siguientes documentos:

- Copia simple de los contratos suscritos con los trabajadores destacados ante el HDAC.
- Relación del 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 cancelado del mes anterior.
- Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado del 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 de Trabajo, exigida por única vez para el segundo mes de pago.

**18. PENALIDADES**

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 acuerdo lo estipulado en el Art 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado N° 30225.

**18.1. 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 la facturación total del mes, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto de la facturación del mes. La jefatura de administración de HDAC comunicará a la oficina de Logística del HDAC para la aplicación de la penalidad, en caso de incurrir en los supuestos del **FORMATO N°06**

**19. SUPERVISIÓN Y CONFORMIDAD DEL SERVICIO**

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

  
HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
ONP: 8257

20



#### 19.1. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

- 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 será otorgado por el Área de Nutrición y Dietética, cuando por la naturaleza de dicha infracción corresponda subsanar, dicho plazo se determinará por la naturaleza de la infracción por el Área de Nutrición y Dietética o Administración en los formatos o actas correspondientes del HDAC.

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.

- b) La evaluación de la calidad la efectuará por el Área de Nutrición y Dietética del HDAC, 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; y dosificación 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.

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

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

- c) El contratista realizará mensualmente el control bromatológico y microbiológico de los alimentos según al siguiente detalle:

Las muestras serán tomadas por un laboratorio acreditado 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 u otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.

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

c.3. Serán considerados muestras que deberán ser tomadas 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.

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257




c.4. Los resultados microbiológicos y/o bromatológicos será remitidos a la jefatura de administración, Oficina de Epidemiología y Dirección. 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 con el contratista mediante nueva preparación o adquisición de terceros, la reposición no exime del descuento correspondiente de las raciones observada por daños originados a la institución.

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 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 EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN TERCERIZADO (ANEXO N° 06). La evaluación mensual utilizando este formato estará a cargo del Nutricionista responsable del HDAC

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNR: 8297

18





ANEXO N° 01  
MODELO DE VALORACIÓN NUTRICIONAL DE PREPARACIONES

| DESAYUNO      |                    | CANT | ENER | PROT | GRAS | CHO | FIBRA | CALC | FOSE  | HIER | VIT. C   | VIT. B1 | VIT. B2 | VIT. B3 | VIT. C | NA | K | W3 | W6 | COL | AGS |
|---------------|--------------------|------|------|------|------|-----|-------|------|---|------|--|---------|---------|---------|--------|----|---|----|----|-----|-----|
| PREPARACION   | ALIMENTO           |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL          |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
| PREPARACION   | ALIMENTO           |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL          |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL DESAYUNO |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               |                    |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
| ALMUERZO      |                    | CANT | ENER | PROT | GRAS | CHO | FIBRA | CALC | FOSE <td>HIER</td> <td>VIT. C <td>VIT. B1</td> <td>VIT. B2</td> <td>VIT. B3</td> <td>VIT. C</td> <td>NA</td> <td>K</td> <td>W3</td> <td>W6</td> <td>COL</td> <td>AGS</td> </td> | HIER | VIT. C <td>VIT. B1</td> <td>VIT. B2</td> <td>VIT. B3</td> <td>VIT. C</td> <td>NA</td> <td>K</td> <td>W3</td> <td>W6</td> <td>COL</td> <td>AGS</td> | VIT. B1 | VIT. B2 | VIT. B3 | VIT. C | NA | K | W3 | W6 | COL | AGS |
| PREPARACION   | ALIMENTO           |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL          |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
| PREPARACION   | ALIMENTO           |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL          |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL ALMUERZO |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               |                    |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
| COMIDA        |                    | CANT | ENER | PROT | GRAS | CHO | FIBRA | CALC | FOSE <td>HIER</td> <td>VIT. C <td>VIT. B1</td> <td>VIT. B2</td> <td>VIT. B3</td> <td>VIT. C</td> <td>NA</td> <td>K</td> <td>W3</td> <td>W6</td> <td>COL</td> <td>AGS</td> </td> | HIER | VIT. C <td>VIT. B1</td> <td>VIT. B2</td> <td>VIT. B3</td> <td>VIT. C</td> <td>NA</td> <td>K</td> <td>W3</td> <td>W6</td> <td>COL</td> <td>AGS</td> | VIT. B1 | VIT. B2 | VIT. B3 | VIT. C | NA | K | W3 | W6 | COL | AGS |
| PREPARACION   | ALIMENTO           |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL          |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
| PREPARACION   | ALIMENTO           |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL          |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               | SUB TOTAL COMIDA   |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
|               |                    |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |
| TOTAL DEL DIA |                    |      |      |      |      |     |       |      |   |      |  |         |         |         |        |    |   |    |    |     |     |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEON TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
CNC: 8297

13



## ANEXO N° 02

### ESQUEMAS NUTRICIONALES DE LOS REGIMENES DIETOTERAPEUTICOS

#### LIQUIDA RESTRINGIDA

| ESQUEMA DE ALIMENTOS | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(gr. o cc.) |
|----------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| Infusión             | 200                     | 200                     | 200                 |

#### LIQUIDA AMPLIA NORMAL

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

#### LIQUIDA AMPLIA HIPOGLÚCIDA

| ESQUEMA DE ALIMENTOS                   | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(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                 |

#### RÉGIMEN ASTRINGENTE

| ESQUEMA DE ALIMENTOS  | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(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 (te)   | -                       | 200                     | -                   |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

16



### RÉGIMEN GRADO #1

| ESQUEMA DE ALIMENTOS               | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(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<br>10 unid<br>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<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(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                 |

### RÉGIMEN HIPOGLUCIDO

| ESQUEMA DE ALIMENTOS                              | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(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: 10 am 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 fruta                                 | -                       | 200                     | -                   |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEON TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
CNP: 8257

15



### RÉGIMEN HIPOSÓDICO

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

### RÉGIMEN HIPOGRASO

| ESQUEMA DE ALIMENTOS                    | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(gr. o cc.) |
|---|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| Leche descremad (1/2)                   | 250                     | -                       | 200                 |
| Fruta (parte comestible) o jugo         | 200                     | 150                     | 150                 |
| Pan                                     | 70                      | -                       | -                   |
| Cada pan con entremés (1 proteico)      | 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                 |

### RÉGIMEN HIPERPROTEICO

| ESQUEMA DE ALIMENTOS  | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(gr. o cc.) |
|---|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| Leche entera (1/2)  | 250                     | 200                     | -                   |
| Fruta natural   | 120                     | -                       | -                   |
| 02 Panes  | 70                      | -                       | -                   |
| Cada pan con entremés (1 proteico)  | hiperproteico           | -                       | -                   |
| Cocimiento de cereal con fruta  | 300                     | -                       | -                   |
| Adicional: 10 am y 3 pm, leche, pan con Entremés hiperproteico, 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 REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEON TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
CNP: 8257

14



### RÉGIMEN HIPERCELULÓSICO

Fibra Total (Según RDI)  
Varón  $\geq 38g$  y Mujeres:  $\geq 25g$

| ESQUEMA DE ALIMENTOS                           | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(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,<br>fruta extra        | 200                     | 200                     | -                   |
| Entrada – ensalada fresca                      | -                       | 200                     | -                   |
| Sopa de verduras                               | -                       | 300                     | 300                 |
| Segundo de vegetales                           | -                       | 500                     | 500                 |
| Refresco de frutas o de cereales<br>integrales | -                       | 250                     | -                   |

### RÉGIMEN NORMAL

| ESQUEMA DE ALIMENTOS                 | DESAYUNO<br>(gr. o cc.) | ALMUERZO<br>(gr. o cc.) | CENA<br>(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 REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
C.N.P.: 8257

13





**ANEXO N° 03**

**ENTREMESES PARA PAN – DESAYUNO**

|    |                                | NORMAL | HIPOSODICO | HIPOGLUCIDO | HIPOCALORICO | BAJO CARBOHID | HIPOGRASO | ASTRINGENTE | BLANDA | RENAL I | RENAL II | RENAL III | GRADO #1 | ALIM. COMPLEM. 3 | 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        | 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         | 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 | ATÚN                           | X      |            | X           |              | X             |           |             |        |         |          |           |          |                  | 1v/sem     |
| 15 | ATÚN SIN SAL                   |        | X          |             |              |               |           |             |        |         | X        | X         |          |                  |            |
| 16 | ATÚN 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 PAÍS                 | 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        | X                | 1v/sem     |
| 24 | MIEL                           | X      | 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 REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LON TORRES  
JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
CNP: 8237

12



**ANEXO N° 04**

**ENTREMESES PARA PAN –Refrigerio**

| ENTREMÉS (*)                                       | PESO ENTREMÉS          | FRECUENCIA |
|--|------------------------|------------|
| QUESO PASTEURIZADO                                 | 50 gramos              | 4 v/mes    |
| QUESO EDAM   | 30 gramos              | 4 v/mes    |
| MIXTO<br>QUESO FRESCO<br>MORTADELA y/o<br>JAMONADA | 30 gramos<br>20 gramos | 4 v/mes    |
| POLLO  | 70 gramos              | 12 v/mes   |
| HUEVO (unidad mediana)                             | 60 gramos              | 8 v/mes    |
| ATÚN   | 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  | 70 gramos              | 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 REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
  
 LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
 JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
 CNP: 8257

u




**ANEXO N° 05**

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

| PRODUCTO  | NORMALES | DIETAS  |
|---|----------|---------|
|   | 31 DÍAS  | 31 DÍAS |
| <b>CARNE DE CARNERO</b><br>Fresco y de calidad extra o primera.       | 1        | -       |
| <b>CARNE DE RES (pulpa)</b><br>Fresco y de calidad extra o primera.   | 13       | 14      |
| <b>CARNE DE CERDO (pulpa)</b><br>Fresco y de calidad extra o primera. | 8        | -       |
| <b>PESCADO (blanco)</b><br>Fresco (No CONGELADO)                      | 4        | 2       |
| <b>TRUCHA</b><br>Fresca   | 4        | 6       |
| <b>CARNE DE POLLO</b><br>Fresco                                       | 17       | 26      |
| <b>CARNE DE PAVITA (pulpa)</b><br>Fresco (Medallón de pecho)          | 10       | 10      |
| <b>VÍSCERAS</b>   | 2        | -       |
| <b>CARNE DE GALLINA</b>   | 2        | -       |
| <b>CARNE DE CUY</b>   | -        | 1       |
| <b>CARNE DE CONEJO</b>  | -        | 1       |
| <b>HUEVOS (*)</b><br>Frescos, íntegros y limpios                      | -        | 2       |

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

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

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP 8257

10



ANEXO N. ° 04

FORMATO DE EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN TERCERIZADO

ÁREA USUARIA: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

CONTRATISTA: \_\_\_\_\_ HORA: \_\_\_\_\_

| CONTROL  | Item   | S<br>C | N<br>C | CO | OBSERVACIONES |
|--|--|--------|--------|----|---------------|
| <b>7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>  |  |        |        |    |               |
| Cumple con proporcionar en las preparaciones, la composición nutricional solicitada según especificaciones técnicas mínimas de los alimentos.  | 7.1 – 7.2<br>7.3 – 7.4 –<br>7.5 – 7.6 –<br>7.7 |        |        |    |               |
| <b>8. SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>   |  |        |        |    |               |
| Cumple con la presentación de la Planificación de regímenes normales y dietas con 15 días de anticipación (dosificación de ingredientes y cálculo de macronutrientes).   | a  |        |        |    |               |
| Cumple con la dosificación de ingredientes propuesto y aprobado por el área de nutrición.  | b  |        |        |    |               |
| Cumple con proporcionar fracciones de ración para atender a los pacientes de alta.   | c  |        |        |    |               |
| Al finalizar el mes deberá presentar su informe de actividades, y los formatos a supervisar  | d  |        |        |    |               |
| El Contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su calificación no representarán costo alguno adicional  | e  |        |        |    |               |
| Entrega oportunamente y a temperatura adecuada, la alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en los comedores respectivos hasta el término de la atención e igualmente al personal con derecho a refrigerio según reglamento. | f  |        |        |    |               |
| Cumple con el recojo y lavado de la vajilla según lo establecido en los términos de referencia.  | g  |        |        |    |               |
| Atiende los requerimientos de dietas especiales en fechas específicas previa coordinación con la Jefatura del Área Nutrición y Dietética.  | h  |        |        |    |               |
| El profesional Nutricionista del contratista cumplió con controlar, supervisar y permanecer durante todo el proceso de producción.   | i  |        |        |    |               |
| Repone oportunamente las preparaciones que no cumplen con las características organolépticas y sensoriales adecuadas.  | m  |        |        |    |               |
| <b>10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO</b>  |  |        |        |    |               |
| El personal que realiza la distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes hospitalizados acata las indicaciones del profesional Nutricionista del Servicio.  | a  |        |        |    |               |
| El Contratista provee el abastecimiento de víveres en sus almacenes de calidad y cantidad necesaria.   | d  |        |        |    |               |
| <b>10.2. EQUIPOS Y MATERIALES</b>  |  |        |        |    |               |
| Proporciona menaje y enseres adecuados para la atención de pacientes y personal asistencial  | a  |        |        |    |               |
| 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 infectocontagiosos o  | l  |        |        |    |               |


HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

9





|  |          |  |  |  |  |
|--|----------|--|--|--|--|
| con riesgo.  |          |  |  |  |  |
| Mantiene equipo operativo dentro de las Instalaciones.   | o        |  |  |  |  |
| <b>10.4. HIGIENE Y SALUBRIDAD</b>  |          |  |  |  |  |
| Presenta certificados de salud (otorgado por el Ministerio de Salud) del personal Profesional y Técnico destacado (incluido los retenes) 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 al inicio del Contrato su Certificación Sanitaria, Manual BPM, Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento, Manual de Salud y Seguridad en el trabajo, Protocolo de protección de alimentos para que ingresen los víveres al área de producción y su Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID 19. | 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 Salud y Seguridad 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 01 vez por mes   | 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 la disposición de residuos sólidos generados durante la prestación del servicio.  | 10.4.10. |  |  |  |  |
| <b>11. RESPONSABILIDADES</b>   |          |  |  |  |  |
| El personal cuenta con su respectivo carnet de identificación o fotocheck conforme a los "Términos de referencia".   | 11.6.    |  |  |  |  |
| Contar con resultados de análisis microbiológicos  | 11.9.    |  |  |  |  |
| <b>12. 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       |  |  |  |  |
| <b>16.3. PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>  |          |  |  |  |  |
| Presentan oportunamente el Currículo Vitae del personal propuesto según 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 de su 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 tantas veces como su presentación lo requiera.  | 16.3.3.  |  |  |  |  |
| El personal del contratista cumple con las normas de conducta detalladas 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.  |  |  |  |  |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
  
**LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES**  
 JEFA DE NUTRICION Y DIETETICA  
 CNP: 8257





|   |        |  |  |  |  |
|---|--------|--|--|--|--|
| El personal Nutricionista y técnico del contratista tiene amplio conocimiento de las actividades que le competen y cumple las funciones establecidas.   | 16.3.8 |  |  |  |  |
| <b>19.1. CONTROL DE CALIDAD Y CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN</b>  |        |  |  |  |  |
| 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 bromatológicos y microbiológicos se encuentran dentro de las normas vigentes.  | c.     |  |  |  |  |
| Los alimentos devueltos por el Servicio de Nutrición por considerarlos no aptos 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: SE CUMPLE

NC: NO CUMPLE

CO: Cantidad de ocurrencias

JEFE DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y  
DIETÉTICA  
HDAC- PASCO

EMPRESA CONCESIONARIA

Nota: Este documento será utilizado para realizar la supervisión y Control del servicio a fin de darle conformidad para el trámite de los pagos correspondientes a cada mes o periodo y estará sujeta a los formatos o actas empleadas en forma diaria.

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

7



### 19.1.1. ESTRUCTURA

No Corresponde

|              |   |
|--------------|---|
| <b>B</b>     | <b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>  |
| <b>B.1</b>   | <b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>  |
| <b>B.1.1</b> | <b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>  |
|              | <p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>ADMINISTRADOR</b><br/>✓ Lic. en Administración o Bachiller en Administración.</p> <p><b>NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR</b><br/>✓ Nutricionista Titulado Habilidad profesional vigente en Licenciado en Nutrición.</p> <p><b>CHEF EJECUTIVO Y CAPACITADOR</b><br/>✓ Chef egresado y con título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>CHEF JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD</b><br/>Chef con título a nombre de la nación como técnico en cocina o gastronomía y con segunda carrera técnica en pastelería con título a nombre de la nación.</p> <p><b>JEFE DE COCINA - CAPACITADOR</b><br/>✓ Chef egresado y/o con título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>CHEF/COCINERO (A) Y / O MAESTRO DE COCINA</b><br/>✓ Chef egresado y/o con título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>AYUDANTE DE COCINA</b><br/>✓ Con estudios modulares de cocina, arte culinario o gastronomía o estudios en proceso o inconclusos de la carrera de cocina, arte culinario o gastronomía</p> <p><b>HABILITADOR DE COCINA</b><br/>✓ Con secundaria completa</p> <p><b>AUXILIARES PARA ATENCIÓN EN PISO</b><br/>✓ Con secundaria completa</p> <p><b>JEFE DE ALMACÉN</b><br/>✓ Con estudios en logística, contabilidad o administración</p> <p><b>AUXILIAR DE LIMPIEZA</b><br/>✓ Con secundaria completa</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El grado o título profesional requerido, será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de</p> |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
**LIC. EDITH PAMELA LEON TORRES**  
 JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 RNP: 8297

8



|     |   |
|-----|---|
|     | <p>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 el grado o título profesional requerido, no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>   |
| B.2 | <p><b>CAPACITACIÓN</b></p> <p><b>ADMINISTRADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diplomado de Gerencia Hospitalaria y Salud pública.</li> <li>✓ Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria</li> <li>✓ Maestría en administración con mención en administración estratégica de empresas</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diplomado en Nutrición clínica con 720hr</li> <li>✓ Diplomado en Nutrición enteral y parenteral 720hr</li> <li>✓ Curso de Higiene y manipulación de alimentos</li> <li>✓ Diplomado en Administración de restaurantes</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>CHEF EJECUTIVO Y CAPACITADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Curso de Gestión de inocuidad de alimentos BPM –HACC 220hrs lectivas.</li> <li>✓ Diplomado en nutrición clínica</li> <li>✓ Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria.</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>CHEF JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diplomado en control de calidad y tecnología de alimentos.</li> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>JEFE DE COCINA - CAPACITADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria.</li> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL ALCIDES CARRION - PASCO  
  
 LIC. EDITH PAMPA LEÓN TORRES  
 JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 C.N.P. 6257

5



|            |   |
|------------|---|
|            | <p><b>CHEF/COCINERO (A) Y / O MAESTRO DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>AYUDANTE DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines</li> </ul> <p><b>HABILITADOR DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> </ul> <p><b>AUXILIARES PARA ATENCIÓN EN PISO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Curso de atención personalizada a pacientes</li> <li>✓ Curso de Atención especializada en servicio de alimentación a pacientes covid-19</li> </ul> <p><b>JEFE DE ALMACÉN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Diplomado en administración y gestión pública.</li> </ul> <p><b>AUXILIAR DE LIMPIEZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> </ul> |
| <b>B.3</b> | <p><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b></p> <p><b>ADMINISTRADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No menor de 24 meses en empresas concesionarias de alimentos.</li> <li>✓ No menor de 8 meses de experiencia como administrador en servicios de alimentación en hospitales regionales nivel II.</li> </ul> <p><b>NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No menor de 36 meses en empresas concesionarias de alimentos.</li> </ul> <p><b>CHEF EJECUTIVO Y CAPACITADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como Chef o jefe de cocina.</li> <li>✓ No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos, desempeñándose como Chef Ejecutivo.</li> <li>✓ No menor a 24 meses desempeñándose como Chef Docente, chef capacitador o chef instructor en institutos o universidades aprobados por SUNEDU en la carrera de Cocina o arte culinario o gastronomía.</li> </ul> <p><b>CHEF JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No menor a 60 meses en concesionarios de alimentos o centros de producción de alimentos, desempeñándose como Chef jefe de producción, jefe de taller o jefe de planta</li> </ul>  |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEON TORRES  
JEFE DE NUTRICION Y DIETETICA  
CNI - 8257





**JEFE DE COCINA - CAPACITADOR**

- ✓ No menor a 24 meses como jefe de cocina en concesionarios de alimentos.
- ✓ No menor a 24 meses desempeñándose como Chef Docente, chef capacitador o chef instructor en institutos o universidades aprobados por SUNEDU en la carrera de Cocina o arte culinario o gastronomía.
- ✓ No menor a 8 meses como jefe de cocina en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II.

**CHEF/COCINERO (A) Y / O MAESTRO DE COCINA**

- ✓ No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como Chef.
- ✓ No menor a 6 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como chef

**AYUDANTE DE COCINA**

- ✓ No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como ayudante de cocina.
- ✓ No menor a 2 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como ayudante de cocina.

## HABILITADOR DE COCINA

- ✓ No menor a 12 meses en concesionarios de alimentos, desempeñándose como habilitador.
- ✓ No menor a 2 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como habilitador.

## AUXILIARES PARA ATENCIÓN EN PISO

- ✓ No menor a 18 meses en atención a pacientes en servicio de alimentación en hospitales regionales de nivel II.

**JEFE DE ALMACÉN**

- ✓ No menor a 12 meses como asistente administrativo o asistente logístico.
- ✓ No menor a 3 meses como almacenero en servicio de alimentación en hospitales regionales nivel II

**AUXILIAR DE LIMPIEZA**

- ✓ No menor a 6 meses como personal de la limpieza en servicios de alimentación u otros en hospitales regionales nivel II

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRIÓN - PASCO

LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257





| C | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD  |
|---|--|
|   | <p><b>Requisitos:</b></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 7,150,000.00 (Siete Millones ciento cincuenta mil quinientos 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 alimentación industrial (concesionario de alimentos) a entidades públicas y privadas.</p> <p><b>Acreditación:</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 acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>5</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 7<sup>6</sup></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> |

HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
  
 LIC. EDITH PAMPELA LEÓN TORRES  
 JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 CNP: 8257



Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 8 8<sup>7</sup>**.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8 7<sup>8</sup>** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

#### Importante

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

  
HOSPITAL REGIONAL DANIEL A. CARRION - PASCO  
LIC. EDITH PAMELA LEÓN TORRES  
JEFA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP: 8257

4

#### Importante

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

|              |  |
|--------------|--|
| <b>B</b>     | <b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>   |
| <b>B.3</b>   | <b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>   |
| <b>B.3.1</b> | <b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>   |
|              | <p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>ADMINISTRADOR</b><br/>✓ Lic. en Administración o Bachiller en Administración.</p> <p><b>NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR</b><br/>✓ Nutricionista Titulado Habilidad profesional vigente en Licenciado en Nutrición.</p> <p><b>CHEF EJECUTIVO Y CAPACITADOR</b><br/>✓ Chef egresado y con título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>CHEF JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD</b><br/>✓ Chef con título a nombre de la nación como técnico en cocina o gastronomía y con segunda carrera técnica en pastelería con título a nombre de la nación.</p> <p><b>JEFE DE COCINA - CAPACITADOR</b><br/>✓ Chef egresado y/o con título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>CHEF/COCINERO (A) Y / O MAESTRO DE COCINA</b><br/>✓ Chef egresado y/o con título a nombre de la nación como técnico en cocina, gastronomía.</p> <p><b>AYUDANTE DE COCINA</b><br/>✓ Con estudios modulares de cocina, arte culinario o gastronomía o estudios en proceso o inconclusos de la carrera de cocina, arte culinario o gastronomía</p> <p><b>HABILITADOR DE COCINA</b><br/>✓ Con secundaria completa</p> <p><b>AUXILIARES PARA ATENCIÓN EN PISO</b><br/>✓ Con secundaria completa</p> <p><b>JEFE DE ALMACÉN</b><br/>✓ Con estudios en logística, contabilidad o administración</p> <p><b>AUXILIAR DE LIMPIEZA</b><br/>✓ Con secundaria completa</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El grado o título profesional requerido, será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> |

|              |   |
|--------------|---|
|              | <p><b>Importante para la Entidad</b></p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> <p><i>Incluir o eliminar, según corresponda. Sólo deberá incluirse esta nota cuando la formación académica sea el único requisito referido a las calificaciones del personal clave que se haya previsto. Ello a fin que la Entidad pueda verificar los grados o títulos requeridos en los portales web respectivos.</i></p> <p>En caso el grado o título profesional requerido, no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>  |
| <b>B.3.2</b> | <b>CAPACITACIÓN</b>   |
|              | <p><u>Requisitos:</u></p> <p><b>ADMINISTRADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diplomado de Gerencia Hospitalaria y Salud pública.</li> <li>✓ Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria</li> <li>✓ Maestría en administración con mención en administración estratégica de empresas</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diplomado en Nutrición clínica con 720hr</li> <li>✓ Diplomado en Nutrición enteral y parenteral 720hr</li> <li>✓ Curso de Higiene y manipulación de alimentos</li> <li>✓ Diplomado en Administración de restaurantes</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>CHEF EJECUTIVO Y CAPACITADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Curso de Gestión de inocuidad de alimentos BPM –HACC 220hrs lectivas.</li> <li>✓ Diplomado en nutrición clínica</li> <li>✓ Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria.</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>CHEF JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diplomado en control de calidad y tecnología de alimentos.</li> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>JEFE DE COCINA – CAPACITADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diplomado de Gestión de la Seguridad y calidad alimentaria.</li> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> </ul> |

|            |  |
|------------|--|
|            | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>CHEF/COCINERO (A) Y / O MAESTRO DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Curso de gestión de servicio de alimentos para Hospitales. 120hrs</li> <li>✓ Curso de gestión de la inocuidad alimentaria en Hospitales basado a la norma ISO 2000-lineamientos BPM y HACCP 120hrs.</li> </ul> <p><b>AYUDANTE DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines</li> </ul> <p><b>HABILITADOR DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> </ul> <p><b>AUXILIARES PARA ATENCIÓN EN PISO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Curso de atención personalizada a pacientes</li> <li>✓ Curso de Atención especializada en servicio de alimentación a pacientes covid-19</li> </ul> <p><b>JEFE DE ALMACÉN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> <li>✓ Diplomado en administración y gestión pública.</li> </ul> <p><b>AUXILIAR DE LIMPIEZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certificado en manipulación de alimentos HACCP, BPM o afines.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificados u otros documentos, según corresponda.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div> |
| <b>B.4</b> | <b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>  |
|            | <u>Requisitos:</u>   |



#### **ADMINISTRADOR**

- ✓ No menor de 24 meses en empresas concesionarias de alimentos.
- ✓ No menor de 8 meses de experiencia como administrador en servicios de alimentación en hospitales regionales nivel II.

#### **NUTRICIONISTA ADMINISTRADOR**

- ✓ No menor de 36 meses en empresas concesionarias de alimentos.

#### **CHEF EJECUTIVO Y CAPACITADOR**

- ✓ No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como Chef o jefe de cocina.
- ✓ No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos, desempeñándose como Chef Ejecutivo.
- ✓ No menor a 24 meses desempeñándose como Chef Docente, chef capacitador o chef instructor en institutos o universidades aprobados por SUNEDU en la carrera de Cocina o arte culinario o gastronomía.

#### **CHEF JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD**

- ✓ No menor a 60 meses en concesionarios de alimentos o centros de producción de alimentos, desempeñándose como Chef jefe de producción, jefe de taller o jefe de planta

#### **JEFE DE COCINA - CAPACITADOR**

- ✓ No menor a 24 meses como jefe de cocina en concesionarios de alimentos.
- ✓ No menor a 24 meses desempeñándose como Chef Docente, chef capacitador o chef instructor en institutos o universidades aprobados por SUNEDU en la carrera de Cocina o arte culinario o gastronomía.
- ✓ No menor a 8 meses como jefe de cocina en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II.

#### **CHEF/COCINERO (A) Y / O MAESTRO DE COCINA**

- ✓ No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como Chef.
- ✓ No menor a 6 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como chef.

#### **AYUDANTE DE COCINA**

- ✓ No menor a 24 meses en concesionarios de alimentos desempeñándose como ayudante de cocina.
- ✓ No menor a 2 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como ayudante de cocina.

#### **HABILITADOR DE COCINA**

- ✓ No menor a 12 meses en concesionarios de alimentos, desempeñándose como habilitador.
- ✓ No menor a 2 meses en servicios de alimentación en Hospitales regionales nivel II como habilitador.

|   |  |
|---|--|
|   | <p><b>AUXILIARES PARA ATENCIÓN EN PISO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No menor a 18 meses en atención a pacientes en servicio de alimentación en hospitales regionales de nivel II.</li> </ul> <p><b>JEFE DE ALMACÉN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No menor a 12 meses como asistente administrativo o asistente logístico.</li> <li>✓ No menor a 3 meses como almacenero en servicio de alimentación en hospitales regionales nivel II</li> </ul> <p><b>AUXILIAR DE LIMPIEZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No menor a 6 meses como personal de la limpieza en servicios de alimentación u otros en hospitales regionales nivel II</li> </ul> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i></li> <li>• <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i></li> <li>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></li> <li>• <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i></li> </ul> </div> |
| C | <p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 7'150,000.00 (Siete Millones Ciento Cincuenta 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 alimentación industrial (concesionario de alimentos) a entidades públicas y 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</p>   |

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>10</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Importante

- *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".*

<sup>10</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**

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

## CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN   |  | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN   |
|--|--|--|
| <b>A. PRECIO</b>   |  |  |
| <u>Evaluación:</u><br><br>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.<br><br><u>Acreditación:</u><br><br>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N° 6</b> ), según corresponda. |  | 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:<br><br>$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$<br><i>i</i> = Oferta<br><b>P<sub>i</sub></b> = Puntaje de la oferta a evaluar<br><b>O<sub>i</sub></b> = Precio <i>i</i><br><b>O<sub>m</sub></b> = Precio de la oferta más baja<br><b>PMP</b> = Puntaje máximo del precio<br><br><div style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></div> |

### Importante

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la 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>11</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, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

responsabilidad del funcionario competente.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>12</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 ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

<sup>12</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.

- 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>13</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>14</sup>.*

<sup>13</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>14</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>15</sup>                    |               | Sí | No |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>16</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>15</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>16</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>17</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 2               |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>18</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado ...             |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>19</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

<sup>17</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>18</sup> Ibidem.

<sup>19</sup> Ibidem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>20</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>20</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>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>23</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**

- *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 |
|---|----------|-----------------|-------|
|   |          |                 |       |
| <b>Monto del componente a precios unitarios</b> |          |                 |       |

OFERTA A SUMA ALZADA DE LOS COMPONENTES SIGUIENTES:

| CONCEPTO                                  | PRECIO TOTAL |
|---|--------------|
|   |              |
| <b>Monto del componente a suma alzada</b> |              |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Monto total de la oferta</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 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>24</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>24</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>25</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>25</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>26</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

### Importante

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

<sup>26</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

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>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 4  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>27</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>29</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]  
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 9

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**CONCURSO PÚBLICO Nº [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 Nº 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 Nº [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 Nº 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 Nº [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 Nº 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 Nº [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.*