

[Handwritten signature]

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*

[Handwritten signature]

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	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 Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el

texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.

2. 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 y julio 2020

40

20

Handwritten signature in the top right corner.

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

CONCURSO PÚBLICO N° 005-2020-HSR

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS

Handwritten signature in the bottom right corner.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

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). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.8. 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.

Importante

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 original, 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.

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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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.

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.

Handwritten signature or initials in the top right corner.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Handwritten signature or initials in the bottom right corner.

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL SANTA ROSA
RUC N° : 20171604355
Domicilio legal : Av. Bolívar Cdra. 8 S/N – Pueblo Libre
Teléfono: : 6158200 Anexo 411
Correo electrónico: : jcano@hsr.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del servicio de Concesionario de Alimentos.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 Solicitud y Aprobación de Expediente de Contratación OSCE con el Número **006-2021**, de fecha 09 de abril de 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 12 meses en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 15.00 (Quince con 00/100 soles) en la Caja de la Entidad. La copia se entregará en la Unidad de Logística del HSR, sito en segundo piso de la Av. Bolívar Cuadra 8 S/N – Pueblo Libre – Lima, en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021.
- Decreto Legislativo N° 1440. Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF. TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante La Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y su modificatoria aprobado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM, TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 26842. Ley General de Salud.
- Ley N° 29459. Ley de Productos Farmacéuticos, Dispositivos médicos y Productos Sanitarios.
- Decreto Supremo N° 018-2011-SA. Modifican la Tercera Disposición Complementarias Transitoria del Decreto Supremo N° 028-2010-SA, que regula algunos aspectos de los artículos 10° y 11° de la Ley N° 29459,, Ley de los Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios.
- Decreto Supremo N° 016-2011-SA. Aprueban Reglamento para el Registro, Control y Vigilancia Sanitaria de Productos Farmacéuticos, Dispositivos médicos y Productos Sanitarios.
- Decreto Supremo N° 016-2013-SA. Modifican Artículos del Reglamento para el registro, Control y Vigilancia Sanitaria de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y productos Sanitarios.
- Decreto Supremo N° 014-2011-SA. Aprueban Reglamento de Establecimiento Farmacéuticos.
- Decreto Supremo N° 021-2018-SA. Decreto Supremo que modifica el Reglamento para el registro, Control y Vigilancia Sanitaria de Productos Farmacéutico, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios y aprueba el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de Productos Farmacéuticos.
- Decreto Supremo 033-2014-SA. Modifican Reglamento de Establecimiento Farmacéuticos aprobado por Decreto Supremo N° 014-2011-SA, modificado por Decreto Supremo N° 002-2012-SA.
- Decreto Supremo N° 034-2017-SA Modifican Reglamento para el Registro, Control y Vigilancia Sanitaria de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios y Reglamento de Establecimiento Farmacéutico a efectos de incluir a Irlanda como país de alta vigilancia sanitaria.
- Decreto Supremo 029-2015-SA., Modifican Reglamento para el Registro, Control y Vigilancia Sanitaria de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Producto Sanitarios.
- Resolución Ministerial N° 833-2015/MINSA. Aprueba el Documento Técnico: Manual de Buenas Prácticas de Distribución y Transporte de Productos Farmacéutico, Dispositivos Médicos y productos Sanitarios.
- Resolución Ministerial N° 1000-2016/MINSA, Modifica el artículo 4 de Resolución Ministerial N° 833-2015/MINSA que aprobó el documento Técnico: Manual de Buenas Prácticas de Distribución y Transporte de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios.
- Resolución Ministerial N° 132-2015/MINSA. Aprueban Documento Técnico: Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Productos Farmacéutico, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios en Laboratorio, Droguería Almacenes Especializados y Almacenes Aduaneros.
- Resolución Directoral N° 001-2020-CNCC/INS. Aprueba “Tabla de Requerimiento de Tamaño de Muestra para Análisis de Control de Calidad, de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios”.
- Resolución Ministerial 1853-2002-SA-DM. Aprueba Reglamento de Dirigencias de Productos Farmacéuticos y Afines pesquisados por la DIGEMID.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA Decreto Supremo que declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.
- Comunicado N° 011-2020: Orientaciones de la Dirección Técnico Normativa respecto del alcance de la normativa de contrataciones en el marco del Estado de Emergencia Nacional
- Decreto Supremo N° 010-2020-SA, Decreto Supremo que aprueba el Plan de Acción y la Relación de bienes y servicios requeridos para enfrentar la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, Decreto Supremo que declara en Emergencia Sanitaria a

Nivel Nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19, modificado por Decreto Supremo N° 011-2020-SA.

- D.U. N° 036-2020 - Decreto de Urgencia que establece medidas complementarias para reducir el impacto de las medidas de aislamiento e inmovilización social obligatoria, en la economía nacional y en los hogares vulnerables, así como garantizar la continuidad de los servicios de saneamiento, frente a las consecuencias del COVID-19
- D.U. N° 037-2020 - Decreto de Urgencia que dicta medidas complementarias para el sector salud en el marco de la emergencia sanitaria por los efectos del coronavirus (COVID-19)
- Decreto Supremo N° 020-2020-SA que prorroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020-SA
- TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Código Civil.
- Plan Anual de Contrataciones 2021 HSR.

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 documentos¹, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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 – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento.

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² 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/>

(Anexo N° 2)

- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)³
- 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.

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.

- h) Declaración Jurada de contar con el programa de buenas prácticas de manipulación y manufactura de alimentos (BPM)

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:

- 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.*

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) CARTA FIANZA de Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Estructura de costos.
- h) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado, se

³ 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.

aceptará copia de la constitución de la empresa, modificatorias actualizado y/o Copia literal con una antigüedad no mayor a 30 días.

- i) Correo electrónico para notificaciones.
- j) El legajo del personal propuesto para la prestación del servicio de cada uno de los Supervisores y Operarios acompañados de la siguiente documentación:
 - Certificado de buena salud física y certificado de Buena salud mental, vigente emitido por entidad pública.
 - Certificado de antecedentes policiales y penales con una antigüedad no mayor a tres (03) meses. Serán presentados en original
 - La fotocopia del DNI o C.E. debe ser legible, y/o ticket RENIEC de ser el caso.
 - Para el certificado domiciliario se solicitará la presentación de una declaración jurada simple y escrita en la que conste su domicilio actual.
 - Presentar los documentos solicitados en los TDR.
- k) Pólizas, las cuales deben estar vigentes hasta la última conformidad del servicio:
 - ☐ Dishonestidad de personal por un valor de US \$ 10,000 dólares americanos;
 - ☐ Responsabilidad Civil frente a terceros, por un valor de S/ 60,000.00 soles y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, con las coberturas de salud y pensiones según Ley, o Póliza de Seguro de Accidentes Personales para coberturar:
 - Muerte accidental por un monto de US\$ 6,000.00 (Seis Mil y 00/100 Dólares Americanos);
 - Invalidez permanente por un monto de US\$ 6,000.00 (Seis Mil y 00/100 Dólares Americanos);
 - Gastos de curaciones por un monto de US\$ 3,000.00 (Tres Mil y 00/100 Dólares Americanos).
- l) Plan de Trabajo conteniendo como mínimo:
 - Objetivos y metas.
 - Alcance
 - Responsable
 - Actividades a realizar.
 - Cronograma de actividades.
 - Personal (operarios y Supervisores) Propuestos
 - Equipos y materiales a utilizar.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Logística, sito en el segundo piso del Hospital, Av. Bolívar Cdra 8 S/N – Pueblo Libre. (Horario de atención 08:00 a 16:00).

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 cien mil Soles (S/ 100,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en la Oficina de Logística, sito en el segundo piso del Hospital, Av. Bolívar Cdra 8 S/N – Pueblo Libre. (Horario de atención 08:00 a 16:00).

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

- Conformidad a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética del HSR.
- Comprobante de pago

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Logística del Hospital Santa Rosa, sito en el segundo piso de la Av. Bolívar Cuadra 8 S/N – Pueblo Libre – Lima, en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA DE PROCESO
SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS"**

ÍNDICE

ITEM	PÁGINA
GENERALIDADES	2
I. Descripción del servicio	4
II. Esquemas Dietéticos para Personal	24
III. Esquemas Dietéticos para pacientes	25
IV. Condiciones adicionales	56
V. Plazo y Lugar de Ejecución de Servicio	57
VI. Pago	57
VII. Conformidad del Servicio	57
VIII. Requisitos Para la Calificación del Postor	58
IX. Clasificación de Faltas y Procedimiento para la Aplicación de Sanciones	60
X. Penalidades	65
XI. Sanciones	66
XII. Anexos	67

“SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS”

GENERALIDADES

A. ÁREA USUARIA O SOLICITANTE

Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Santa Rosa.

B. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del "Servicio de concesionario de alimentos", para el Hospital Santa Rosa.

C. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad seleccionar a una empresa especializada en brindar servicios de alimentación para pacientes hospitalizados y personal de guardia del hospital Santa Rosa.

D. OBJETIVO

Dicha contratación fortalecerá el servicio de atención que brinda el Hospital Santa Rosa a los pacientes hospitalizados, y promoverá el compromiso del personal de guardia con la institución.

E. DESCRIPCION DEL SERVICIO

La empresa prestadora del servicio efectuará su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas descritas en los términos de referencia:

F. ETAPAS

El seguimiento, monitoreo y evaluación de los procesos y/o etapas será efectuado por: El Departamento de Nutrición y Dietética. Mediante formatos elaborados por el departamento de Nutrición de acuerdo a la normatividad y guías vigentes.

G. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA

1.1. Adquisición de insumos

- La empresa será responsable de la adquisición de materias primas de primera calidad origen nacional y orgánico de forma que se encuentren en óptimo estado para su preparación y distribución.
- Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes.
 - Para los productos Cárnicos y avícolas, la empresa deberá adjuntar a su guía el certificado sanitario pertinente según procedencia y deberán ser entregados al Departamento de Nutrición y dietética.
 - Todo producto procesado deberá contar con registro sanitario, marca, fecha de vencimiento vigente, bajo ninguna circunstancia adquirirá productos a granel y/o de dudosa procedencia.

**I. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMIDA PREPARADA
EL HOSPITAL**

EN

I.1 CONDICIONES BÁSICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1.- El presente proceso tiene por finalidad seleccionar a una empresa especializada en brindar servicios de alimentación para pacientes hospitalizados y personal colaborador de la institución según las siguientes cantidades aproximadas.

DESCRIPCION				
-------------	--	--	--	--

	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X DIARIA (*)	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X SEMANAL	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X MENSUAL	CANTIDAD APROXIMADA DE RACIONES X AÑO
DIETA LÍQUIDA PARA PACIENTES POR SEMANA				
DESAYUNO	8.36	58.50	234	2,808
ALMUERZO	9.29	65.00	260	3,120
COMIDA	8.07	56.50	226	2,712
DIETA PARA PACIENTES				
DESAYUNO	99.36	695.50	2782	33,384
ALMUERZO	116.07	812.50	3250	39,000
COMIDA	95.96	671.75	2687	32,244
ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA				
DESAYUNO	0.79	5.50	22	264
ALMUERZO	0.93	6.50	26	312
COMIDA	0.79	5.50	22	264
DIETA SOLIDA PARA PERSONAL				
DESAYUNO	91.14	638.00	2552	30,624
ALMUERZO	127.07	889.50	3558	42,696
CENA	98.89	692.25	2769	33,228

2.- La empresa prestadora del servicio deberá contar con un programa de buenas prácticas de manipulación y manufactura de alimentos.

En el primer mes, la empresa prestadora del servicio debe implementar en el área de Producción del Hospital (In Situ) un programa de higiene y saneamiento (PHS). No es válido para calificación certificaciones previas en lugares externos al Hospital Santa Rosa

3.- La empresa prestadora del servicio debe aplicar la normativa peruana e internacional vigente para todos sus procesos, tales como:

* Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V-01.

Resolución Ministerial N°308 -2012/MINSA 19 Abril 2012" Norma Sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de Salud y otras normas vigentes.

Ley N°30225 Decreto Supremo N°103-2020-EF, Resolución Ministerial N°377-2020-sa, Se encarga de la administración del Registro del Plan para la vigilancia, prevención y control de Covid-19 en el trabajo".

Sistema integrado para COVID-19 (SISCOVID- 19) de Ministerio de Salud. Resolución Ministerial N239-2020- MINSA. Lineamientos para la Vigilancia de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a Covid 19.

Resolución Ministerial N° 448-2020 – MINSA, que aprueba el documento técnico" Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los Trabajadores con riesgo de exposición de Covid-19".

El Service deberá presentar el "Protocolo Sanitario de Operación ante el Covid-19 'para restaurantes y Servicios Afines en la modalidad de atención en Salón" y Otros según DIGESA.

Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.

Además, deberá cumplir con la recomendación de la Organización Mundial de la Salud sobre el uso de Menaje de un solo uso para pacientes y personal que se encuentra en la atención de la Pandemia.

4.- La empresa prestadora del servicio efectuará su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas, que forman parte de los términos de referencia.

I.2.- ETAPAS

La supervisión de los procesos y/o etapas será efectuado por: El Departamento de Nutrición y Dietética. Mediante formatos elaborados por el departamento de nutrición de acuerdo a la normatividad y guías vigentes.

I.2.1 ADQUISICIÓN

- 1) La empresa será responsable de la adquisición de materias primas y productos perecibles de primera calidad de forma que se encuentren en óptimo estado para su preparación y distribución.
- 2) Los productos cumplirán los requisitos de calidad e inocuidad, así como las normas legales vigentes.
- 3) Para los productos Cárnicos, la empresa deberá adjuntar a su guía el certificado del camal de donde proceden los cárnicos y deberán ser entregados al Dpto. de Nutrición y dietética.
- 4) Todo producto procesado deberá contar con registro sanitario, marca, fecha de vencimiento vigente, bajo ninguna circunstancia adquirirá productos a granel y/o de dudosa procedencia.

I.2.2 TRANSPORTE

De los alimentos:

Los embutidos y quesos serán transportadas en coolers con base de hielo.

Los alimentos Cárnicos deberán ser transportados en vehículos con sistema de refrigeración a una temperatura no mayor a -5 °C.

Las frutas, verduras y tubérculos, deberán transportarse previa selección en jabs limpias. (No en cajas, sacos o similares). Serán productos frescos de calidad "A" o "Extra" (Según el Codex Alimentario), por ningún motivo se recepcionarán estos alimentos congelados o refrigerados. Los productos secos serán transportados en su envase original.

No se transportarán insumos de limpieza en el mismo vehículo que se transportan los alimentos.

Del vehículo de transporte de alimentos:

- Isotérmico construido con paredes aislantes para productos cárnicos a fin de mantener la cadena de frío.
- Partes interiores de la caja (techo, suelo), resistentes a la corrosión, impermeables, fáciles de limpiar.
- Caja de cabina debe estar sin comunicación con el conductor.

I.2.3 RECEPCIÓN

INGRESO DE ALIMENTOS A LA INSTITUCIÓN

- 1) Ingreso de cárnicos, aves, lácteos, quesos, embutidos, frutas y verduras (diario)
- 2) Ingreso de productos secos (semanal) sólo viernes
 - a. Horario de ingreso de productos de lunes a viernes de 8:00 am a 12:30 pm.
 - b. Horario de ingreso de productos los sábados de 8:00 a 11:00 am.
 - c. Los alimentos en su recepción deben presentarse en condiciones físicas de primera calidad, organolépticas, registros sanitarios, embalaje de marcas reconocidas en el

mercado, empacados de manera individual en cajas , paquetes, y jvas adecuadamente empacados que garanticen la inocuidad del producto.

1.2.4 ALMACENAMIENTO

- 1) El ingreso de insumos víveres frescos o secos será en calidad cantidad completa según la programación. Luego de recibidas las materias primas, estas se almacenarán según las características de cada insumo.
- 2) Todo movimiento se registrará en tarjeta visible (Kardex) y cumplirá el principio PEPS (Lo primero en entrar es lo primero en salir).
- 3) Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran.
- 4) Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5° C a 1 °C, y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de – 18°C; en las Cámara de Refrigeración y Congelación respectivamente, que proporciona la institución para dicho fin.
- 5) Se empleará programa regular de verificación de temperaturas de cámaras de refrigeración, con control visible (registro de temperaturas).
- 6) La empresa debe realizar la limpieza diaria de las Cámara de Refrigeración y Congelación, mantener su adecuado funcionamiento, así como realizar el mantenimiento oportuno de las mismas. La empresa es el responsable directa del adecuado uso, funcionamiento y mantenimiento de las Cámaras en tanto dure la licitación.
- 7) Los productos dentro de las cámaras de refrigeración y congelación deben estar ordenados y rotulados con etiqueta indicando el producto, la fecha de ingreso y vencimiento; y sobre anaqueles limpios sin presencia de fluidos orgánicos. Los productos secos será almacenados sobre los anaqueles con rótulos visibles indicando la fecha de ingreso, vencimiento y apertura de ser necesario.
- 8) Bajo ningún motivo los almacenes y/o cámaras deben quedar desbastecidos.

1.2.5.- PREPARACIÓN DE DIETAS COMPLETAS PERSONAL Y DIETAS PACIENTES

- 1) Será necesario que el personal del concesionario mantenga un circuito de lavado de manos en todo momento que el proceso lo requiera.
- 2) El concesionario habilitará jabón líquido a manos libres y tendrá dispensador de papel toalla abastecido en todos los puntos de lavado de manos y área de trabajo.
- 3) El personal del concesionario que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado.
- 4) El concesionario usará tablas de picar acrílicas exclusivas para cada tipo de alimento con colores diferenciados (carnes, frutas, verduras), con renovación cada 3 meses.
- 5) No deberá existir contaminación cruzada en sus procesos.
- 6) Los utensilios usados deben ser de acero quirúrgico.
- 7) Las ollas deberán ser de acero quirúrgico, bajo ningún motivo de aluminio, y todas contarán con tapas, no se permitirá cubrir con bolsas, bandejas, plásticos o similares. Además, serán renovadas de acuerdo a su estado operativo, que será indicado por el Departamento de Nutrición.
- 8) Las ollas y/o sartén no deberán presentar acumulo de grasa, ni hollín. Además, deberán pasar proceso de blanqueamiento de forma semanal.
- 9) Los condimentos deberán colocarse en recipientes de plástico o vidrio de calidad y seguridad alimentaria, con tapas herméticas y debidamente rotulados.

- 10) Las preparaciones de temperatura caliente por ningún motivo serán colocadas para su calentamiento y transportadas en recipientes de material plástico estas serán transportados en recipientes de acero quirúrgico, o loza excepto, que se usarán los descartables en caso necesario para el servido de pacientes, Covid 19 e infectocontagiosos o neutropenicos.
- 11) Durante todo el proceso de producción el personal deberá contar con la mascarilla quirúrgica (no mascarilla comunitaria) colocada correctamente (cubriendo la nariz), sin excusa válida para el incumplimiento de esta disposición, de igual forma el uso de la cofia protectora y el uso de guantes todo equipo de protección personal deberá encontrarse en buenas condiciones de higiene debiendo ser cambiados para su uso exclusivo en el área de trabajo.

I.2.6 HORARIOS

HORARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PERSONAL

- ✓ Desayuno 7:00 am- 8:30 am
 - ✓ (personal saliente de guardia)
 - ✓ Almuerzo 12:30 pm-2:30 pm
 - ✓ Cena 10:00 pm – 12:00 am
- ✓ **Nota:** Para el personal de emergencia, ambulancia y cuidados críticos, sus alimentos podrán ser reservados debiendo comunicar previamente al personal responsable de comedor.

HORARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA PACIENTES

Desayuno	7:00 am -7:45 am
Adicionales	10:00 am
Almuerzo	11:30 pm- 12:45 pm
Adicionales	3:00 pm
Comida	5:00 pm – 5:45 pm
Adicionales	7:00 pm

I.2.7 SERVICIO PARA EL PERSONAL

- 1) Se contará con el menú programado en una pizarra visible para la identificación de este por los comensales por cada tiempo de comida (se indicará la cantidad de calorías que contiene).
- 2) La empresa estará encargada de proveer una computadora implementada con sus accesorios completos (CPU, monitor, teclado, mouse, etc.), una impresora de tickets, un lector de huella dactilar; también deberá incluir una UPS para evitar las pérdidas de datos del Sistema de Registro del Personal del Hospital.
- 3) Para el ingreso al comedor, previamente el trabajador deberá brindar sus datos personales, incluido nombre completo, número de DNI y huella dactilar, para registrarse en el Sistema de control para el Personal del Hospital.
- 4) El Sistema de control para el Personal del Hospital, incluido el registro de huella digital, será implementado por el concesionario y deberá contar con una capacidad de almacenamiento óptima para el registro del total de trabajadores del hospital.
- 5) Servicio de las raciones alimentarias: Se aplicarán los principios de buenas prácticas de manipulación. El personal calificado en este rubro debe contar con la correcta presentación de uniforme, fotocheck, y presentar un trato cordial con los comensales.
- 6) Debido a las enfermedades infecciosas y la pandemia el servido de alimentos al personal se realizara en menaje descartable en todos los tiempos de comida para personal de salud que atiende áreas de Covid (CARPA, UCI, MEDICINA). En tanto dure la pandemia.
- 7) El uniforme deberá tener el logo distintivo de la empresa a la cual representa.

- 8) El comedor siempre se mantendrá limpio desde el inicio al término del servicio.
- 9) La vajilla, cubiertos, bandejas, no serán reutilizadas en un mismo tiempo de comida. La vajilla, menaje, utensilios será en cantidad suficiente para cubrir el 100% de los comensales por cada tiempo de comida.
- 10) Las preparaciones y refrescos serán servidos en la vajilla correspondiente.
- 11) Las bandejas con sobrantes serán retiradas por la azafata o mozo en forma oportuna y rápida en todos los tiempos de comida y mantendrá las mesas y sillas limpias en todo momento.
- 12) El lavado de vajilla será utilizando lavavajilla líquida y agua corriente. Está prohibido el uso de detergentes en polvo u otros similares.
- 13) El pan se colocará en bolsas ecológicas y contendrá 2 unidades de servilletas en su interior.
- 14) El tenedor y cuchillo serán envueltos con 2 unidades de servilletas, las cucharas y cucharitas serán envueltas de forma individual con servilleta, el manipulador usará para este procedimiento guantes y mascarilla.
- 15) La vajilla deberá pasar por un proceso de esterilización para lo cual la empresa contará con una maquina esterilizadora para tal fin.
- 16) Se contará con 20 secadores secos en cada tiempo de comida, colocados en una bandeja con tapa para libre disposición del personal de la empresa que labora en el comedor, al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos mensualmente, que serán usados al final de la atención, luego de que la vajilla haya sido lavada y desinfectada adecuadamente, sólo se secará la vajilla para su almacenamiento.
- 17) El service de alimentos implementará un reloj de pared en el comedor, al día siguiente de suscrito el contrato.
- 18) Las preparaciones calientes serán colocadas en táboas.
- 19) Se implementará un dispensador de agua hervida en el comedor que estará abastecida y a libre disposición del comensal en todos los tiempos de comida.
- 20) Todo equipo de protección personal y uniforme deberá encontrarse en buenas condiciones de higiene debiendo ser cambiados para su uso exclusivo en el área de trabajo.
- 21) Implementación de pantalla de protección en la línea de servido de alimentos, Y pantallas de protección divisorias en todas las mesas de comensales así como su limpieza y mantenimiento diario.

1.2.8 SERVICIO PARA PACIENTES

- 1) **Las dietas específicas indicadas por los nutricionistas del hospital serán cumplidas en todos sus términos sin excepción.**
- 2) El indicador será realizado por los nutricionistas del concesionario encargados de hospitalización para cada tiempo de comida y serán colocadas en cada charola.
- 3) El personal auxiliar verificará la correspondencia entre el indicador y el nombre del paciente antes de entregar la bandeja con los alimentos.
- 4) Todas las Charolas de Dietas serán distribuidas con su respectivo indicador donde se señalará nombre y apellido, número de cama, servicio al cual pertenece y la dieta indicada con sus especificaciones.
- 5) El personal auxiliar deberá limpiar las mesas de los pacientes con un paño desinfectado y exclusivo para este fin antes y después del servido. Esta acción no se realizará en simultáneo con la distribución de los alimentos.

- 6) Cuando se levanten las medidas de bioseguridad vigentes el departamento de nutrición ordenará el uso de charolas de los pacientes será al término del consumo de sus alimentos de manera oportuna máximo 30 minutos posteriores a su consumo. Bajo ninguna circunstancia quedará bandejas con residuos de un tiempo de comida a otro.
- 7) El personal manipulador ingresará a todos los ambientes de hospitalización con maskarilla N° 95 y maskarilla de tres pliegues de protección, protector facial, cofia descartable, mandilón de protección y guantes. indumentaria que debe ser cambiada semanalmente. Siendo más frecuente el cambio del Equipo de protección personal en Servicios de Sars Cov 2 ; emergencia, medicina, UCI, carpa y áreas donde haya pacientes con enfermedades transmisibles por aerosoles TBC, influenza, y otros).
- 8) El personal auxiliar deberá tener un trato amable hacia el paciente y / o personal de salud.
- 9) La distribución de alimentos para pacientes se ejecutará de la siguiente manera:
 - a. En coches térmicos operativos, líquidos calientes en termos y no se permitirá el servicio en charolas o recipientes oxidados, golpeados, con defectos o con señales de desgaste.
 - b. Cuando se distribuya las bandejas de alimentos de forma individual éstas serán protegidas por una cubierta de policarbonato para bandejas o más no con telas, plásticos o bandejas de acero.
- 10) **El nutricionista del Service de alimentos será el responsable de recoger las hojas de dietas de cada servicio de hospitalización en todos los tiempos de comida. Así mismo, recepcionará las indicaciones dietoterapéuticas elaboradas por los nutricionistas del hospital.**
- 11) Se contará con 10 secadores secos colocados en una bandeja con tapa para libre disposición del personal auxiliar, al inicio de cada tiempo de comida con rotación de secadores nuevos quincenalmente en cada unidad de nutrición.
- 12) Todos los recipientes deberán tener sus tapas correspondientes, bajo ninguna circunstancia se cubrirán con plásticos o tapas que no correspondan.
- 13) Las charolas y los envases de acero inoxidable, luego de su uso serán lavadas y desinfectadas después de cada tiempo de comida; los cubiertos serán lavados, desinfectados y esterilizados diariamente luego de cada tiempo de comida.
- 14) Debido a las enfermedades infecciosas y la pandemia el servido de alimentos a todos los pacientes que se encuentran en área de hospitalización se realizará en menaje descartable en su totalidad en todos los tiempos de comida.

I.2.9 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

A. Del Manejo de los Residuos Sólidos.

- 1) Se realizará en cumplimiento al Plan de Manejo de Residuos Sólidos que emite la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental de acuerdo a lo establecido en la Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA “Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación” aprobada con Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA.
- 2) El Concesionario de alimentos implementará en los ambientes designados recipientes con tapa y bolsas para la segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos (en cocina y comedor) en cantidad suficiente y recipientes con tapa y bolsas de color roja para los reposteros de nutrición en los pisos y servicios higiénicos, en cantidad suficiente para los residuos biocontaminados, se detalla en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 01: Ubicación – cantidad – rótulos de los recipientes

N°	Ubicación de los recipientes	Recipientes					Tipo de residuos
		Cantidad	Color	Tapa	Volumen	Rótulo	

1	Cocina	Producción	01	Negro	Vaivén/ pedal	90 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/ pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Dieta	01	Negro	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/ pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Entradas	01	Marrón	Vaivén/ pedal	90 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Carnicería	01	Negro	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
			01	Marrón	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
		Almacén de productos secos	01	Negro	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
		Almacén de frutas y verduras	01	Marrón	Vaivén/ pedal	50 litros	Residuos sólidos orgánicos	Orgánico
2	Comedor		01	Negro	Vaivén/ pedal	Vaivén/ pedal	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
3	Repostereros		03	Rojo	Pedal/ Media Luna	54 litros	Residuos sólidos biocontaminados	Biocontaminados
4	Servicios Higiénicos		04	Negro	Vaivén/ pedal	20 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico
5	Servicios Higiénicos - Lavamanos		02	Negro	Vaivén/ pedal	35 litros	Residuos sólidos inorgánicos	Inorgánico

- 3) El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas debe ser de 72.6 micras, para los recipientes que serán distribuidos en cocina, comedor y reposteros.
- 4) El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas debe ser de 50.8 micras, para los recipientes que serán distribuidos en los servicios higiénicos.
- 5) Los residuos sólidos NO deberán contener líquidos.
- 6) La segregación se realizará en el punto de generación. La Oficina de Epidemiología es el ente normativo institucional en la materia y el contratista se sujetara a las disposiciones establecidas a las normas sanitarias y ambientales vigentes.
- 7) La segregación se realizará en:
- 8) **Bolsa Negra:** Residuos sólidos comunes inorgánicos, papel, plásticos, latas, entre otros generados en cocina y comedor.
- 9) **Bolsa Marrón:** Residuos sólidos comunes orgánicos, residuos de alimentos generados en la cocina.
- 10) **Bolsa Roja:** Residuos sólidos biocontaminados, restos de alimentos y bebidas de la atención a pacientes.
- 11) El transporte interno de los residuos sólidos comunes y biocontaminados se realiza en recipientes con ruedas y tapa diferenciándose con colores: color marrón para residuos sólidos comunes orgánicos (cantidad 01), de color negro para residuos sólidos comunes inorgánicos (cantidad 1) y de color rojo para residuos sólidos biocontaminados (cantidad 1). El horario del

transporte interno de los residuos sólidos se detalla en el cuadro N° 02. Los recipientes permanecerán limpios y desinfectados al costado del almacén central de residuos sólidos y solo serán usados para el transporte interno de residuos sólidos sin líquidos, generados en cocina, comedor y reposteros.

Cuadro N° 02: Horario de transporte interno de residuos sólidos

N°	Ubicación de los recipientes		Horario de recojo de residuos solidos			
			Mañana	Tarde	Noche	Rótulo
1	Cocina	Producción	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Dieta	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Entradas	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Carnicería	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
			11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
		Almacén de productos secos	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
		Almacén de frutas y verduras	11:00am	3:00pm	9:00pm	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
2	Comedor	8:00am y 9:30am	8:00am y 9:30am	3:00pm	8:00pm y 1:00am	Residuos sólidos inorgánicos - Nutrición
		8:00am y 9:30am	8:00am y 9:30am	3:00pm	8:00pm y 1:00am	Residuos sólidos orgánicos - Nutrición
3	Reposteros	10:30am	10:30am	3:00pm	8:00pm	Residuos sólidos biocontaminados - Nutrición
4	Servicios Higiénicos	7:30am	7:30am	2:30am	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos
5	Servicios Higiénicos - Lavamanos	7:30am	7:30am	2:30am	9:00pm	Residuos sólidos inorgánicos

- 12) No se ensuciará el pasillo de tránsito durante el traslado de los residuos. De ensuciar el pasillo de tránsito de manera fortuita la limpieza estará a cargo del personal de limpieza del concesionario de alimentos.
- 13) Dentro del almacén final de residuos sólidos del hospital, en el área de residuos comunes existirán recipientes exclusivos para colocar los residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos - nutrición, en el área de residuos biocontaminados existirán recipientes exclusivos para colocar los residuos sólidos biocontaminados - nutrición.
- 14) El acondicionamiento, recojo y traslado interno de cada uno de los puntos donde se generen residuos sólidos estarán a cargo del personal de limpieza de la empresa concesionaria de alimentos, bajo ningún motivo serán trasladados por el personal auxiliar.
- 15) Los 03 recipientes con rueda y tapa después de haber realizado el transporte interno en cada turno (3 turnos) el personal operativo de limpieza realizara lo siguiente:
 - a. Limpieza y enjuague
 - i. Se realiza con detergente disuelto en agua, mediante fricción con escobilla al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa.
 - ii. Enjuagar con agua.
 - iii. La limpieza es requerida antes de cualquier proceso de desinfección.

b. Desinfección:

- i. Diluir el producto desinfectante al 1% por cada litro de agua y aplicar al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa.
- ii. La desinfección se realiza sobre los objetos y superficies limpias.
- iii. El producto desinfectante obligatoriamente debe contar con registro sanitario de DIGESA, hoja de seguridad y modo de empleo.

c. Estacionar:

- i. Estacionar los (3) recipientes con ruedas limpias y desinfectadas, al costado del almacén de residuos sólidos final.

B. Peso promedio generado en áreas de la producción, comedor y reposteros.

La generación de residuos sólidos generados por el concesionario de alimentos se detalla en el siguiente cuadro en Kilogramos (kg)

Cuadro N° 03: Peso promedio de residuos sólidos en kilogramos

Residuos Biocontaminados – Reposteros 2°, 3° y 4° Piso. En kg.	Residuos Comunes Inorgánicos. En kg.	Residuos comunes Orgánicos. En kg.
2,556.00	3,370.00	6,500.00

I.2.10 LIMPIEZA Y DESINFECCION

Las superficies de trabajo, los equipos, ambientes, enseres que no sean utensilios en contacto con alimentos, deben limpiarse y desinfectarse tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos. Durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que accidentalmente caen al piso deben ser limpiados de inmediato de modo tal de no generar riesgo de contaminación cruzada. Los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes deben limpiarse, desinfectarse minuciosamente y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Debe realizarse la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, los equipos, ambientes, enseres que no sean utensilios en contacto con alimentos.

El Concesionario de alimentos elaborará e implementará los procedimientos escritos de la limpieza y desinfección para cada ambiente, equipo (pueden agruparse por tipo), utensilios (pueden agruparse por tipo), superficie y otro que considere de importancia, que contemple como mínimo la siguiente información:

- a) Descripción del objeto a limpiar y desinfectar debe responder a la pregunta “¿qué se va limpiar y desinfectar?”
- b) Material a utilizar: debe responder a la pregunta “¿con qué productos se va a limpiar y desinfectar?”
- c) Frecuencia: debe responder a la pregunta “¿cuándo se va a limpiar y desinfectar?”
- d) Metodología: debe responder a la pregunta “¿cómo es el procedimiento de limpieza y desinfección?”
- e) Verificación: debe responder a la pregunta “¿cómo comprobar si la limpieza y desinfección ha sido eficaz?”

En el procedimiento de limpieza y desinfección de superficies debe incluir lo siguiente:

- a) Limpieza rutinaria después de cada preparación del desayuno, almuerzo y cena cada día.
- b) Limpieza general 1 vez a la semana: empieza por las partes altas (techos y ventanas), paredes y pisos.
- c) Los trapeadores deben estar rotulados y con señalización por medidas de bioseguridad, según el siguiente detalle:

Cuadro N° 04: Señalización y rotulo de trapeadores

Ubicación del trapeador	Rotulo con nombre	Señalización con color
Cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina – Producción – dietas – entradas • Cocina – Ambiente carnes • Cocina – Almacén de productos secos • Cocina – Almacén de frutas y verduras 	Blanco
Comedor	Comedor	Celeste
Reposteros	Repostero 2do piso Repostero 3er piso Repostero 4to piso	Anaranjado
Servicios Higiénicos	Servicios Higiénicos concesionario de alimentos	Rojo

- d) Dosificación de los desinfectantes, ficha de registro, entre otros.
- e) Elaboración de fichas de registro de dilución desinfectantes
- f) La limpieza general que incluye limpieza y desinfección de techo, paredes y piso, incluye ventanas, se realizará una vez a la semana en cocina, comedor y reposteros. Incluye la limpieza de los costados del área de producción, entradas y dietas. Se implementara un cuaderno de registro que será firmado por personal del departamento de nutrición.

La limpieza y desinfección de los enseres de la cocina será indicado por el Departamento de Nutrición y Dietética, según lo establecido en las normas técnicas vigentes.

La empresa concesionaria de alimentos realizara la limpieza de la trampa de grasa con personal capacitado e implementado con sus equipos de protección personal, materiales y equipos adecuados cada 15 días.

El concesionario debe implementar un formato de registro donde constara el desarrollo de la actividad realizada y estará firmado por el personal del departamento de nutrición y dietética y responsable de la empresa concesionaria de alimentos.

1.2.11 DESINSECTACION Y DESRATIZACION

El Concesionario de alimentos elaborará e implementará el Programa de Higiene y Saneamiento debe contemplar programa de prevención y control de vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impidan su acceso a las instalaciones y ambientes de servicios de alimentos e impidan su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe, donde se colocarán tapas metálicas y trampas en la conexión con la red para el control de vectores, la aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del servicio de alimentos. El concesionario de Alimentos deberá comunicar de manera escrita, en forma oportuna, con 15 o más días de anticipación a la fecha de desratización y/o desinsectación, la especificaciones de la misma. El concesionario de Alimentos realizará la desratización y desinsectación de los ambientes e instalaciones de los servicios de alimentos según el siguiente detalle:

1.1. Desratización:

Realizar la desratización (colocación de los raticidas más 3 monitoreos) en un periodo mínimo de 30 días, en cada programación periódica (cada 2 meses). Primero se desratiza, luego se desinsecta.

Para la desratización deben colocar avisos o letreros con logo de la empresa donde indique: **PELIGRO**, área o ambiente desratizado, N° de cebaderos, N° de estaciones, fecha, hora firma de colocación y de los 3 controles o monitoreos a realizar en cada tubo de pvc y al costado de cada tubo de pvc.

El personal que realice la desratización debe estar implementado con Equipos de Protección Personal y capacitado.

Así mismo la empresa de saneamiento acudirá las veces que se necesario o amerite en caso de presencia de roedores o vectores, durante la permanencia en las instalaciones del Hospital.

1.2. Desinsectación (Control de insectos voladores y rastreros):

Realizar la colocación de 06 repelente Electrónico (Ahuyentador eléctrico ultrasonido) Para ratones, cucarachas e insectos, este ahuyentador debe estar colocado especialmente indicado para actuar contra cucarachas, insectos y ratones. El dispositivo es muy sencillo pero revolucionario dispositivo que envía señales digitales a través de todo el cableado eléctrico, no daña al ser humano, tampoco tendrá efectos sobre otros equipos (no causan desequilibrio con aparatos eléctricos). Estas potentes señales atacan y ahuyentan todo tipo de insectos, ratas y ratones. Simplemente se tiene que conectar el dispositivo a la toma corriente, es sin olor y sin sabor.

Características del ahuyentador:

Tamaño : 10x6x3.5 cm3.9x2.34x1.37"

Color : blanco

Potencia nominal : 15 (w)

Frecuencia nominal : 50 (hz)

Material : ignífugo ABS

Contenido del paquete: 1 x Riddex Plus electrónico de plagas y reflector

Radio : 200 metros cuadrados.

Realizar la desinsectación cada 2 meses y las veces que sea necesario, se realiza la desinsectación mediante aspersión y nebulización y se realiza la aplicación de gel en áreas donde no se puede desinsectar mediante aspersión, además en los espacios posiblemente infestados se aplicara gel como complemento a la aspersión y finalmente la colocación de trampas engomadas o pegajosas para vectores. Incluye áreas posteriores de cocina y desagües.

El personal de la Unidad de Salud Ambiental que realiza la supervisión de la desinsectación mediante aspersión y/o nebulización o aplicación gel, para lo cual la empresa concesionaria a través del Departamento de Nutrición y Dietética comunicará las fechas a realizar las actividades de Desinsectación y desratización, de igual manera la empresa llenará fichas técnicas de descripción de actividades.

En la ficha técnica de descripción de actividades obligatoriamente debe detallar el nombre del producto comercial, producto químico, % de la concentración del producto, ingrediente activo, descripción detallada que indique los parámetros de las condiciones sanitarias de la zona circundante.

La empresa debe tener en cuenta que ante cualquier contingencia o emergencia en las áreas destinadas al concesionario se compromete a contribuir y apoyar ante el llamado.

1.3. Procedimiento

La empresa de Saneamiento Ambiental del concesionario de alimentos, debe:

- Cada 02 meses de forma periódica realizar la desratización y desinsectación: Primero desratiza, previo de haber cumplido con la colocación más los 03 monitores de desratización, luego desinsecta mediante aspersión y/o nebulización, aplicación de gel y colocación de trampas engomadas especialmente a las zonas donde existen refrigeradoras y congeladoras.

1.4. Materiales, equipos e insumos y bolsas

1.4.1. Del personal y sus equipos de protección

- El personal que realiza la desratización y desinsectación debe contar con los Equipos de Protección Personal adecuados.
- Ropa de trabajo (mameluco de drill con logo de la empresa)
- Zapatos de seguridad
- Guantes de jebe (Para la desinsectación mediante aspersión, nebulización)
- Guantes descartables (para desinsectación mediante aplicación de gel y desratización)
- Mascarilla de dos filtros contra aerosoles sólidos de alta eficiencia y válvula de exhalación, aprobado por normas internacionales. (Para la desinsectación mediante aspersión y nebulización)
- Mascarilla simple (para desinsectación mediante aplicación de gel y desratización)
- Gorro o casco con barbiquejo
- Lentes antiempañantes
- Tarjeta de identificación (Fotochek)
- El personal operario que acuda al Hospital deberá contar con un Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo de salud y pensión Vigente.
- La Empresa de Saneamiento Ambiental se compromete a la firma del contrato, a la entrega de los carnets sanitarios de todo el personal que va hacer asignado al Hospital, incluso de los remplazos.

1.4.2. De los Materiales y equipos:

La Empresa de Saneamiento Ambiental debe suministrar lo siguiente:

Materiales:

- Cinta de embalaje transparente.
- Bolsas de plástico de 140 litros color amarillo, cantidad según los equipos a cubrir o lo que se requiera.
- 02 baldes de 15 litros para la preparación de diluciones de desinsectantes.

- **Tubos de PVC de 4 pulgadas de diámetro.** (cantidad de acuerdo a las estaciones a colocar los raticidas). Los tubos de PVC deben ser inmóviles en los lugares identificados.
- **Recipiente (comederos) adecuado para colocar los raticidas en bloques y en pellets que se utilizan dentro de los tubos de PVC.**

Equipos:

- 01 Nebulizadora
- 01 Motofumigadora a liquido
- 01 bomba de aire comprimido de presión; como mínimo de 40 libras de presión.
- 01 bomba eléctrica de aspersión.
- 01 bomba ULV de motor.
- 02 pistolas aplicadores de gel insecticida.
- 01 escalera tipo tijera de 5 pasos.
- Los equipos deben estar en buen estado de funcionamiento, de tal manera permita desarrollar las actividades de forma simultánea en las diferentes áreas del hospital.

1.4.3. De los Insumos: Insecticidas y raticidas que se requiere:
Características:

- Producto (insumo) de uso para doméstico y/o salud pública.
- Todos los insumos deben tener registro sanitario vigente. Adjuntar resolución directoral vigente.
- Los productos deben actuar por inhalación (nebulización) por contacto (forma líquida) y por ingestión.
- Los insumos y los procedimientos utilizados no deben causar daño a la salud o malestar al personal, pacientes y visitantes, así como a materiales y equipos del hospital.

Insecticida con ingrediente activo para vectores de:

1. Cipermetrina 1% Ultra Bajo Volumen (ULV)
2. Cipermetrina 10.0% más Tetrametrina 2.5% y Butoxido de piperonilo al 8.0%
Presentación: Emulsión concentrada (EC).
3. Alfacipermetrina al 10% presentación: nebulizable
4. Sulfluramidas a 1.0 g en gel
5. Imidacloprid al 2.5% en gel
6. Indoxacarb 0.6% en gel
7. Trampa engomada y/o pegajosa (Vectores)
8. Sulfluramida – Hormiguicida al 0.3% en cebo granulado
9. Otros insecticidas para salud pública y/o domestico ante resistencia de vectores.

Insecticida con ingrediente activo para áreas verdes de:

1. Imidacloprid. Concentración 350 g/L. (Suspensión Concentrada)

2. Nombre químico (EZ)-1-(6-chloro-3-pyridylmethyl)-N-nitroimidazolidin-2-ylideneamine
CAS: 1-[(6-chloro-3-pyridinyl) methyl]-N-nitro-2-imidazolidinimine (IUPAC).

Raticidas:

1. Brodifaucuoma en bloque y pellets
2. Bromadiolona al 0.0025% en bloque y pellets
3. Trampa para exterminar ratas (tipo Tomahawk y/o Sherman de metal).
4. Trampa engomada y/o pegajosa (Roedores)

Para minimizar la posibilidad de la resistencia a los insecticidas y raticidas la empresa de Saneamiento Ambiental que se encargue del control de vectores deberá hacer rotación de dichos insumos, es decir cambiar de ingrediente activo cada periodo.

1.5. Requerimiento de la Empresa que realice la Desinsectación y Desratización:

3.5.1. Requisitos del proveedor

- Autorización sanitaria vigente de la Empresa de Saneamiento Ambiental otorgada por el área competente del Ministerio de Salud.
- Acreditar inmunidad del personal propuesto para el desarrollo de las actividades, carnet de Hepatitis B, Tétano e Influenza.

i. a. Nivel de Formación:

- Curriculum vitae documentado del Ingeniero Responsable Técnico, con copia simple del certificado de habilidad profesional otorgado por el CIP, con constancias o certificados de especialización y experiencia en saneamiento ambiental, quien acudirá periódicamente cada de 02 ó 03 meses
- Relación nominal del personal supervisores y operarios que ejecutará las actividades de desratización y desinsectación con 01 año de experiencia en el rubro, dejando constancia de que está capacitado (constancias o certificados) para las tareas a realizar, así como manejo de insumos químicos, equipos de aplicación de productos químicos, medidas preventivas en caso de accidentes y/o intoxicaciones, normas de bioseguridad y manejo integral de plagas, medidas preventivas, en caso de accidentes y/o intoxicaciones y normas de bioseguridad, lo cual debe estar acreditado con certificados.
- Presentar copia simple de curriculum documentado del personal solicitado.
- El Personal propuesto como Responsable Técnico, Ingeniero Sanitario, Ambiental o Industrial responsable de la calidad del servicio, operarios fijos y de remplazo, estarán capacitados en normas de bioseguridad y salud ambiental, así como en manejo integral de plagas en establecimientos de salud.
- Los operarios deberán estar debidamente entrenados y capacitado en el rol que desempeñan dentro de la institución (desratización y desinsectación), además sobre manejo de insumos químicos, equipos de aplicación de productos químicos y medidas preventivas y en Normas de Bioseguridad; así como de las medidas adecuadas a emplear en caso de ocurrencia de accidentes. Todo lo cual debe ser acreditado con constancias y certificados de trabajo y capacitaciones.

b. Resultados esperados (entregables)

- Garantizar el correcto y adecuado manejo de plagas en las instalaciones asignadas al concesionario de alimentos del Hospital Santa Rosa, con sujeción a los principios de prevención de impactos negativos y protección de la salud.
- Reducción de la probabilidad de ocurrencia de eventos que impliquen riesgo de exposición con consecuencias indeseables para la salud y el medio ambiente.
- La Empresa de Saneamiento Ambiental debe entregar los siguientes documentos.
 - Antes de realizar las actividades de desratización y desinsectación de cada programación periódica debe presentar las fichas técnicas de seguridad y autorización sanitaria de cada producto (insumo) a utilizar.
 - Informe en cada periodo y adjuntará las fichas técnicas de descripción de actividades (con firma del usuario Nutrición, firma del supervisor de salud ambiental y supervisor

de la empresa), certificado sanitario original de las actividades de desratización y desinsectación firmado por el ingeniero responsable (por periodo), en el informe de desratización debe incluir obligatoriamente cuadro detallado de ubicación de las estaciones y cebaderos colocados en las instalaciones asignadas al concesionario de alimentos del Hospital Santa Rosa.

c. Reglamentos Técnicos, Normas Técnicas, Normas Metrológicas y/o Sanitarias.

- Norma Técnica de Salud N° 133-MINSA/2017/DIGESA: Norma Técnica de Salud para la Implementación de la Vigilancia y Control Integrado de Insectos Vectores, Artrópodos Molestos y Roedores en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo. Aprobada con Resolución Ministerial N°063-2017/MINSA
- Resolución Ministerial N° 449 - 2001 - SA - DM "Norma Sanitaria para los trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, Limpieza de ambientes y Limpieza de tanques Sépticos".
- Decreto Supremo N° 022 - 2001 – SA "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas, Establecimientos Comerciales, Industriales y de servicios".

I.2.12 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TÓXICOS

Los desinfectantes, materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde no se manipulan y almacenan alimentos. Los productos tóxicos sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

I.2.13 SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA DE PROCESOS

- Las normas sanitarias, de buenas prácticas de manipulación y entre todas relacionadas son referenciales, debido a que la empresa bajo responsabilidad debe cumplir con todas las normas aplicables, las que declara conocer por ser empresa especializada, y además porque el desconocimiento de una norma no exime legalmente la responsabilidad por su incumplimiento, según la legislación nacional.
- El ingreso y proceso de preparación de alimentos será controlado exclusivamente por el Departamento de Nutrición y Dietética por intermedio del profesional nutricionista, por ser el órgano de control. Sin perjuicio de la vigilancia que establezca a la Oficina de Epidemiología, que podría declarar en inminente riesgo los procesos de producción, lo que se documentará con el respectivo informe luego de ocurridos los eventos. Son, observadores adicionales en caso así lo estimen, la Oficina de Calidad y el Organismo de Control Interno (OCI), o quien determine la dirección.
- El Hospital Santa Rosa efectuará la vigilancia de todos los procesos por medios visuales directos (fotografías), diferidos (video), u así como análisis microbiológicos.
- Cualquier medio magnético relacionado a los procesos de alimentación es de exclusiva propiedad del Hospital.
- El control de alimentos será por muestreo con devolución del lote en su totalidad de no reunir requisitos, bajo responsabilidad del concesionario.
- Dentro de las actividades del departamento de nutrición, esté enviará de forma regular informes a las oficinas correspondiente, sobre la supervisión, vigilancia, cumplimiento de las obligaciones y compromisos adquiridos por el Service para tomar las medidas correctivas de ser el caso.

I.2.14 CONTROLES

- El concesionario de alimentos efectuará estudios microbiológicos trienestrales de las preparaciones frías, preparaciones calientes, superficies de uso frecuente en las áreas de comedor y ambientes de distribución de hospitalización el examen microbiológico tendrá que ser realizado en un laboratorio de microbiología con una contra muestra por parte del Hospital. El responsable por parte del Hospital estará a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética,

reportando la información tanto del concesionario como del Hospital a la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.

1.3 OTROS RELACIONADOS AL SERVICIO

- La empresa presentará y ejecutará un cronograma de fumigación, que tendrá una frecuencia bimensual y/o las veces que sea necesario, para la ejecución del cronograma esta será coordinada con la oficina de epidemiología.
- La programación mensual de las dietas completas y terapéuticas serán presentadas con 15 días de anticipación, para su corrección y aprobación por parte del Departamento de Nutrición y Dietética.
- **Luego de la aprobación el concesionario no podrá variar la programación, salvo previa coordinación con el departamento de nutrición y dietética.**
- **El contratista ganador se someterá a cualquier norma o reglamento adicional a este contrato dictado por el departamento de nutrición y dietética y la autoridad de salud en este caso el Hospital en función del cumplimiento adecuado del servicio.**
- **En caso de que los alimentos y productos procesados no reúnan las características organolépticas adecuadas se procederá a la devolución del lote en su totalidad y la reposición deberá realizarse en un plazo no mayor a las 48 horas.**
- **La Empresa implementará en un plazo máximo de 07 días calendarios de suscrito el contrato, un sistema electrónico de control que permita la identificación automática del comensal en el comedor por sensor de Rostro e impresión de ticket. El software debe ser compatible con la base de datos de la Oficina de Recursos Humanos del Hospital, de ser el caso.**
- **En el periodo de implantación, el control será manual en donde el área usuaria remitirá la lista del personal y sus respectivos turnos para el control de raciones. Este control físico deberá tener los siguientes datos:**
 - Nombres y apellidos completos
 - DNI
 - Servicio
 - Firma
- Al inicio del servicio la empresa proveedora deberá presentar una relación de+ equipos básicos que formaran parte de la implementación del Dpto. de Nutrición, los cuales no podrán salir hasta el término del contrato, salvo, que sea por razones de mantenimiento correctivo.
- El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado al servicio de alimentación y nutrición en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del hospital Santa Rosa y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres. Si en siete días calendarios no realiza la reparación o reemplazo el Hospital Santa Rosa se descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación.
- El contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal destacado, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudiera devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse.
- El contratista presentará mensualmente a la oficina de logística copia de los últimos recibos de aportaciones a ESSALUD y boleta de pago del personal a su cargo en el Hospital Santa Rosa.
- Al Hospital Santa Rosa no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños o mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato con ocasión o como consecuencia del mismo. Debiendo tomar seguro de riesgos que se presentará a los 30 días calendario de iniciado el servicio, el seguro deberá ser renovado inmediatamente a la caducidad.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

- El contratista deberá contar con el personal requerido de acuerdo a las bases administrativas, debiendo garantizar su permanencia diaria durante el tiempo necesario para la prestación del servicio en los horarios respectivos.
- El contratista al inicio del servicio deberá presentar en un file individual para cada trabajador que laborará en la institución y también del personal de reemplazo con los siguiente documentación:

Antecedentes policiales, Antecedentes penales, carné de sanidad vigente, Vacuna de hepatitis, vacuna antitetánica, y la documentación detallados en el cuadro N°9.
- El cambio de cualquier personal será comunicado al departamento de nutrición con la presentación respectiva de su documentación 72 horas previas a su ingreso a la institución.
- El contratista presentará un plan de capacitación anual al Dpto. De Nutrición al mes de inicio de contrato, las capacitaciones serán dirigidas a todo el personal solicitado en las especificaciones técnicas en base a la relación funcional para cada área, estas áreas son el área de producción, comedor y hospitalización. Las capacitaciones se llevarán a cabo dentro de las instalaciones del hospital, en los horarios previamente coordinados con el área usuaria. Los temas a tratar serán concernientes a calidad de atención y servicio, manipulación de alimentos, dietas terapéuticas, higienización y aseo, se incluirá dentro de este plan anual de capacitación 4 capacitaciones de riesgo laboral de acuerdo a la ley 29783. La duración estimada será como mínimo de 2 horas con una frecuencia mensual. Al término de cada capacitación el personal asistente recibirá una constancia de participación y una copia será adjuntada a su file individual.
- La forma de pago será semanal para lo cual el departamento de nutrición remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas durante la semana y la evaluación de conformidad semanal para el pago respectivo.

II.- ESQUEMAS DIETÉTICOS PARA EL PERSONAL

(Esquemas sólo referenciales que se deben ajustar a las especificaciones técnicas)

II.1 DIETA COMPLETA DEL PERSONAL

DESAYUNO

- 300 cc de leche fresca sin lactosa o leche evaporada sin lactosa al medio de dilución (0% grasa)
- 300 cc de avena, quinua, kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera) con canela con clavo de olor ó 300 cc de café
- 1 fruta entera diariamente de 180 a 200 gramos
- 1 Ración de sándwich mejorado. Asado, Chicharrón, Filete de Pollo o Pavita,
Tortilla con pollo o verduras, Atún, empanada o Triple.
- 1 Ración de sándwich simple o 2 tostadas con entremés
- 1 huevo sancochado

ALMUERZO

- 1 Ración de entrada o sopa de acuerdo a solicitud de la entidad.
- 1 Ración de plato de fondo.
- 1 Ración de postre o fruta de 200 gramos.
- 500 cc de Refresco de Fruta.
- 200 g de Ensalada

CENA

- 1 Ración de entrada o sopa de acuerdo a solicitud de la entidad.
- 1 Ración de plato de fondo.
- 1 Ración de postre o fruta de 180 a 200 gramos.
- 300 cc de Refresco de Fruta, infusión o café pasado

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA Y PROTEICA

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de grasas:
 - 7% de grasas saturadas
 - 10% de grasas poli insaturadas.
 - 20% de grasas mono insaturadas.

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g) (ORIGEN ANIMAL)
DESAYUNO	1000	30
ALMUERZO	1300	47
CENA	1300	47

III. ESQUEMAS DIETETICOS PARA PACIENTES

III.1 DIETA LÍQUIDA RESTRINGIDA

DESAYUNO

- 100 ml de gelatina sabor piña consistencia líquida o mazamorra de chuño.
- 100 ml de Infusión clara carminativa.

ALMUERZO Y COMIDA

- 100 Ración de caldo de verduras colado sin grasa
- 100 ml de gelatina sabor piña consistencia líquida o mazamorra de chuño.
- 100 ml de Infusión clara carminativa.

Valor Calórico Total (V.C.T): 200 Kcal

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	50	0.5
ALMUERZO	75	0.5
CENA	75	0.5
TOTAL	200	

III.2. DIETA LIQUIDA AMPLIA

DESAYUNO

- 200 ml de panetelas o avena colada.
- 150 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia coagulada.
- 150 ml Ración de mazamorra de anís o canela.

ALMUERZO Y COMIDA

- 300 ml caldo de verduras colado con sémola.
- 200 ml de gelatina fresa, piña, naranja, consistencia coagulada.
- 150 ml Ración de mazamorra de anís o canela.
- 200 cc de Infusión.

Valor Calórico Total (V.C.T): 550 Kcal

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	150	01
ALMUERZO	200	01
CENA	200	01
TOTAL	550	03

III.3 DIETA COMPLETA - PACIENTES

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales (no soya).
- 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor).
- 250 cc de jugo de fruta o fruta entera (juco de pera de agua, durazno, naranja, lima, mandarina, granilla, tuna, kiwi, piña Golden, papaya).
- 1 ración de sándwich mejorado.
- 1 ración de sándwich simple.
- 1 huevo duro diario

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Queso paria	1 vez por semana
40 g de Pollo (Cocido)	2 veces por semana
40 g de Filete de Atún	1 vez por semana
40 g de Lomito de pollo (Cocido)	1 vez por semana
40 g de pavo al horno (Cocido)	1 vez por semana
40 g. de lomito de carne o asado (Cocido)	1 vez por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
Mantequilla envase personal	2 veces por semana
15 g Mermelada casera	2 vez por semana
05 aceitunas botijas	2 veces por semana
40 g Palta	1 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa o crema de verduras con pollo o carne de res o pescado o entradas (de acuerdo a programación).
- 1 ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o cerdo.
- 1 ración de cereal.
- 1 ración de guiso de menestras, tubérculos o verduras.
- 1 fruta entera de 200 gramos.
- 250 cc de refresco de fruta o infusión (de acuerdo a programación).

Valor Calórico Total (V.C.T): 2500 Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	700	26.25
ALMUERZO	900	33.75
CENA	900	33.75
TOTAL	2500	93.75

III.4 DIETA COMPLETA HIPERPROTEICA

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña).
- 250 cc de Jugo de fruta o fruta entera de 200 gramos.
- 2 raciones de sándwich mejorado.
- Huevo diario.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMÉS A EMPLEAR	FRECUENCIA
--------------------	------------

60 g Queso Fresco pasteurizado	1 vez por semana
60 g Queso paria	2 veces por semana
80 g de Pollo	1 vez por semana
70 g de Filete de Atún (según patología)	1 vez por semana
80 g de Lomito de pollo	1 vez por semana
80 g de pavo al horno	1 vez por semana
80 g. de lomito de carne o asado	
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado	

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de Cremas con carne blanca o sopas (40 gr de pollo o carne de res o pescado o huevo).
- 1 ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o cerdo.
- 1 ración de guisos, verduras guisadas o tubérculos ,
- 1 ración de arroz.
- 200 cc de refresco de fruta (de acuerdo a programación)
- 1 fruta entera de 200 gramos.

COLACIONES

10:00 am	200 cc de yogur descremado o (huevo duro) y una fruta
4:00 pm	1 ración de postre Hiperproteica (arroz con leche o flan o crema volteada o leche asada, mazamorra de leche, carlota, babarois de guindones)
06.30 pm	250 cc de leche deslactosada + 1 Sándwich mejorado

- Para pediatría. Postres o leche a base de leche deslactosada.
- El horario y las distribuciones de las colaciones pueden variar de acuerdo a las necesidades del servicio.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2800 - 3250Kcal

- 18% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 27% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	650	29.3
ADICIONAL	325	14.6
ALMUERZO	812.5	36.6
ADICIONAL	325	14.6

COMIDA	812.5	36.6
ADICIONAL	325	14.6
TOTAL	3250	146.3

III.5.- DIETA BLANDA

DESAYUNO

- 250 cc de avena con canela y clavo de olor.
- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 250 cc de Jugo de Frutas
- 1 Ración de sándwich mejorado (pan de yema)
- 1 Ración de sándwich simple (pan de yema).
- 1 Huevo duro diario.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g de queso fresco pasteurizado	2 veces por semana
40 g de Pollo (cocido)	2 veces por semana
40 g de pavo al horno (cocido)	2 veces por semana
2 de Claras de huevo a la plancha	1 vez a la semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g glucomiel	2 veces por semana
15 g mermelada casera (diferentes sabores)	2 veces por semana
04 aceitunas botijas	3 veces por semana
10 g mantequilla light.	1 vez a la semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de entrada tipo soufflé o Cremas de verduras.
- 1 ración de pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo o 4 Huevos.
- 1 ración de tubérculos y/o verduras con guisos simples sin alimentos crucíferos (vapor o sudado)
- 1 ración de arroz bien cocido
- 1 ración de compota de fruta entera de 200 gramos.
- 250 cc de infusión o refresco de fruta.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2300 - 2600 Kcal

- 15% de Proteínas

- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas
- Fibra dietética menos de 10 gramos.

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	598	22.4
ALMUERZO	851	31.9
CENA	851	31.9
TOTAL	2300	86.3

III.6 DIETA BLANDA SEVERA

DESAYUNO

- 200 cc de avena colada fruta, canela y clavo de olor.
- 150 cc de leche evaporada (dilución al 1/3) fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 1 Ración de sándwich mejorado (pan de yema)
- 1 huevo duro o escalfado diario (solo clara).

huevos en tortilla, omelette, escalfado

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo (cocido)	4 veces por semana
40 g de pavo al horno (cocido)	3 veces por semana
2 Claras de huevo	

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de crema de verduras con carne blanca sin leche o sopa de sémola o fideo cabello de ángel.
- 1 ración de pollo o pavita o ración de 4 Huevos.
- 1 ración de tubérculos y/o verduras con guisos simples (solo: caigua chilena, zapallo italiano, zanahoria).
- ½ ración de arroz bien cocido.
- 1 ración de compota de fruta entera de 200 gramos.
- 150 cc de infusión o refresco de fruta

Valor Calórico Total (V.C.T): 2000 – 2200 Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas
- Fibra dietética menos de 10 gramos.

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	645	24.2
ALMUERZO	752.5	28.2
CENA	752.5	28.2
TOTAL	2150	80.6

III.7.- DIETAS HIPOSÓDICAS

HIPOSÓDICA 1: 44 mEq = 1012mg Na <> Restricción severa

DESAYUNO:

- 250 cc de leche evaporada (dilución al 1/2) fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya). Según patología
- 250 ml de avena o quinua o kiwicha.
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (mejorado).
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (simple).
- 1 fruta entera o en compota (blanda) baja en sodio (plátano, piña, manzana, naranja, mandarina, pera).

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	3 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 veces por semana
2 de Claras de Huevo a la plancha huevos en tortilla, omelette, escalfado	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada (diferentes sabores)	4 veces por semana
40 g palta sin sal	3 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA:

- 100 grs de verduras mixtas cocidas o crudas bajas en sodio.
- (col China coliflor, pimiento verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas, lechugas, tomate).
- 1 Ración de pollo o pavita sin sal al horno. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja). o ración de 4 Huevos.
- 1 Ración de legumbres o leguminosas o tubérculos o guisos con verduras sin sal.
- 1 Ración de arroz sin sal.

- 1 Ración de fruta entera o en compota bajas en sodio (de acuerdo a programación). de 200 gramos.
- 1 Vaso de infusión o refresco de fruta.

Energía (Kcal)	Agua (g)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1791	550	101	27	289

HIPOSODICA 2: 62 mEq = 1400mg Na <> Restricción moderada

DESAYUNO:

- 250 cc de leche evaporada (dilución al 1/2) fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya)
- 250 ml de avena o quinua o kiwicha.
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (mejorado).
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (simple).

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	3 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 veces por semana
2 Claras de Huevo a la plancha huevos en tortilla, omelette, escalfado	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada (diferentes sabores)	3 veces por semana
40 g palta sin sal	3 veces por semana
10 g Mantequilla sin sal	1 vez por semana

ALMUERZO Y COMIDA:

- 100 g de verduras mixtas cocidas bajas en sodio (col China coliflor, pimiento verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas) CON ALIÑO DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN O SACHA INCHI+ LIMON.
- 1 Ración de pollo o pavita horno. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) CON POCA CANTIDAD DE SAL. 1 gramo.o o ración de 4 Huevos .
- 1 Ración de legumbres o leguminosas o tubérculos o guisos de verduras sin sal.
- 1Ración de arroz sin sal.
- 1 Ración de fruta entera o en compota bajas en sodio (de acuerdo a programación). de 200 gramos.
- 1 Vaso de infusión o refresco de fruta.

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1478,9	77,8	24,7	239,0

HIPOSODICA 3: 80 mEq = 1800mg Na <> Restricción leve

DESAYUNO:

- 250 cc de leche evaporada (dilución al 1/2) fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya)
- 250 ml de avena o quinua o kiwicha.
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (mejorado).
- 1 Ración de pan árabe o pita integral sin sal (simple).

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	
40 g de pavo al horno	3 veces por semana
30 g. de queso sin sal	2 veces por semana
2 huevos o claras de huevo huevos en tortilla, omelette, escalfado	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada (diferentes sabores)	3 veces por semana
40 g palta sin sal	3 veces por semana
10 g Mantequilla sin sal	1 vez por semana

ALMUERZO Y COMIDA:

- 100 g de verduras de mixturas cocidas bajas en sodio.
(col China, coliflor, pimiento verde, betarraga, espárragos, arveja verde, cebollas,) CON ALIÑO DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN O SACHA INCHI + LIMON.
- 1 Ración de pollo o pavita horno. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) CON POCA CANTIDAD DE SAL. o ración de 4 Huevos .
- 1 Ración de legumbres o leguminosas o tubérculos.
- 1 Ración de arroz.
- 1 Ración de fruta entera o en compota bajas en sodio (de acuerdo a programación) de 200 gramos.
- 1 Vaso de infusión o refresco de fruta.

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1464,9	77,8	24,6	235,1

III.8 DIETA BLANDA HIPOALERGICA

DESAYUNO

- 250 cc de leche cero grasas (dilución 1/2).
- 200 c.c. kiwicha o quinua. NO AVENA.
- 1 Ración de pan árabe integral o pan pita con pollo o pavo.
- 1 Ración de pan árabe con glucomiel. O mermelada casera de durazno o pera.

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de Sopa Dieta.
- 1 Ración de res, pollo, pavo, sin agregados.
- 1 Ración de verduras guisadas sin agregados o tubérculo.
- 1 Ración de cereal.
- 1 Ración de pera, melón o durazno cocido. de 200 gramos.
- 200 cc de infusión. *Sin presencia de alimentos liberadores de histamina.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2300 Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	550	10
ALMUERZO	650	26
CENA	650	26
TOTAL	1850	62

III.9 DIETA HIPOGLÚCIDA

DESAYUNO:

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya)
- 250 cc avena sin azúcar de acuerdo a indicación.
- 1 Ración de papaya, pepino, pera, melón o durazno de 200 gramos.
- 1 pan integral árabe o centeno mejorado.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	
40 g queso descremado	2 veces por semana
40 g lomito de pollo (cocido)	2 veces por semana
40 g pavita	1 vez por semana
40 g filete de atún light	1 vez por semana
2 claras de Huevo huevos en tortilla, omelette, escalfado	1 vez por semana

COLACION 1: 10:00 am

- 200 gramos Fruta picada o en tajada.

ALMUERZO-COMIDA

- 1 Ración de crema de verduras o sopa de Verduras
- 1 Ración de menestras, guiso de verduras o ensalada verduras cocidas o crudas con limón aceite de oliva extra virgen o sachá inchi con una pizca de sal.
- 1 Ración de pavita al horno o pollo o pescado al horno o vapor. o ración de 4 Huevos.
- ½ Ración de Quinua, Choclo, trigo, 1 tajada de papa mediana o ½ Ración de Arroz.
- 1 Ración de fruta natural de bajo índice glicémico y fructuosa.
- 1 Vaso de infusión carminativa sin azúcar.

COLACION: 4pm

- 1 ración de fruta natural o en compota sin azúcar de acuerdo a programación.

COLACION 7 PM

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales (no soya) + 1 tostada.

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)	Fibra Dietaria (g)
1782	98	33	292	30

III.10 DIETA HIPOGRASA

DESAYUNO

- 250 cc de leche cero grasa (dilución al ½).
- 250 cc de avena o quinua kiwicha con fruta (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña).
- 250 cc de Jugo de Fruta
- 1 Ración de pan árabe integral mejorado.

- 1 Ración de pan árabe integral simple.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	3 veces por semana
40 g Pavita	2 veces por semana
2 Clara de Huevo a la plancha huevos en tortilla, omelette, escalfado	2 vez por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada casera (diferentes sabores)	4 veces por semana
10 g glucomiel	3 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de caldo de verduras con sémola o fideo o morón o quinua
- 1 Ración de res, pollo, medallones de pechuga, pescado-guisada, al horno, a la plancha, al vapor, etc. o ración de 4 Huevos.
- 1 Ración de arroz sin aceite.
- 1 Ración de fruta al natural de 200 gramos
- 250 cc de refresco de fruta.

Valor Calórico Total (V.C.T): 1800kcal – 1950 kcal

- 15% de Proteínas
- 60% de Carbohidratos
- 25% de Grasas

Colesterol: Menos de 250 mg diarios

Grasas Poli insaturadas más del 10% de las grasas totales

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	386	14.5
ADICIONAL	115.8	4.3
ALMUERZO	579	21.7
ADICIONAL	154.4	5.8

COMIDA	579	21.7
ADICIONAL	115.8	4.3
TOTAL	1930	72.4

III.11 DIALIZADA

Dieta limitada en sodio, potasio y fosforo según condición del paciente.

ALIMENTOS QUE SE EXCLUYEN

- ✓ Preparaciones con alto contenido de sodio.
- ✓ Carnes saladas, ahumadas y curadas.
- ✓ Pescados ahumados y secados, crustáceos, moluscos.
- ✓ Productos procesados.
- ✓ Bebidas rehidratantes.
- ✓ Saborizantes con alto contenido de sodio.
- ✓ Frutos Secos.

DESAYUNO

- 150 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 150 cc de avena, quinua, kiwicha.
- 1 pan árabe o pita sin sal mejorada.
- 1 pan árabe o pita sin sal simple.
- 1 Ración de papaya, pepino, pera, melón o durazno de 200 gramos dializado.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
20 g Pollo	2 veces por semana
30 g de pavo al horno	2 veces por semana
25 g. de Clara de Huevo a la plancha	2 veces por semana
20 g Lomito de pollo con hierbas aromáticas.	1 vez por semana
1 Huevo huevos en tortilla, omelette, escalfado.	

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g mermelada casera (diferentes sabores)	3 veces por semana
10 g Mantequilla sin sal	2 veces por semana
10 g de manjar blanco	2 veces por semana

COLACION 1 (10:00 a.m)

- Una fruta dializada.

ALMUERZO Y COMIDA

- 100 g de verduras de mixturas dializadas con aliño de aceite de oliva o sancha inchi.
- ½ Ración de pollo o pavita horno o 2 claras de huevo. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja) o ración de 4 Huevos.
- 1 Ración de legumbres (1vez por semana) o leguminosas o tubérculos o guiso de verduras con poca cantidad de sal.
- 1 Ración de arroz SIN SAL.
- 1 Ración de fruta entera o en compota bajas en potasio de 200 gramos (de acuerdo a programación).
- ½ Vaso de infusión.

COLACION 2 (6 pm)

- Una fruta dializada de 200 gramos.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2450 Kcal

- 10-15% de Proteínas
- 55-60% de Carbohidratos
- 30-35% de Grasas

.Lípidos: menos de 10% de grasas saturadas y pobre en colesterol.

- Sodio: De 60 a 100 mEq/día.
- Potasio: 1 mEq/día

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
2450	70	80	3192

III.12 DIETA ATRAUMATICA

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 250 cc de avena o quinua o kiwicha, maca con fruta (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña).
- 1 pan de yema mejorado.
- 1 pan de yema simple.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Queso unttable.	2 veces por semana
40 g de Pollo picado	2 veces por semana
40 g de Filete de Atún	1 vez por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10 g Mantequilla envase personal	1 veces por semana
15 g Mermelada casera	2 vez por semana
30 g Palta	2 veces por semana
15 g Glucomiel	2 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 Ración de sopa o crema de verduras con pollo o pescado triturado
- 1 Ración de pollo o pavita-pechuga, pescado-filete, filete de pierna –guisada, al horno, a la plancha, al vapor (PICADA). o ración de 4 Huevos.
- 1 Ración de puré de papas o verduras.
- 1 Ración de arroz o quinua bien cocidos
- 1 Ración de fruta cocida o fresca picada o puré (según indicación)
- 200 cc de refresco de fruta o infusión.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2300 - 2600 Kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas

Colesterol: Menos de 250 mg diarios

Grasas poli insaturadas: más de 10% del total de grasa

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DESAYUNO	598	22.4

ALMUERZO	851	31.9
CENA	851	31.9
TOTAL	2300	86.3

III.13 DIETA HIPOCALÓRICA

DESAYUNO

- 150 g de fruta picada o fruta entera al natural de bajo índice glucémico.
- 200 cc de leche cero grasa (dilución al ½).
- 100 cc de avena o quinua con fruta (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña).
- 1 Ración de pan árabe integral mejorado

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo	2 veces por semana
1 Clara de Huevo	2 veces por semana
40 g. pan con pavita	2 vez por semana
4 aceitunas	1 vez por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 200 g de guiso de verduras o ensalada de verduras cocidas con limón y gotas de aceite de oliva o sachá inchi.
- 1 Ración de pollo, pavita medallones de pechuga, pescado-guisada, al horno, a la plancha, al vapor. o ración de 4 Huevos.
- ½ unidad de tubérculos. 4 cucharadas de arroz sin aceite.
- 1 Ración de fruta al natural de bajo índice glucémico.
- 200 cc de infusión o refresco de fruta.

COLACIONES: (10 am y 4 pm)

- Fruta entera o picada de bajo índice glucémico (120 -150 g) (papaya, melón, durazno. Granadilla, pera, kiwi, piña, naranja, mandarina). Evitar uva, manzana, plátano, chirimoya, mango).

TIEMPO DE COMIDA	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CARBOHIDRATOS
Desayuno	320	11.5	6.6	27.7
Adicional	32	0.4	0.1	6.4
Almuerzo	544	28.7	15.9	75.7
Adicional	60	0.9	0.3	11.6

CENA	544	28.7	15.9	75.7
TOTAL	1500	70.3	38.7	197.1

Valor Calórico Total (V.C.T): 1200-1500 kcal

- 15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- <30% de Grasas

III.14 DIETA THEVENON

ALIMENTOS PERMITIDOS

- ✓ Alimentos con propiedades laxantes, rica en residuos: verduras, ensaladas, frutas, nueces. Considerar que sean solo de color blanco.
- ✓ Vegetales: cantidades moderas crudos y cocidos, incluidos poro y apio.
- ✓ Huevo, pescado blanco (corvina, tollo), pollo y pavita (pechuga), atún.
- ✓ Tubérculos: papa o yuca.
- ✓ Cereales: Arroz, avena, maisena, chuño.

ALIMENTOS EXCLUIDOS

- ✓ Evitar productos cárnicos o embutidos: bistec, hígado, morcilla. Eliminar también de la dieta los vegetales con actividad per oxidasa como los nabos, rábano, coliflor y melón.
- ✓ Cereales: salvado de trigo y cereales integrales.

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 200 cc de avena, quinua o kiwicha colada con fruta (melocotón, piña).
- 2 raciones de sándwich mejorado.
- 200 cc Jugo de Fruta o Ración de 200 gramos, pera, pepino, papaya o melón .

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Queso fresco pasteurizado	2 veces por semana
40 g de Pollo	2 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 veces por semana
40 g de clara de huevo a la plancha	1 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa de verduras claras con pollo o pescado blanco.
- 1 ración de pollo, pescado blanco, medallones de pechuga de pavo. o ración de 4 Huevos.
- 1 ración de arroz.
- 1 ración de puré de tubérculos o verduras color claro.

- 1 ración de mazamorra de frutas de color claro o mazamorra simple (de acuerdo a programación).o Ración de Fruta de 200 gramos, pera, pepino, papaya o melón .
- 200 cc de infusión.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2040 Kcal

- 12-15% de Proteínas
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	ENERGÍA	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CARBOHIDRATOS
Desayuno	401	11.5	19.5	28.3
Almuerzo	773.8	31	21.6	111.1
CENA	773.8	31	21.6	111.1
TOTAL	2040	74	62.9	271.1

III.15 ONCOLÓGICA

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya)
- 250 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor).
- 250 cc de Jugo de Fruta cocida
- 1 ración de sándwich mejorado.
- 1 ración de sándwich simple
- 1 huevo duro diario

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g de Pollo o pavita	4 veces por semana
40 g de Omelette a la plancha	3 veces por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.	2 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
15 g Mermelada casera	3 vez por semana
30 g queso fresco pasteurizado	2 veces por semana
15 g Glucomiel	2 veces por semana
10 g de mantequilla light	2 veces por semana

COLACION 1 (10 am)

- 1 fruta cocida

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa o crema de verduras con pollo o pescado o entradas (de acuerdo a programación).
- 1 ración de pescado, medallones, pechuga de pavo- al horno, cuy, gallina, pollo aderezado con hierbas finas, Tortilla o Soufflé de verduras. o ración de 4 Huevos .
- 1 ración de cereal. Trigo, quinua , arroz , fideos
- 1 ración de guiso de tubérculos o verduras cocidas con poco aderezo, usar hierbas finas.
- 1 ración de compota de fruta de 200 gramos sin liquido .
- 200 cc infusión o refresco de fruta.

COLACION 2 (6:00 pm)

- Postre con Leche deslactosada (mazamorra de leche, arroz con leche, flan, crema volteada, leche asada, etc.)

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1800	73	35	240

III.16 NEUTROPÉNICA

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 200 cc de avena, quinua, Kiwicha, con fruta (melocotón, membrillo, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor).
- 250 cc de Jugo de Fruta Cocida o Ración de Fruta cocida de 200 gramos, pera, pepino, papaya o melón .
- 1 ración de pan árabe mejorado.
- 1 ración de pan de yema simple.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g de Pollo	3 veces por semana
40 g de Lomito de pollo al jugo sin cebolla y tomate	2 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 vez por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.	

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
15g Mermelada	4 veces por semana
10g Glucomiel	3 veces por semana

COLACION 1:

- 200 cc de Yogurt descremado o 150 g de fruta cocida.

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa o crema de verduras con pollo o pescado.
- 1 ración de pollo, pechuga de pavo- al horno, aderezado con hierbas aromáticas.
- 1 ración de arroz o quinua. o ración de 4 Huevos.
- 1 ración de guiso de tubérculos o verduras cocidas con poco aderezo, usar hierbas finas.
- 1 ración de compota de fruta.
- 200 cc infusión.

COLACION 2

- Mazamorra de Leche deslactosada (arroz con leche, flan, crema volteada, leche asada).

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
2091,5	108,2	36,3	349,4

*Contiene 44 mEq que equivale 1012 mg Na

- ✓ Los alimentos deben ser distribuidos en material descartable para pacientes covid 19 u otra enfermedad infecciosa o neutropenia y los panes en bolsas cerradas.

III.17 DIETA RENAL

DESAYUNO

- 150 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 150 cc de avena, quinua, kiwicha.
- 1 pan árabe o pita sin sal

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo (cocido)	De acuerdo a evaluación
40 g de pavo al horno (cocido)	De acuerdo a evaluación
2 claras de huevo a la plancha	De acuerdo a evaluación
10 g mermelada (diferentes sabores)	7 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
15g Mermelada	4 veces por semana
10g Glucomiel	3 veces por semana
10 g Mantequilla light sin sal	2 veces por semana

COLACION 1 (10:00 a.m)

- 150g de fruta dializada.

ALMUERZO Y COMIDA

- ½ Ración de pollo o pavita horno o 2 huevos. (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas o a la naranja).
- 80 grs de verduras cocidas bajas en potasio tubérculos o guiso de verduras bajas en potasio con aceite de oliva o aceite de sacha inchi.
- 1 Ración de arroz sin sal.
- 1 Ración de fruta entera o en compota bajas en potasio (de acuerdo a programación).
- ½ Vaso de infusión.

Valor Calórico Total (V.C.T): 1800 kcal

- 8-10% de Proteínas. 60% de AVB
- 60% de Carbohidratos
- 30% de Grasas (predominio de origen vegetal)

* Sodio: 20 a 40 mEq/día (500 mg – 1000 mg) (1.3 g – 2.5 g NaCl)

** Líquidos: Limitar alimentos y bebidas líquidas hasta un nivel igual al volumen de orina más 500 ml. (1000 ml)

*** Potasio: 30 a 50 mEq/día (en fase oliguria)

ENERGIA KCAL	PROTEÍNAS G	GRASAS G	CARBOHIDRATOS G
1800	45 g	60 g	270 g

III. 18 DIETA PARA CIRROSIS COMPENSADA

DESAYUNO

- 240 cc de leche descremada (dilución al ½).
- 240 cc de avena, quinua, kiwicha.
- 1 pan árabe mejorado sin sal

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
40 g Pollo (cocido)	De acuerdo a evaluación
40 g de pavo al horno (cocido)	De acuerdo a evaluación
2 claras de huevo a la plancha, en tortilla, omelette, escalfado.	De acuerdo a evaluación

COLACION 1 (10:00 a.m)

- 150g de fruta cocida.

ALMUERZO Y COMIDA

- 150 ml de Sopa de verduras o ensalada de verduras cocidas SIN SAL.
- 120 g de carne de Soya (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas). 4 huevos en tortilla, omelette, escalfado.
- 80 g de verduras SIN SAL.
- 120 g en cocido de cereal (arroz o quinua o trigo) o Tubérculos (papa, camote, olluco) SIN SAL.
- 1 Vaso de infusión.
- Ración de Fruta de 200 gramos, pera, pepino, papaya o melón .

COLACION 2 (4:00 p.m)

- 200g de fruta cocida.

COLACION NOCTURNA (8:00 p.m)

- 150 g de postre hiperproteico

Valor Calórico Total (V.C.T): 2000 kcal

- 15-18% de Proteínas. 60% de AVB (Predominio de origen vegetal)
- 57-60% de Carbohidratos complejos (no azúcar)
- 22-25% de Grasas (sólo de origen vegetal)

Sodio: Restricción en caso de existir ascitis o edemas; de 87 a 109 mEq/día (2000 mg – 2500 mg) (5 g – 6 g NaCl)

Líquidos: Restringidos sólo si existe hiponatremia. No más de 1 Litro al día.

Consistencia de Alimentos: Licuados, triturados o tipo puré.

Tipo de cocción: Todos los alimentos cocidos.

KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
2000	90 g	48 g	300 g

III. 19 DIETA PARA CIRROSIS CON ENCEFALOPATÍA

DESAYUNO

- 240 cc jugo de papaya o durazno
- 240 cc de avena, quinua, kiwicha.
- 1 pan árabe o pita sin sal

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
2 claras de huevo a la plancha Con verduras omelette o la plancha.	De acuerdo a evaluación

COLACION 1 (10:00 a.m)

- 200g de fruta cocida.

ALMUERZO Y COMIDA

- 150 ml de Sopa de verduras o ensalada de verduras cocidas SIN SAL.
- 80 gr de Carne de Soya (con saborizantes naturales, con kion o perejil o hierbas finas) o 5 claras de huevo a la plancha, en tortilla, omelette, escalfado..
- 80 gr de verduras cocidas SIN SAL.
- 120 g en cocido de cereal (arroz o quinua o trigo) o Tubérculos (papa, camote, olluco) SIN SAL.
- 1 Vaso de infusión.

COLACION 2 (4:00 p.m)

- 200g de fruta cocida.

COLACION NOCTURNA (8:00 p.m)

- 150 g de postre hiperproteico

Valor Calórico Total (V.C.T): 2000 kcal

- 8-10% de Proteínas. 60% de AVB (Predominio de origen vegetal)
- 60-65% de Carbohidratos complejos (no azúcar)
- 22-25% de Grasas (sólo de origen vegetal)

* **Sodio:** Restricción en caso de existir ascitis o edemas; de 87 a 109 mEq/día (2000 mg – 2500 mg) (5 g – 6 g NaCl)

** **Líquidos:** Restringidos sólo si existe hiponatremia. No más de 1 Litro al día.

*** **Consistencia de Alimentos:** Licuados, triturados o tipo puré.

**** **Tipo de cocción:** Todos los alimentos cocidos.

KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
1800	40 g	44 g	310 g

III.20 DIETA RICA EN FIBRA DIETÉTICA

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya)
- 200 cc de avena, quinua, Kiwicha, maca con fruta (melocotón, manzana, piña con agregado de canela y clavo de olor).
- 1 fruta entera fresca o jugo de fruta fresca con guindones, higos o pasas.
- 1 ración de sándwich integral mejorado.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Queso paria	
40 g de Pollo	1 vez por semana
40 g de Filete de Atún	2 veces por semana
40 g de Lomito de pollo	1 vez por semana
40 g de pavo al horno	1 vez por semana
40 g. de lomito de carne	1 vez por semana
2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.	1 vez por semana

COLACION I:

- 250 ml de Jugo de Papaya y/o 60 g frutas secas (pasas, guindones, ciruelas, etc.) + 1 Jarra de Agua.

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa de verduras con leguminosas con pollo o carne de res o pescado o entradas (de acuerdo a programación).
- 1 ración de res, pollo, pescado, medallones de pechuga de pavo, 2 huevos en tortilla, omelette, escalfado.
- 1 ración de cereal integral.
- 150 ración de guiso de verduras cocidas.
- 1 ración de fruta fresca entera.
- 200 cc de refresco de fruta.

COLACION II:

- 200 ml yogur con 100 g fruta picada y 100g de papaya picada.

Valor Calórico Total (V.C.T): 2000 Kcal

- 10% de Proteínas. 60% de AVB
- 55% de Carbohidratos
- 30% de Grasas
- Fibra: 25 – 30 g/día
- Líquidos: 1500 – 2000 ml/día

KCAL	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
2000	50 g	67 g	250 g

III.21 DIETA POBRE EN RESIDUOS

DESAYUNO

- 250 cc de leche evaporada (dilución al ½) o fresca sin lactosa, sin aditivos cereales. (no soya).
- 200 cc de cereal colado sin fruta.
- 1 ración de sándwich mejorado.

SANDWICH MEJORADO

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
30 g Queso untable	2 veces por semana
40 g de Pollo	2 veces por semana
40 g de pavo al horno	2 veces por semana
2 Clara de huevo en omelette o tortilla	1 veces por semana

SANDWICH SIMPLE

ENTREMES A EMPLEAR	FRECUENCIA
10g Glucomiel	4 veces por semana
10 g Mantequilla light con sal	3 veces por semana

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ración de sopa bebe o sopa de sémola con pollo o claras de huevo
- 1 ración de pollo, pavo o 4 huevos en tortilla, omelette, escalfado.
- 1 ración de arroz o fideos.
- 1 ración de tubérculos. NO LEGUMINOSAS.
- 200 cc de infusión.

*OBJETIVO: Reducir al mínimo la cantidad y volumen de residuos. Aportar como máximo 10 a 15 gr. de Fibra dietaria por día.

Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)	Fibra dietaria (g)
----------------	---------------	-----------------	---------------------------	--------------------

1666.5	66.6	31.0	282.6	10
--------	------	------	-------	----

III.22 DIETA LICUADA

DESAYUNO:

- 120 cc de cereal licuado
- 120 cc de leche deslactosada
- 200 cc de jugo de fruta
- Agregar 5 cc de Aceite Vegetal

ALMUERZO Y COMIDA

- 50 g pollo, pavo, pescado, claras de huevo (licuado) 3 claras de huevo, cocida.
- 50 g tubérculos o cereal cocido
- 50 g Verduras cocidas
- 5 cc de Aceite Vegetal
- 150 cc Caldo de Verduras (para licuar)
- 150 cc Mazamorra fruta
- 200 cc de infusión.

COLACIONES (10 am – 3 pm):

- 150 cc de Jugo de fruta cocida o cereal licuado (según indicación)

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
DEASAYUNO	280	5.9
ALMUERZO	310	10.8
COMIDA	310	10.8
ADICIONALES	120	2
TOTAL	1020	29.5

Valor Calórico Total (V.C.T):

- 12% de Proteínas
- 66% de Carbohidratos
- 22% de Grasas

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
1020	29.5	25	168

III.23 DIETA LICUADA POR Sonda I

DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA:

ALIMENTO	1 LITRO (gr)	100 ML (gr)
Leche Evaporada Deslactosada	320	32
Clara de Huevo	50	5
Plátano de Isla	110	11
Gelatina	20	2
Arroz	36	3.6
Aceite	12	1.2
Agua	c.s. *	c.s. *

* Cantidad Suficiente

Valor Calórico Total (V.C.T): SEGÚN INDICACIÓN DE VOLUMEN

- 15% de Proteínas
- 47% de Carbohidratos
- 38% de Grasas

*Para 1 Litro de Volumen:

Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos totales (g)
910.2	33.9	38.6	106.7

III.24 ABLACTANCIA I: 6 a 8 meses

DESAYUNO:

- 100 g de mazamorra de fruta: pera, melocotón, plátano, papaya, melón, manzana. A base de Chuño o avena. Con poca cantidad de azúcar.

ALMUERZO Y COMIDA

- 1 ½ cucharada de yema de huevo, hígado de pollo, pollo o pavita
- 80 g puré de tubérculos o zapallo macre o zapallo italiano o caigua chilena o zanahoria
- Agregar solo en el almuerzo 1 cda de aceite de oliva.
- 50 g Ración de cereal (arroz tipo atamalado).

COLACIONES (10 am o 3pm) según indicación

- 100 g Compota de Melocotón o pera o manzana o papaya o plátano

Valor Calórico Total (V.C.T): 700 Kcal

- 7% de Proteínas
- 45% de Carbohidratos
- 48% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
ADICIONALES	100	0.5
ALMUERZO	250	5.5
ADICIONALES	100	0.5
COMIDA	250	5.5
TOTAL	700	12

III.25 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA 2 – 8 a 10 meses

DESAYUNO

- 100g compota de fruta o jugo cocido no cítrico
- 100 ml de avena o quinua, maicena o chuño de consistencia espesa con fruta (membrillo, pera, melocotón).
- 1 pan de yema y/o árabe con pollo deshilachado queso fresco pasteurizado.

ALMUERZO Y COMIDA

- 50g Ración de pollo, pavita o hígado de pollo.
- 60g ración de cereal (arroz tipo atamalado o quinua)
- 80g puré de papa amarilla o vegetales o leguminosas sin cascara.
- Agregar solo en el almuerzo 1 cda de aceite de oliva.
- 100 ml. de infusión.

COLACIONES (10 am y 3pm) según indicación

- 150g Compota o mazamorra de fruta: pera, melocotón, plátano, papaya, melón, manzana.

Valor Calórico Total (V.C.T): 800 kcal

- 7% de Proteínas
- 45% de Carbohidratos
- 48% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNAS (g)
ADICIONALES	100	0.5
ALMUERZO	300	6.5

ADICIONALES	100	0.5
COMIDA	300	6.5
TOTAL	800	14

III.26 ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 3: 10 a 12 meses

DESAYUNO

- 120 g Compota de fruta o jugo cocido no cítrico
- 150 cc de avena o quinua de consistencia espesa con fruta (membrillo, pera, melocotón, manzana, plátano).
- 1 pan de yema y/o árabe con omelette de yema de huevo, pollo deshilachado o queso fresco pasteurizado.

ALMUERZO Y COMIDA

- 60g Ración de pollo o res triturada.
- 80 g arroz o fideos bien cocido o quinua.
- 100 g Ración de puré de tubérculos con vegetales, legumbres o leguminosas
- Agregar solo en el almuerzo 1 cdta de aceite de oliva.
- 120g ración de fruta entera fresca o en compota.

ADICIONALES

10.00 am

- 120g fruta a solicitud de la Entidad

15.00 pm

- Mazamorra a base de leche de continuación y cereal (arroz, sémola, maicena, quinua, etc.) a solicitud de la Entidad

Valor Calórico Total (V.C.T): 900 Kcal

- 8% de Proteínas
- 45% de Carbohidratos
- 47% de Grasas

TIEMPO DE COMIDA	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
ADICIONALES	70	0.5
ALMUERZO	250	8
ADICIONALES	100	1.5
COMIDA	250	6
TOTAL	670	14

III.27 Alimentación Complementaria I, II, III para niños

- En el área de dietas-Hospitalización se le agregará una cucharadita de aceite vegetal (aceite de maíz) a las papillas, minutos antes de distribuir la dieta.
- El puré de papa será prensado no licuado.
- **No está permitida la atención de sopas, caldos o sustancias** salvo indicación de médicos o nutricionistas.
- Alimentación Complementaria I, II y III densidad energética mayor a 1.

IV. CONDICIONES ADICIONALES DEL SERVICIO

Se considera que el monto correspondiente al pago de Merced Conductiva, consumo de energía eléctrica, y consumo de agua potable se encuentra como parte de las instalaciones del Hospital y este será debitado del valor total del servicio de la primera semana del mes siguiente a través de la oficina de Economía.

- El costo del servicio mensual de transporte de residuos sólidos se calculará según el conteo del pesado diario.
- El costo del servicio mensual de Agua Potable será contabilizado a través de un contador instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.
- El costo del servicio mensual de Energía eléctrica será contabilizado a través de un contómetro instalado para este fin, de ser el caso. Caso contrario será estimado por la entidad.
- La merced conductiva en Nuevo soles por concepto de arrendamiento mensual del local utilizado será de un valor de S/. 18,375.00.

Valores referenciales:

- Costo Estimado Mensual de Energía Eléctrica: S/ 3, 776.10
- Costo Estimado Mensual de Agua Potable: S/ 2,307.50
- No se aceptará que el Contratista realice la evacuación de los Desechos derivado de la atención de pacientes hospitalarios, el cual se realizará a través de una Empresa especializada y autorizada para tal fin.
- Las cifras antes descritas, estarán sujetas a variación con respecto a los recibos mensuales, siendo responsable de su control Servicios Generales, Unidades de Logística y Economía.
- El Representante del Service en el Hospital es el **NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR** y será el **RESPONSABLE DEL SERVICE** y de toda gestión que se realice en su interior.
- Los regímenes dietoterapéuticos: Dependerá de la prescripción médico- dietética para cada paciente. La Nutricionista responsable del Hospital Santa Rosa determinará las especificaciones técnicas mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades del paciente. (Indicadores y adicionales).
- Balance Hídrico: es la información que debe brindar el personal del concesionario de alimentos del contenido en (ml) y (g) del desayuno, almuerzo, comida y adicionales distribuidos por cada paciente lo que permitirá la realización del balance hídrico por el personal profesional correspondiente (siendo importante para la evaluación y tratamiento del paciente). Para ello el concesionario debe contar con un sistema de registro y de fácil acceso (visible) al personal Asistencial el Hospital Santa Rosa y/o personal que lo solicite.

- El Concesionario de alimentos hará entrega al Departamento de Nutrición y Dietética:
 - a. 4 - 5 tarros de leche entera o cajas tetrapack por día, de ser necesario otro tipo de leche como descremada, de soya o deslactosada, según requerimiento y en envase original. El concesionario hará entrega mensual de la leche entera solicitada, la cantidad de leche requerida podría incrementarse de acuerdo a la demanda de pacientes.
 - b. Arroz, azúcar, canela, clavo de olor, para panetelas requeridas por servicio. El Concesionario proveerá de 2 técnicos para la preparación de las fórmulas enterales para los 7 días de la semana mientras dure el contrato. Incluye artículos de limpieza.
- El Service deberá implementar un sistema computarizado de registro digital para el personal del hospital que asiste al comedor, computadora con un software que no genere errores de registro, huellero y también una unidad que incluya un sistema de alimentación ininterrumpida de un mínimo de 8 horas de duración.
- El Service deberá presentar el plan anual de mantenimiento y monitoreo de equipos. En caso de ser necesario la reparación los equipos del hospital reportar mediante informe de la condición de los mismos al Departamento de Nutrición y Dietética

V. PLAZO Y LUGAR DE EJECUCION DEL SERVICIO

El plazo del servicio se llevara a cabo por el periodo de 1 año y se computara al día siguiente de la firma del contrato, será ejecutado en el Hospital Santa Rosa, sito en Av. Bolívar, Cdra. 8 s/n - Pueblo Libre.

VI. PAGO

La forma de pago será semanal para lo cual el departamento de nutrición remitirá el cuadro resumen del número de raciones consumidas y la evaluación de conformidad para el pago respectivo de manera semanal.

VII. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad del servicio estará a cargo del Departamento de Nutrición y Dietética, para ello la empresa proporcionara el consolidado de raciones atendidas en la semana, dentro de los 7 días posteriores a la ejecución del servicio.

IX. CLASIFICACION DE FALTAS Y PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES

Las faltas serán determinadas en función del cumplimiento de la normatividad vigente y obligaciones adquiridas por la empresa y el hospital.

DE LAS FALTAS

Las bases administrativas en su totalidad están bajo supervisión del Departamento de Nutrición, órgano responsable en el Hospital Santa Rosa.

Detección de faltas:

Modalidad 1) Para supervisar, controlar y detectar faltas cometidas durante los procesos se utilizará la lista de chequeo diario de acuerdo a los formatos establecidos por el departamento de nutrición, los ítems evaluados serán verificados en situ, se comunicará a la nutricionista del concesionario, quien firmará esta lista de chequeo culminado el tiempo de servicio evaluado, de negarse a firmar sólo bastará la firma del nutricionista del hospital y el visto bueno de la jefatura, para proceder con el trámite correspondiente y la tipificación de falta que corresponda.

Modalidad 2) Detectada alguna falta, que se encuentre en el formato de supervisión de DIGESA, listas de chequeo o formato diario de BPM, se procederá a levantar un ACTA, donde se detallará el lugar, hora y suceso, el suceso será corroborado y el acta deberá ser firmada por la nutricionista o administrador del concesionario, en caso de negarse a firmar se llamará a un

testigo para corroborar este hecho, quien también firmarán el acta, luego de ello se procederá con el trámite correspondiente y la tipificación de falta que corresponda, de no contar con testigo será válido medios magnéticos como video o fotografías.

Modalidad 3) El departamento cuenta como medio de control un cuaderno de quejas, sugerencias y reclamos tanto de personal y pacientes en todos los tiempos de comida, documentación que también tendrá efecto en la evaluación de la conformidad semanal.

La documentación con respecto a la detección de faltas (Lista de chequeo, actas, cuadernos de quejas, sugerencias y reclamos, entre otros) será remitida a la empresa concesionaria en un plazo de 48 horas de culminada la semana evaluada, la empresa concesionaria tendrá 48 horas, posteriores a la recepción de la documentación, para realizar el descargo respectivo, vencido este plazo se procederá con el trámite correspondiente.

Las conformidades y consolidados de raciones semanales, serán enviadas por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética a la dirección administrativa con copia a la Oficina de logística y economía, para que ejecuten los pagos y descuentos correspondientes de ser el caso.

TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS

A. FALTAS LEVES

- 1) Presentación parcial y/o extemporánea de las programaciones de menús para los pacientes y personal.
- 2) Presentación de programaciones de menús no balanceados y repetitivos para pacientes y personal
- 3) Uso inadecuado de cofia, mascarilla y/o guantes durante cualquier tiempo del proceso de producción.
- 4) Presentación del personal con uniforme sucio o incompleto.
- 5) Servido de preparaciones en vajilla que no se encuentre seca y/o uso de bandejas mojadas o parcialmente secas.
- 6) Permanencia de las bandejas de los pacientes en los cuartos después del consumo de los alimentos, mayor a 30 minutos.
- 7) Charolas y/o menaje inadecuadamente lavado
- 8) Presencia de bandejas con residuos de alimentos de un tiempo de comida anterior no recogidos en el tiempo de comida correspondiente.
- 9) Incumplimiento del plan de capacitación, ejecutado por un profesional acreditado en el área.
- 10) No cumplimiento de la reparación de equipos y maquinarias relacionadas a las preparaciones y distribución de alimentos de acuerdo a plazo acordado y firmado entre la empresa y el Dpto. de Nutrición.
- 11) No cumplimiento de la reparación de cámara de refrigeración o congelación por un periodo mayor a 3 días y menor a 1 semana.
- 12) Realizar Preparaciones con alimentos o de baja calidad.
- 13) La segregación de residuos sólidos generados en el servicio de producción y distribución del servicio de nutrición estarán sujetos a la ley N°27314, ley general de residuos sólidos y MANUAL DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS HOSPITAL SANTA ROSA.
- 14) No contar con papel toalla en todas las áreas para el secado de manos.
- 15) No contar con tachos de basura de tapa vaivén o que este no cuente con bolsa.
- 16) Presencia de ropa u otros objetos en área de producción o pisos de distribución de Dietas.
- 17) No cuenta con paños absorbentes en buenas condiciones de higiene para la limpieza de mesas de pacientes y comedor.
- 18) Distribuir refrescos fríos o calientes desde un contenedor plástico.
- 19) Preparar o calentar los alimentos o bebidas en contenedor en envases de plástico o platos destapados de manera inadecuada.
- 20) No colocar los residuos sólidos biocontaminados y comunes en los cilindros destinados a Nutrición.

- 21) Incumplimiento en el horario de distribución de alimentos para el personal (comedor) excediendo los 5 minutos posteriores al inicio de distribución según lo establecido.
- 22) Cambio en la programación en cualquiera de los tiempos de comida sin previa aprobación con Jefe de Departamento de nutrición. y personal de Guardia.
- 23) Distribuir a comensal paciente o personal del hospital preparaciones que evidencien organolépticamente malas técnicas de elaboración, como sobre cocción (quemado) o a medio cocer.
- 24) Distribuir al menos a un comensal paciente o personal del hospital, preparaciones cárnicas y/o cereales a medio cocer.
- 25) Entrega extemporánea del consolidado de raciones atendidas en la semana.
- 26) Incumplimiento de la colocación de los recipientes con tapa y de los recipientes con ruedas.
- 27) Inadecuada segregación de residuos sólidos comunes orgánicos e inorgánicos.
- 28) Personal auxiliar de nutrición realizando el transporte de los residuos sólidos comunes inorgánicos, orgánicos y biocontaminados.
- 29) Personal de limpieza que realiza el transporte de residuos sólidos sin uso de equipos de protección personal.
- 30) Colocación de los residuos sólidos biocontaminados en el piso y/o recipiente que no le corresponde a nutrición en el ambiente del almacén final de residuos sólidos, de reportarse cero (0) la cantidad en peso de los residuos sólidos biocontaminados se considerará el peso promedio diario y se considera falta.
- 31) Almacenar productos de forma inadecuada en áreas que no correspondan.
- 32) Falta de 1 personal, o llegada tardía mayor a 1 hora del tiempo de servicio correspondiente.

B. FALTAS MODERADAS

- 1) Incumplimiento de los horarios de ingreso de alimentos en hospitalización mayor igual a 10 minutos de retraso.
- 2) Entregar alimentos en el peso inferior a los solicitados.
- 3) Personal o paciente que se quede sin ración alimentaria.
- 4) Permitir la salida de alimentos preparados fuera de las áreas autorizadas de distribución y consumo.
- 5) Incumplimiento en el horario de distribución de alimentos para pacientes excediendo los 10 minutos posteriores al rango establecido.
Incumplimiento parcial o total de los indicadores dietoterapéuticos solicitado por el nutricionista del hospital.
- 6) Entregar raciones de forma parcial y/o incompleta de acuerdo a lo solicitado o estipulado en las bases.
- 7) Entregar dieta que no corresponda al paciente.
- 8) Incumplimiento de la entrega de certificado del camal de donde proceden los cárnicos de forma semanal.
- 9) Transportar alimentos bajo condiciones antihigiénicas (vehículo sucio, cabinas internas sucias, cambros sucios, tapers sucios).
- 10) Incumplimiento del cronograma de fumigación.
- 11) Que el personal no cuente con alguno de los siguientes documentos Antecedentes policiales, Antecedentes penales, carné de sanidad vigente, Prueba rápida o molecular mensual negativa, Vacuna de hepatitis, vacuna antitetánica, y la documentación detallados en el cuadro N°9.
- 12) Incumplimiento de los Programas de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos BPM y de Higiene y saneamiento PHS.
- 13) Incumplimiento de la aplicación de la normatividad en la manipulación de residuos sólidos hospitalarios.
- 14) Verificación in situ de contaminación cruzada.
- 15) Distribución de alimentos sin contar con los implementos necesarios para realizar esta función (guantes, mascarillas, cofias).
- 16) No contar con guantes en cantidad suficiente o ausencia de ellos

- 17) Incumplimiento de los estudios microbiológicos de sus productos de parte del service .
- 18) Dispensadores de jabón líquido desabastecidos en los puntos de lavado de mano.
- 19) Utilización de ollas y/o utensilios con hollín u óxido.
- 20) No transportar los residuos sólidos en tachos con ruedas y tapas desde los ambientes hacia el almacén central.
- 21) Presencia de recipientes de basura abiertos y/o falta de limpieza en zonas de producción, comedor u reposteros de los pisos de hospitalización.
- 22) Evidenciar la presencia de residuos sólidos o líquidos derramados por el transporte inadecuado de los residuos sólidos biocontaminados.
- 23) Elaborar y/o almacenar alimentos con señales visibles de defectos en sus envases o envolturas, mal cierre, deteriorados, rotos u oxidados, dañados o adulterados, o que tengan otros elementos que afecten la calidad sanitaria del alimento.
- 24) No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición necesiten refrigeración o congelación.
- 25) Almacenar alimentos con Presencia de vectores, moho, hongos o muestras manifiestas de suciedad en alimentos para preparación o en áreas de almacenamiento, refrigeración o congelación.
- 26) No cumplimiento de la reparación de cámara de refrigeración o congelación por un periodo mayor a 7 días.
- 27) Uso y manipulación de Menaje, equipamiento, artefactos u ollas sartenes, tapas cubetas con presencia de suciedad o desgaste, abolladuras.
- 28) Menaje guardado en hospitalización o comedor expuesto al medio ambiente sin protección es decir dentro de contenedores de plástico o caja de almacenamiento.
- 29) Incumplimiento de la limpieza general, se verificará cuaderno de registro.
- 30) Falta de más de 1 personal, o llegada tardía mayor a 1 hora del tiempo de servicio correspondiente.
- 31) Falta de prueba de covid 19 negativa del personal que trabaja para el service de manera mensual o según estipula la ley para manipuladores.
- 32) Trato inadecuado del personal del service al personal de nutrición del HSR y pacientes del Hospital Santa Rosa.
- 33) Falta de Pantallas de protección y división de las mesas del comedor para los comensales. Así como, su reposición inmediata.
- 34) Falta de Pantalla de protección en la línea de servido del comedor y/o el área de control de digitación de asistencia.

C. FALTAS GRAVES

- 1) Uso y/o almacenamiento de alimentos con registro sanitario adulterado.
- 2) Uso y/o almacenamiento de alimentos procesados industrialmente que no cuente con marca ni registro sanitario.
- 3) Uso y/o almacenamiento de alimentos adulterados o en descomposición.
- 4) Uso y/o almacenamiento de alimentos con fecha de vencimiento expirada.
- 5) Uso de condimentos a granel, sin marca ni registro sanitario.
- 6) Resultados positivos a exámenes microbiológicos tanto para las superficies, alimentos o manos de manipuladores.
- 7) Brote de Intoxicación alimentaria comprobada para lo cual el Departamento de Nutrición seguirá el siguiente procedimiento.
 - a. Levantar el acta respectiva con el representante de la misma.
 - b. Los alimentos serán inmediatamente sellados y guardados en refrigeración en presencia de un representante de la empresa.
 - c. El Departamento de Nutrición informara a la Dirección del Hospital, quien comunicara a Epidemiología, la realización del trámite de acuerdo a competencia.

- d. La oficina de Epidemiología coordinara con DIGESA para la toma de muestra y la realización del análisis respectivo.
 - e. La empresa tomará la muestra del producto, para la elaboración de su respectivo análisis.
 - f. El Departamento de Nutrición coordinara con epidemiología para el cumplimiento del trámite correspondiente.
 - g. La sanción se ejecutará en la semana en la que se reciban los resultados microbiológicos por parte de la entidad competente.
 - h. Destruir o violentar lacrados en las muestras o contra muestras, para identificar un producto o grupo de productos inmovilizados por la Autoridad de Salud, sin su autorización expresa.
- 8) Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo del 5% de comensales en el comedor en un mismo tiempo de comida.
 - 9) Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo de dos pacientes en un mismo tiempo de comida.
 - 10) Elaborar, almacenar alimentos contaminados, adulterados, falsificados, descompuestos, no aptos para el consumo humano o en estado antihigiénico, sin condiciones sanitarias adecuadas.
 - 11) Adulterar o modificar la calidad, cantidad de alimentos o sustituir por sustancias diferente a las declaradas.
 - 12) Elaborar preparaciones que tengan sustancias dañinas prohibidas, mohos, impurezas, objetos o insectos, sustancias tóxicas o peligrosas que no correspondan a los alimentos para el consumo humano.
 - 13) Elaborar preparaciones que incluyan el hielo y la sal sin cumplir los requisitos físicos, químicos y microbiológicos para el consumo humano, de acuerdo a la norma sanitaria NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01.
 - 14) Contar con manipuladores de alimentos, que presentan o son portadores de enfermedades infectas contagiosas, o tengan heridas expuestas, o micosis en manos, ulceraciones, o fuma o comen, en los ambientes donde se manipulan alimentos.
 - 15) Reingresar alimentos rechazados por el departamento de nutrición.
 - 16) Presencia de contaminación en alimento servido conteniendo ; por agentes químicos, orgánicos, físicos, biológicos, en los alimentos crudos o cocidos (cabello, insectos, vidrios, clavos, aretes, metales, pintura, piedras, astillas de madera, plástico u otros objetos contaminantes).
 - 17) Incumplimiento de la desinsectación y desratización cada dos meses o las veces que sea necesario.
 - 18) Incumplimiento de entrega de los resultados de los análisis microbiológicos.
 - 19) La falta de menaje descartable de manera total o parcial en el servido de pacientes Covid 19 e infectocontagiosos y personal de salud que atiende áreas de Covid (CARPA, UCI, MEDICINA).

X. PENALIDADES

Escala de Penalidades

N°	SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
1	2 faltas leves en una misma semana evaluada.	1 % de la facturación de la semana, de la ocurrencia de las faltas.	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta.

2	3 faltas leves o en una misma semana	5% de la facturación de la semana; de la ocurrencia de las faltas.	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta
0+	Más de 3 faltas leves	5% de la facturación de la semana más 1% adicional por cada falta leve adicional cuando sobrepasen las 3 faltas leves.	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta
4	1 falta moderada	5% de la facturación de la semana por cada falta moderada cometida; de la ocurrencia de la falta.	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta
5	1 Falta Grave	10% de la facturación de la semana por cada falta grave cometida en promedio donde se produjeron las faltas	A través de acta de Conformidad según el consolidado de la semana en que se cometió la falta

- 1 falta leve en la semana evaluada equivale a una Llamada de atención escrita.
- Las penalidades son **acumulativas** y serán debitadas semanalmente, según el cuadro anterior.

XIII. SANCIONES

Resolución del contrato: El Hospital podrá resolver el contrato, previo informe técnico del Departamento de Nutrición y Dietética sobre la necesidad del Servicio, por las siguientes condiciones:

- Brote epidémico confirmado
- Dejar desbastecido al hospital de raciones alimenticias o menaje descartable a los pacientes y el personal.
- 2 o más faltas graves en una misma semana.

Adicionalmente estas penalidades están regidas por la Ley de contrataciones del estado y su reglamento.

ANEXO 01
FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PRINCIPALES A CONSUMIR POR EL PERSONAL
DEL HOSPITAL SANTA ROSA

Tiempo de Comida	PREPARACIÓN	ALIMENTOS Y PREPARACIONES A CONSIDERAR	OBSERVACIÓN	FRECUENCIA DE CONSUMO	CANTIDAD MINIMA DIARIO cc/g (peso neto)
Desayun o	OPCION 1	Pan francés (40 g)		diario	40 g
		Pan de Yema (40 g)		diario	40 g
		Pan de integral (40 g)		a solicitud	40 g
		Pan de ciabatta (40 g)		diario a solicitud	40 g
		Leche evaporada deslactosada		diario	150 ml
		Yogur Deslactosado		diario	200 ml
		Avena		3 veces por semana	25 g
		quinua		2 veces por semana	25 g
		Kiwicha		1 vez por semana	25 g
		Maca		1 vez por semana	25 g
		café pasado (no hervido)	excluye al cereal o la leche	diario	300 ml
		fruta(manzana, pera, durazno, membrillo, pera, piña) para el cereal	peso neto	diario	30 g
		huevos		diario	65 g
		Fruta		diario	según cuadro
		Fruta para jugos	peso neto	a solicitud	180 g
		mantequilla (presentación individual)	pan simple	2 veces por semana	10 g
		queso fresco	pan simple	1 vez por semana	30 g
		mermelada	pan simple	2 veces por semana	20 g
		aceitunas	pan simple	2 veces por semana	30 g
		manjar blanco	pan simple	a solicitud	30 g
		camote	pan simple	a solicitud	100 g
		palta (peso neto)	pan simple	a solicitud	40 g
		pollo sin hueso filete (cocido peso neto)	pan mejorado	2 veces por semana	50 g
		Queso Paria	pan mejorado	2 veces por semana	30 g
		cerdo sin hueso (cocido al horno)	pan mejorado	1 vez por semana	60 g
		pavo sin hueso filete (peso neto)	pan mejorado	1 vez por semana	40 g

HOSPITAL SANTA ROSA
CONCURSO PUBLICO N° 005-2020-HSR – "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS"

ALMUERZO		res sin hueso cocido	pan mejorado	1 vez por semana	40 g
		filete de atún (peso neto)	pan mejorado	a solicitud	40 g
		cerdo sin hueso (tipo chicharrón cocido)	pan mejorado	a solicitud	60 g
		panetón	Pan simple	a solicitud	115 g
		empanada	Pan mejorado	A solicitud	120 g
		tamal	pan mejorado	a solicitud	-
		Huevo	Pan mejorado	A solicitud	2 unidades
	SOPAS	pollo sin hueso		5 veces por semana	30 g
		res sin hueso		2 veces por semana	30 g
		Mondongo		A solicitud	70g
		pescado pulpa		a solicitud	30 g
		Cerdo pulpa		a solicitud	30 g
		tubérculos		diario	40 g
		verduras	5 variedades distintas	diario	90 g
		cereales (variados)		diario	30 g
		menestras	de acuerdo a preparación	a solicitud	30 g
		huevos	de acuerdo a preparación	a solicitud	10 g
		queso fresco	de acuerdo a preparación	a solicitud	15 g
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	a solicitud	25 ml
	ENTRADAS	variadas	de acuerdo a preparación	a solicitud	170g
	SEGUNDOS	pollo con hueso	Peso crudo	3 veces por semana	200 G
		res sin hueso	Peso crudo	2 veces por semana	170 G
		pavita sin hueso	Peso crudo	1 vez por semana	140 G
		pescado filete sin hueso	Peso crudo	1 vez por semana	180 G
		chuleta con hueso	Peso crudo	a solicitud	200 G
		cerdo sin hueso	Peso crudo	a solicitud	120G
		Hígado de Res	Peso crudo	a solicitud	200 g
		Hígado de pollo	Peso crudo	a solicitud	150 g
		Mondongo	Peso crudo	A solicitud	160 g
		Huevo	peso	4 Unidades	4 Unidades
		producto elaborado en base de anchoveta	Peso crudo	a solicitud	160 g
		Arroz guarnición	Peso crudo	diario	80 g
		arroz (preparación sin guarnición)	Peso crudo	a solicitud	160 g
		fideo	Peso crudo	a solicitud	200 g
		tubérculos Guarnición	Peso crudo	diario	120 g
		papa para frituras	Peso crudo	a solicitud	150 g
		papa, olluco (picado)	Peso crudo	a solicitud	120 g
		menestras	Peso crudo	2 veces por semana	80 g

		trigo o quinua (guisos)	Peso crudo	a solicitud	80 g
		verduras chinas	de acuerdo a preparación	-	100 g
		verduras (guisos)	de acuerdo a preparación	diario	100 g
	ENSALADA	verduras	5 verduras distintas	diario	130 g
	FRUTA	fruta de postre		diario	Según cuadro
		Mazamorra o postre		a solicitud	-
	REFRESCOS	cebada, maíz morado o de fruta		diario	500 ml
		Agua		diario	200 ml
COMIDA		infusión o café		a solicitud	500 ml
	SOPAS	pollo sin hueso COCIDO		5 veces por semana	35 g
		res sin hueso COCIDO		2 veces por semana	50 g
		tubérculos		diario	40 g
		verduras	5 variedades distintas	diario	90 g
		cereales (variados)		diario	40 g
		menestras	de acuerdo a preparación	a solicitud	40 g
		huevos	de acuerdo a preparación	a solicitud	10 g
		queso fresco	de acuerdo a preparación	a solicitud	15 g
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	a solicitud	25 ml
	SEGUNDOS	pollo con hueso sin ala	Peso crudo	5 veces por semana	200 G
		res sin hueso	Peso crudo	2 veces por semana	170 G
		pavita sin hueso	Peso crudo	a solicitud	140 G
		pescado filete sin hueso	Peso crudo	a solicitud	180 g
		producto elaborado en base de anchoveta	Peso crudo	a solicitud	160 g
		arroz	Peso crudo	diario	120 g
		arroz (preparación sin guarnición)	Peso crudo	a solicitud	160 g
		fideo	Peso crudo	a solicitud	200 g
		tubérculos Guarnición	peso neto	diario	180 g
		papa para frituras	Peso crudo	a solicitud	200 g
		papa, olluco (picado)	Peso crudo	a solicitud	250 g
		trigo o quinua (guisos)	Peso crudo	a solicitud	80 g
		verduras chinas	de acuerdo a preparación	-	-
		verduras (guisos)	de acuerdo a preparación	-	-
	FRUTA	fruta de postre		diario	según cuadro 2,3
		Mazamorra o postre		a solicitud	-
	REFRESCOS	cebada, maíz morado o de fruta		diario	500 ml
		Agua		diario	200 ml

CENA		Infusiones Con limón		a solicitud	500 ml
	SOPAS	pollo sin hueso		5 veces por semana	30 g
		res sin hueso		2 veces por semana	30 g
		tubérculos		diario	40 g
		verduras	5 variedades distintas	diario	90 g
		cereales (variados)		diario	40 g
		menestras	de acuerdo a preparación	a solicitud	40 g
		huevos	de acuerdo a preparación	a solicitud	10 g
		queso fresco	de acuerdo a preparación	a solicitud	15 g
		Leche evaporada deslactosada	de acuerdo a preparación	a solicitud	25 ml
	SEGUNDOS	pollo con hueso sin ala	Peso crudo	7 veces por semana	200 g
		res sin hueso	Peso crudo	a solicitud	170 g
		pavita sin hueso	Peso crudo	a solicitud	140 g
		arroz	Peso crudo	diario	120 g
		arroz (preparación sin guarnición)	Peso crudo	a solicitud	180 g
		fideo	Peso crudo	a solicitud	200 g
		tubérculos Guarnición	peso neto	diario	160 g
		papa para frituras	Peso crudo	a solicitud	200 g
		papa, olluco (picado)	Peso crudo	a solicitud	250 g
		trigo o quinua (guisos)	Peso crudo	a solicitud	80 g
	FRUTA	verduras chinas	de acuerdo a preparación	-	-
		verduras (guisos)	de acuerdo a preparación	-	-
		fruta de postre		diario	según cuadro 2,3
		Mazamorra o postre		a solicitud	-
	REFRESCOS	infusiones		diario	500 ml
		Agua		diario	200 ml
		café		a solicitud	500 ml
	OPCION 2				
		pan árabe integral (2 unds)		diario	60 g
		café pasado		diario	300 ml
		leche evaporada deslactosada		diario	125 ml
		queso fresco	pan simple	1 veces por semana	30 g
		aceitunas	pan simple	3 veces por semana	30 g
		palta (peso neto)	pan simple	3 veces por semana	40 g
		pollo sin hueso filete (peso neto)	pan mejorado	2 veces por semana	80 g

		Queso Paria	pan mejorado	3 veces por semana	40 g
		pavo sin hueso filete (peso neto)	pan mejorado	2 veces por semana	80 g
		filete de atún (peso neto)	pan mejorado	a solicitud	40 g
		Triple integral	(características de la opción 3 desayuno)	A solicitud	
		Huevos		diario	60 g
		Fruta		diario	según cuadro
Miscelánea		Especias, pimienta, comino, sal, sazónador, azúcar, orégano, canela, clavo entre otras necesarias para la preparación	De acuerdo a las leyes de la alimentación (sabor, olor, cantidad, calidad)	diario	-

CUADRO N° 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DENOMINACIÓN		UM	DESCRIPCIÓN
CÁRNICOS			
1	Res	kg	Color, olor, y textura característico, pulpa magra sin huesos, nervios ni tendones, Asado, corte de bisteck sin hueso,
2	Pollo	Kg	Color, olor, y textura característico, sin menudencia, peso por unidad mínimo 2.2 Kg, embolsado con fecha de vencimiento
3	Pavo	Kg	Color, olor, y textura característico, medallón, sin menudencia, embolsado con fecha de vencimiento
4	Cerdo	Kg	Color, olor, y textura característico, pulpa magra sin hueso, sin grasa ni pellejo
5	Pescado	Kg	Color, olor, y textura característica, sin espinas, sin piel, sólo pulpa. (tollo, bonito, merluza, espada)
6	Hígado	Kg	Color, olor, y textura característico (procedencia nacional) Hígado de res o pollo.
7	Embutidos	Según sea el caso A solicitud	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, marca reconocida, no granel ni de dudosa procedencia, Jamón de pavia, Hot dog de pavia, Tocino ahumado, Jamón Ingles a solicitud.
8	Mondongo	Kg	Importado en caja. O empacado al vacío.
LÁCTEOS			
8	Quesos	Según sea el caso	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, marca reconocida, no granel ni de dudosa procedencia, Color, olor, y textura característica
9	Leche	Und	Evaporada, descremada, sin lactosa, con fecha de vencimiento, sin magulladuras
10	Yogur	Und	Descremado, presentación por 1 litro, de sabores variados de acuerdo a solicitud, sin magulladuras.
11	Mantequilla	Und	En empaque personal de 10 g con registro sanitario vigente
HUEVOS			
12	Huevos rosados	Kg	Empacados en envases de 15 unidades, con fecha de vencimiento, limpios, sin rajaduras, de gallina
TUBÉRCULOS			
13	Papa(distintas variedades)	kg	De primera calidad
14	Papa amarilla	kg	De primera calidad específicos para purés u otro solicitado

15	Camote morado o amarillo	kg	De primera calidad
16	Yuca	kg	De primera calidad
17	Olluco	kg	De primera calidad
FRUTAS Y VERDURAS			
18	Frutas	Und-Kg	De primera Calidad , en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas sin marcas, rayaduras, golpes, picaduras, grado de madurez adecuado y tamaño uniforme.
19	Verduras	Kg	De primera Calidad, en jabas limpias, sin magulladuras, seleccionadas.
CEREALES Y DERIVADOS			
20	Arroz	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario
21	Avena, quinua, kiwicha, maca y otros cereales andinos	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario
22	Fideos, sémola	Kg	De primera calidad, embolsado, con registro sanitario, fideos de distinta variedad
23	Pan (Francés, ciabatta, integral) con sal y sin sal	Unidad de 40 gramos	Corteza dorada uniforme y mate, consistencia crocante a la presión, miga blanca cremosa sin zonas almidonosas, olor, característicos, sin bromuro de potasio y agentes contaminantes. Panes con sal, sin sal e integrales.
24	Tostadas	Und	No granel, con registro sanitario, sin bromato, 16-18 gr por unidad, embolsado
25	Galletas	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
26	Papa Seca	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
27	Maíz mote	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario
MENESTRAS			
28	Arveja partida, lentejas, pallares, garbanzos, frejoles varios	Kg	No granel, embolsado con registro sanitario (el tipo de menestra será a solicitud, Marca reconocida en el mercado)
OTROS			
29	Aceite	litros	Botellas individuales de 0.9-1 litro, 100% vegetal,
30	Aceite de oliva	litros	Botellas de 0.25 cc. A pedido.
31	sillao	litros	Botellas individuales de 0.5-1 litro
32	vinagre tinto y blanco	litros	Botellas individuales de 0.5-1 litro
33	Harinas varias	Kg	Por ningún motivo a granel, deberán ser embolsados, con registro sanitario y marca reconocida
34	Café	Kg	Calidad de exportación, bolsas por 1 Kg, con registro sanitario
35	Mayonesa envasada	Unid	Mayonesa en sachet individual y empaquetada de kilo con tapa de marca reconocida en el mercado.
CONDIMENTOS U OTROS			
36	pimienta, comino, sal yodada, anís, clavo, canela, Cúrcuma, (no palillo) pimientos en polvo, paprika, canela molida, canela china, orégano, flan, gelatina, tau si, mensi, te, cebada tostada, laurel,	Bolsas, latas, botellas, cajas,	Por ningún motivo los productos serán a granel, deberán ser embolsados, con registro sanitario y marca reconocida.

kétchup, mostaza, chancaca, caldo de pollo, caldo de res, caldo de pescado, conservas de todo tipo, chicha de jora, gaseosas, hongos		
--	--	--

CUADRO N°2.- PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA EL PERSONAL Y Hospitalización

FRUTA	Rango de Peso	UM
Manzana Royal	200	g
Pera Chilena	200	g
Tuna	160	g
Plátano de isla	200	g
Plátano de seda	200	g
Granadilla	150	g
Mandarina	180	g
Naranja de mesa	180	g
Lima	160	g
Mango	200	g
pepinillo	200	g
Níspero	180	g
Durazno	150	g
Otras	A consideración	

CUADRO N°3.- FRUTAS POR PESO BRUTO DE CADA RACIÓN

FRUTA	Rango de Peso	UM
Papaya	180	g
Melón	200	g
Uva negra	200	g
Uva italia	200	g
Sandía	200	g
Piña hawaiana (peso neto)	200	g
Otras	A consideración	

CUADRO N°4.- PESO UNITARIO DE FRUTAS PARA JUGOS

FRUTA	Rango de Peso	UM
Cocona	120-150	g
Membrillo	180-200	g
Carambola	60-80	g
Manzana de agua	140-160	g
Maracuyá	130-150	g
Naranja de jugo	180-200	g
Limón	80	g
Piña de jugo	1300-1700	g

Relación Funcional del Personal Solicitado

AREA DE PRODUCCIÓN

CUADRO N°5.-

Producción del Desayuno	
Nutricionista - Administradora	1
Nutricionista – Producción	1

Chef Profesional	1
Ayudante de cocina	1
Cocinero (dietas)	1
Producción del Almuerzo	
Nutricionista - Administradora	1
Nutricionista- Producción	1
Chef Profesional	1
Maestro cocinero	1
Ayudante de cocina	3
Maestro cocinero (Arroz y Sopas)	1
Cocinero (dietas)	1
Ayudante de cocina (dietas)	1
Producción de la Comida	
Nutricionista- Producción	1
Chef Profesional	1
Maestro cocinero	1
Ayudante de cocina	3
Maestro cocinero (Arroz y Sopas)	1
Cocinero (dietas)	1
Ayudante de cocina (dietas)	1
Producción de la Cena	
Nutricionista- Producción	1
Chef Profesional	1
Maestro cocinero (Arroz y Sopas)	1
Ayudante de cocina	2
* IGUAL CANTIDAD DE PERSONAL FERIADOS Y DOMINGOS	

PERSONAL COMPLEMENTARIO**CUADRO N°6.-**

Carnicero	1
Almacenero	2
Limpieza turno mañana	2
Limpieza turno Tarde	2
Limpieza turno Noche	1
* IGUAL CANTIDAD DE PERSONAL FERIADOS Y DOMINGOS	

AREA DE COMEDOR**CUADRO N°7.-**

TIEMPO DE COMIDA	Nº
DESAYUNO 6:00 am-10:00 am	
Nutricionista	1
Controlador de sistema de comensales-administrador	1
Azafata o mozo	1
Lavadores	1
Abastecedor- servidor	1
Servidor	2
ALMUERZO 11:00 am-3:30 pm	
Nutricionista	1
Controlador de sistema de comensales- administrador	1

Azafata o mozo	1
Lavadores	1
Servidor	3
CENA 9:00 pm-1:00 am	
Nutricionista	1
Controlador de sistema de comensales	1
Azafata o mozo	1
Lavadores	1
Servidor	1
Limpieza	1
* IGUAL CANTIDAD DE PERSONAL FERIADOS Y DOMINGOS	

AREA DE HOSPITALIZACIÓN

CUADRO N°8.-

DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA	
Nutricionista- clínico (En cada tiempo de comida)	2
2° PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y repartidor (técnico en nutrición)	2
3° PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y repartidor (técnico en nutrición)	2
4° PISO (personal en cada tiempo de comida)	
Servidor y Repartidor (técnico en nutrición)	2
USMEN (Técnico en nutrición para el área de fórmulas) 01 turno mañana-01 turno tarde	1
* IGUAL CANTIDAD DE PERSONAL FERIADOS Y DOMINGOS	

**** El número de personal propuesto es por cada tiempo de comida:** El Número de personal se mantendrá invariable por tiempo de comida, todos los días de semana, incluyendo domingos y feriados, la empresa tomará las previsiones del caso.

Requisitos Mínimos De Personal

El contratista deberá presentar una Declaración Jurada que cumple con los requisitos respecto del personal solicitado adjuntando la relación de los mismos, comprometiéndose a presentar los documentos sustentatorios al inicio del servicio.

CUADRO N°9.-

Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
Nutricionista- administrador RESPONSABLE DEL SERVICE	Licenciado en Nutrición o equivalente, colegiado y habilitado profesionalmente con 3 años de experiencia en puesto de Nutricionista Administrador o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva (personal médico y pacientes) para establecimientos de salud públicos o privados y con capacitación de 30 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.

OTRO PERSONAL

Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos
Nutricionista- producción	Licenciado en Nutrición o equivalente, colegiado y habilitado profesionalmente con 2 años de experiencia en puesto de Nutricionista de producción o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva (personal médico y pacientes) para instituciones de salud públicos o privados y con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Nutricionista- clínico	Licenciado en Nutrición o equivalente, colegiado y habilitado profesionalmente con 2 años de experiencia en puesto de Nutricionista clínico o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva que incluye atención al área de hospitalización para instituciones de salud públicos o privados y con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Nutricionista- Comedor	Licenciado en Nutrición o equivalente, colegiado y habilitado profesionalmente con 2 años de experiencia en puesto de Nutricionista- Comedor o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva para instituciones públicas o privadas y con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Controlador de sistema de comensales	Secundaria completa, con experiencia laboral de 1 año en puestos de digitador.
Chef profesional	Título a nombre de la nación de carrera Profesional en Gastronomía y Arte Culinario o título o Técnico en cocina o carrera equivalente con Título de la nación, con 2 años de experiencia de Cheff principal o puestos similares para servicios de Alimentación colectiva en instituciones de salud públicos o privados. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Maestro cocinero	Certificado de Cocina y/o Gastronomía o equivalente, con 2 años de experiencia de Maestro Cocinero y/o puestos similares para servicios de Alimentación colectiva en instituciones de salud públicas o privadas. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Ayudante de cocina	Secundaria completa, con experiencia laboral de 3 años en puestos afines o similares en servicios de alimentación colectiva de instituciones públicas o privadas. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Técnicos en nutrición	Técnico en Nutrición o similar con título a nombre de la nación con experiencia laboral de 2 años en puestos afines o similares en servicios de alimentación colectiva de instituciones de Salud públicas o privadas. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su currículo Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.

Carnicero	Secundaria completa, con experiencia laboral de 2 años en puestos afines o similares en instituciones públicas o privadas. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricular Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Limpieza	Secundaria completa, con experiencia laboral de 1 año en puestos afines o similares. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Azafatas o mozos	Secundaria completa, con experiencia laboral de 1 año en puestos afines o similares. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Lavadores	Secundaria completa, con experiencia laboral de 1 año en puestos afines o similares. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.
Servidores	Secundaria completa, con experiencia laboral de 1 año en puestos afines o similares. Con capacitación de 20 horas lectivas en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP.

**EQUIPO Y MENAJE MÍNIMO DE CÁRACTER OBLIGATORIO A ENTREGAR POR EL
CONCESIONARIO DE ALIMENTOS**

COMEDOR CENTRAL

1.- El menaje debe ser cubierto al 100 % de los comensales en todos los tiempos de comida.

CUADRO N°10.- COMEDOR DE PERSONAL

Vasos de 250cc de vidrio	A demanda	
Platos de loza tendidos		
Platos para sopa de loza		
Tenedores de acero de inoxidable		
Cucharas de acero inoxidable		
Cucharitas de acero inoxidable		
Cuchillos de acero Inoxidable		
Recipiente de acero de 03 onz para huevos		
Recipiente para postre de loza de 250 cc		
Servilletas de Papel dobladas en dos		
Bandejas pequeñas de acero Inoxidable	350	Und
Bandejas Grandes de acero inoxidable	350	Unid
Termos sifón de acero inoxidable de 5 litros de capacidad	2	Und
Cobertor de Coches de tela bramante	6	Unid
Termómetros HACCP	1	Und
Horno microondas	1	Und
Equipo de baño María de 4 pozas	1	Und
Licuadora (vaso de pírrex)	1	Und
Esterilizador de vajilla a vapor	1	Und
Dispensador de jabón líquido	1	Und
Dispensador de papel toalla	1	Und
Boconas de acero inoxidable	10	Und
Pinzas de acero inoxidable	4	Und
Cucharon de sopa grande de acero inoxidable	2	Und

Cucharon de sopa pequeño de acero inoxidable	1	Und
Bandejas de pírrex para ensaladas	4	Und
Maquina esterilizadora de menaje capacidad de 50 juegos	1	Und
Mesas con formica con capacidad de 4 personas	20	Unds
Reloj de pared	1	Und
Sillas de estructura metálica	80	Unds
Sistema de registro de huella digital con ticketera	1	Und
Impresora operativa	1	Unds
Computadora operativa de 1 Tera Disco duro	1	Unds

(*) El Menaje en caso de ser descartable debe cumplir con la Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.

CUADRO N°11.- COCINA CENTRAL

Ollas de acero quirúrgico en tamaños varios a necesidad (guisos, caldos, sopas, guisos, compotas, dietas específicas)	A demanda	
Sartén de teflón	4	Und
Licadoras industriales	2	Und
Horno industrial	1	Und
Cocinas a gas industriales	2	Und
Cafetera Industrial	2	Und
Licadora doméstica	6	Und
Boconas de acero inoxidable	20	Und
Cuchillos de cocina	15	Und
Trinches grandes de acero inoxidable	4	Und
Trinches pequeños de acero inoxidable	3	Und
Prensa papa metálica inoxidable	3	Und
Balanza mecánica de 500 kilos de capacidad	1	Und
Balanza mecánica de 20 kilos de capacidad	1	und
Balanza digital hasta 1 kg. Sensibilidad 0,1 grs	2	Unds
Dispensador de papel toalla	4	Unds
Dispensador de jabón líquido	4	Und
Paletas grandes de acero inoxidable	4	Und
Pinzas de acero inoxidable	10	Und
Cucharon de sopa grande de acero inoxidable	3	Und
Cucharon de sopa pequeño de acero inoxidable	4	Und
Termómetros HACCP	3	Und
Coches metálicos de transporte de alimentos	6	Und
Mesas de acero inoxidable	4	Und
Reloj de pared	2	Und
Hacha	1	Und
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad de las preparaciones.		

CUADRO N°12.- HOSPITALIZACIÓN

Vasos de 250cc de vidrio (*)	A demanda
Platos de loza tendidos (*)	
Platos para sopa de loza (*)	
Tenedores de acero de inoxidable (*)	
Cucharas de acero inoxidable (*)	
Cucharitas de acero inoxidable (*)	
Cuchillos de acero Inoxidable (*)	
Recipiente de acero de 03 onz para huevos (*)	
Recipiente para postre de loza de 250 cc (*)	
(Para pacientes Covid 19) Vasos con tapa de 250cc descartables (*)	

(Para pacientes Covid 19) Platos CT5 descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Recipientes con tapa de 0.5 litros para sopa descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Cucharas descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Cucharitas descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Recipientes para postre con tapa de 250 cc descartables (*)		
(Para pacientes Covid 19) Recipientes con tapa de plástico de 03 onz. para huevos descartables (*)		
Servilletas de Papel dobladas en dos		
Cobertor de bandejas de policarbonato		
Cobertor de bandejas de tela Bramante para los coches		
Bandeja de Acero para pacientes		
Cocinas eléctricas con 2 hornillas de marca conocida nueva	8	Und
Reloj de pared	3	und
Horno microondas	6	Und
Coches térmicos transportadores de comida con távolas	7	Und
Coches térmicos transportadores de comida con bandejas	7	Und
Dispensador de papel toalla	3	Und
Dispensador de jabón líquido	3	Und
Licuadoras con vaso de vidrio	6	Und
Termómetros HACCP uno por piso	3	Und
Balanza digital hasta 1 kg. Sensibilidad 0,1 grs	3	Unds
Maquina esterilizadora de menaje capacidad de 30 juegos 1 por cada unidad de dietas de los reposteros de hospitalización	3	Und
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad del servicio		

(*) El Menaje debe cumplir con la Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.

ÁREA DE FÓRMULAS

CUADRO N°13.-

Recipientes para fórmulas con tapa de 500 cc descartables (*)	A demanda	
Recipientes para fórmulas con tapa de 250 cc descartables (*)		
Recipientes para fórmulas con tapa de 150 cc descartables (*)		
Cocineta de 2 hornillas	2	Und
Contenedores plásticos 1 largo x 0.5 ancho x 0.4 altura con tapa (semestral)	3	Und
Licuadora	1	Und
Depósito de desecho con tapa vaivén (grandes)	2	Und
Portador isotérmico para alimentos	1	Und
Termómetro HACCP uno por piso	1	Und
Balanza de precisión de 1 gramo a 5 kilos	1	Und
Y otros equipos necesarios para garantizar los tiempos y la calidad del servicio		

(*) El Menaje debe cumplir con la Ley N°30884 Ley que Regula el Plástico de Un Solo Uso y los Recipientes o Envases Descartables, y su reglamento.

Productos que deberán ser abastecidos por el service:

- Secadores de tela 18 und semestral.
- Lejía 2 litros mensuales.
- Detergente 2 Kg mensual.
- Lavavajillas liquido 2 litros mensuales.
- Paños absorbentes 1 paquete mensual.
- Escobilla para botellas 2 und trimestral.
- Vasos descartables con tapa (1 ciento bimensual)
- Otros útiles necesarios para asegurar la limpieza y Buenas prácticas de manipulación.

- Útiles de escritorio que deberán ser entregados al inicio del contrato: 6 cuadernos A4 cuadriculados 100 hojas, 12 lapiceros azules, 4 lapiceros correctores, 24 cintas adhesivas gruesas, 6 lápices 2B, 3 limpiatipos.

INDUMENTARIA DEL PERSONAL

PERSONAL DE PRODUCCIÓN

- Chaqueta blanca
- Pantalón blanco
- Botas blancas antideslizantes
- Mandiles antinflamables.
- Gorras
- Mascarillas
- Guantes de vinilo y / o nitrilo

PERSONAL DE COMEDOR

- Chaqueta blanca
- Pantalón blanco
- Botas blancas antideslizantes
- Mandiles antinflamables
- Gorras
- Mascarillas
- Guantes de vinilo y / o nitrilo

PERSONAL DE HOSPITALIZACIÓN

- Chaqueta blanca
- Pantalón blanco
- Zapatos o zapatillas blancas
- Mandiles impermeables
- Mandiles Canguro de tela
- Cofia
- Gorras de tela
- Masacrilla N° 95 para ingresar a los servicios de hospitalización indicados
- Mascarillas
- Guantes de vinilo y / o nitrilo

PERSONAL DE LIMPIEZA

- Chaqueta azul

- Pantalón azul
- Botas blancas
- Mandiles impermeables
- Cofia
- Gorra
- Mascarilla
- Guantes especiales para limpieza

MOZO O AZAFATA

- Camisa o blusa blanca
- Pantalón negro
- Zapatos negros
- Cofia y mascarilla
- Mandiles de canguro de tela

PERSONAL DE FÓRMULAS

- Chaqueta blanca (trimestral 1 und)
- Pantalón blanco (trimestral 1 und)
- Mandil de canguro de tela (trimestral 1 und)
- Zapatos blancos (1 par semestral)
- Cofia
- Mascarilla N° 95 para ingresar a los servicios de hospitalización indicados
- Mascarilla
- Guantes de vinilo
- Guantes de nitrilo

CUADRO N°14.-

LISTA DE CHEQUEO-DESAYUNO

	2do piso		3er piso		4to piso	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
HOSPITALIZACIÓN- DESAYUNO						
Personal técnico suficiente (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Programación visible en una pizarra						
10 Secadores secos al inicio de la distribución						
Cuenta con papel toalla						
cuenta con lavavajilla						
Cuenta con paños absorbentes en cantidad suficiente						
cuenta con jabón líquido						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						

HOSPITAL SANTA ROSA
CONCURSO PUBLICO N° 005-2020-HSR – “SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS”

Tacho de basura con tapa vaivén					
Tacho de basura con bolsa roja					
Uñas cortas y limpias del personal auxiliar					
Uniformes limpios					
Uso de mascarilla correctamente					
Uso de guantes correctamente					
Recipientes adecuados para cada tipo de preparación (cantidad suficiente)					
Charolas sin abolladuras, ni daños, ni óxido					
Charolas secas antes del inicio de distribución de alimentos					
Coches transportadores operativos y limpios (2en2do;1en3ro;1en4to)					
Refrigerador limpio y operativo (1 en 2do; 1 en 3ro; 1 en 4to)					
Microondas limpios y operativos (3 en 2do; 2 en 3ro; 1 en 4to)					
Cocinetas limpias y operativas (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)					
Retiro de bandejas dentro de los 30 min. de consumidos los alimentos					
as y utensilios sin presencia de óxido y hollín.					
Entrega de colaciones indicadas					
	Cumple	No cumple	Observaciones		
Cumple la programación					
Presencia de nutricionista en hosp. (2 profesionales)					
Distribución Medicina (De am a am)					
Distribución Cirugía (De am a am)					
Distribución Pediatría (De am a am)					
Distribución oncología (De am a am)					
Distribución gineco ginecología (De am a am)					
Distribución gineco obstetricia (De am a am)					
COMEDOR - DESAYUNO	Cumple	No cumple			
Presencia de nutricionista (1 profesional)					
Presencia de controlador de sistemas de comensales (1 persona)					
Personal suficiente (7 personas)					
Cumple la programación					
Menaje cubre al 100% de los comensales					
Pantalla divisoras de mesas en buen estado sin roturas ni rajaduras.					
cuenta con jabón líquido					
Cuenta con papel toalla					
cuenta con lavavajilla					
Cuenta con guantes en cantidad suficiente					
Vajilla y bandejas bien lavadas y secas					
Uñas cortas y limpias del personal manipulador					
20 secadores secos al inicio de la distribución					
Programación visible en una pizarra					
Tacho de basura con tapa vaivén y bolsa negra					
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.					
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables					
Uso de mascarilla y guantes correctamente					

LISTA DE CHEQUEO-ALMUERZO

HOSPITALIZACIÓN-ALMUERZO	2do piso		3er piso		4to piso	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Personal técnico suficiente (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Programación visible en una pizarra						
10 Secadores secos al inicio de la distribución						
Cuenta con papel toalla						
cuenta con lavavajilla						
Cuenta con paños absorbentes en cantidad suficiente						
cuenta con jabón líquido						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						
Tacho de basura con tapa vaivén						
Tacho de basura con bolsa roja						
Uñas cortas y limpias del personal auxiliar						
Uniformes limpios						
Uso de mascarilla correctamente						
Uso de guantes correctamente						
Recipientes adecuados para cada tipo de preparación (cantidad suficiente)						
Charolas sin abolladuras, ni daños, ni óxido						
Charolas secas antes del inicio de distribución de alimentos						
Coches transportadores operativos y limpios (2en2do;1en3ro;1en4to)						
refrigerador limpio y operativo (1 en 2do; 1 en 3ro; 1 en 4to)						
microondas limpios y operativos (2 en 2do; 2 en 3ro; 1 en 4to)						
Cocinetas limpias y operativas (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Retiro de bandejas dentro de los 30 min. de consumidos los alimentos						
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.						
Entrega de colaciones indicadas						
	Cumple	No cumple	Observaciones			
Cumple la programación						
Presencia de nutricionista en hosp. (1 profesionales)						
Distribución Medicina (De am a am)						
Distribución Cirugía (De am a am)						
Distribución Pediatría (De am a am)						
Distribución oncología (De am a am)						
Distribución gineco ginecología (De am a am)						

Distribución gineco obstetricia (De am a am)			
COMEDOR - ALMUERZO	Cumple	No cumple	
Presencia de nutricionista (1 profesional)			
Presencia de controlador de sistemas de comensales (1 profesional)			
personal suficiente (6 personas)			
Menaje cubre al 100% de los comensales			
cuenta con jabón líquido			
Cuenta con papel toalla			
cuenta con lavavajilla			
Cuenta con guantes en cantidad suficiente			
vajilla y bandejas bien lavadas y secas			
Uñas cortas y limpias del personal manipulador			
20 secadores secos al inicio de la distribución			
Programación visible en una pizarra			
Tacho de basura con tapa vaivén y bolsa negra			
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.			
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables			
Uso de mascarilla y guantes correctamente			

CUADRO N°16.-

LISTA DE CHEQUEO-COMIDA Y CENA

	COMIDA		CENA		OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	
COMEDOR					
Presencia de nutricionista (1 profesional)					
Presencia de controlador de sistemas					
personal suficiente (3 personas)					
Menaje cubre al 100% de los comensales					
Pantalla divisoras de mesas en buen estado sin roturas ni rajaduras.					
cuenta con jabón líquido					
Cuenta con papel toalla					
cuenta con lavavajilla					
Cuenta con guantes en cantidad suficiente					
Vajilla y bandejas bien lavadas y secas					
Uñas cortas y limpias del personal manipulador					
20 secadores secos al inicio de la distribución					
Programación visible en una pizarra					
Tacho de basura con tapa vaivén y bolsa negra					
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.					

HOSPITAL SANTA ROSA
CONCURSO PUBLICO N° 005-2020-HSR – “SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS”

Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables						
Uso de mascarilla y guantes correctamente						
	2do piso		3er piso		4to piso	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
HOSPITALIZACIÓN-COMIDA						
Personal técnico suficiente (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Programación visible en una pizarra						
9 Secadores secos al inicio de la distribución						
Cuenta con papel toalla						
cuenta con lavavajilla						
Cuenta con paños absorbentes en cantidad suficiente						
cuenta con jabón líquido						
Cuenta con guantes en cantidad suficiente						
Tacho de basura con tapa vaivén						
Tacho de basura con bolsa roja						
Uñas cortas y limpias del personal auxiliar						
Uniformes limpios						
Uso de mascarilla correctamente						
Uso de guantes correctamente						
Recipientes adecuados para cada tipo de preparación (cantidad suficiente)						
Charolas sin abolladuras, ni daños, ni óxido						
Charolas secas antes del inicio de distribución de alimentos						
Coches transportadores operativos y limpios (2en2do;1en3ro;1en4to)						
Refrigerador limpio y operativo (1 en 2do; 1 en 3ro; 1 en 4to)						
Microondas limpios y operativos (2 en 2do; 2 en 3ro; 1 en 4to)						
Cocinetas limpias y operativas (3 en 2do; 2 en 3ro; 2 en 4to)						
Retiro de bandejas dentro de los 30 min. de consumidos los alimentos						
Ollas y utensilios sin presencia de óxido y hollín.						
Entrega de colaciones indicadas						
	Cumple	No cumple	Observaciones			
Cumple la programación						
Presencia de nutricionista en hosp. (1 profesionales)						
Distribución Medicina (De am a am)						
Distribución Cirugía (De am a am)						
Distribución Pediatría (De am a am)						
Distribución oncología (De am a am)						
Distribución gineco ginecología (De am a am)						
Distribución gineco obstetricia (De am a am)						

LISTA DE VERIFICACIÓN-PRODUCCIÓN

TURNO:	FECHA:
	Cumple No cumple
Presencia de nutricionista administrador(a) (1 profesional)	

Presencia de nutricionista de producción (1 profesional)		
Personal suficiente (10 personas)		
Almacén y cámaras de refrigeración		
Paredes y pisos limpios y secos		
ventanas limpias		
Los alimentos no están en contacto con el piso		
Productos que lo requieren se encuentran envasados, rotulados y tapados		
Cámaras de refrigeración limpias		
Registro de temperatura de cámaras		
Jabas limpias y en buen estado		
Cocina		
Paredes y pisos limpios sin presencia de residuos		
Papel toalla		
Jabón líquido		
Paños absorbentes		
Tacho de basura con tapa vaivén		
Tacho de basura con bolsa negra		
Utensilios de cocina limpios y sin presencia de óxido		
Cocinas limpias y operativas		
Horno limpio y operativo		
Marmitas limpias		
Montacargas limpios		
Registro de temperatura de preparaciones		
Uniforme limpio		
Calzado adecuado		
Correcto uso de mascarilla		
Correcto uso de guantes		
Correcto uso de cofia		
Uñas recortadas y limpias		
Personal sin aretes, relojes, u similares		
Tablas de picar diferenciadas y en buen estado		
Calidad organoléptica de las preparaciones aceptables		
Programación del menú semanal visible		
Servicios higiénicos		
Paredes y pisos limpios y secos		
Jabón líquido		
Papel toalla		
Papel higiénico		
OBSERVACIONES		

CUADRO N°17.-

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA
DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

HOSPITAL SANTA ROSA UNIDAD CENTRAL DE PRODUCCIÓN DE REGIMENES Y FORMULAS
ESPECIALES.

	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales, incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
3.1	AGUA			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			

	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3. 3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: . De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha. . De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha. . De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios, 3 duchas. . Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas. . Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			

	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.				
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.				
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.				
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.				
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.				
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.				
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.				
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.				
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.				
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.				
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.				
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).				
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.				
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.				
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.				
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.				
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS				

<p>Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia.</p> <p>.....</p> <p>Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro (indicar):</p> <p>.....</p>			
<p>Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas, cortas y limpias, sin accesorios personales.</p>			
<p>Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta, pantalón/ overol, calzado y gorro).</p>			
<p>Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:</p> <p>.....</p>			
6 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
<p>Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento, actualizado. Indicar fecha de la última revisión</p> <p>.....</p> <p>El Programa incluye procedimientos de (indicar):</p> <p>Limpieza y desinfección de instalaciones ()</p> <p>Limpieza y desinfección de ambientes ()</p> <p>Limpieza y desinfección de equipos y utensilios ()</p> <p>Prevención y control de vectores ()</p>			
<p>Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.</p>			
<p>Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos, sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.</p>			
<p>Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.</p>			
<p>Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales.</p> <p>.....</p>			
<p>Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.</p>			
<p>Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento</p>			

Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm			
Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			
El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):			
Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.			
Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.			
Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado del ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.			
7 CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM/ Y PHS)			
Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.			
Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.			
Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo)			
Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			

Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:

.....
.....

8 CERTIFICACIÓN SANITARIA (no es obligatoria)

Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)

IV. OTRAS OBSERVACIONES.

V. RECOMENDACIONES.

VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:

VII. PLAZO PERENTORIO.

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de ----- días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL.

Siendo las horas del día.....de.....de..... se dá por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:

Por la autoridad sanitaria. empresa de alimentos.	Representante de la servicios de	Responsabilidad del control de calidad o designado por la empresa.
Firma:	Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:	Nombre:
DNI:	DNI:	DNI:
N° Colegiatura.		N° Colegiatura:

LISTA DE CHEQUEO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE FORMULAS

Fecha : / / 202 ...

Técnico Responsable de la Preparación : _____

Evaluador (a) : _____

N°	Subproceso	APF Cumple	APF No Cumple	Servicio de Hospitalización
1	La ubicación del lugar del proceso de producción de fórmulas cumple con la norma.			
2	Recepción de solicitudes, recetas y Listas de Preparaciones de Formulas. En el Horario respectivo:			
3	Recepción de frascos para preparación de Fórmulas lácteas			
4	Recepción de Envases sellados conteniendo Fórmulas para su preparación			
5	Adecuado higiene y desinfección de los envases para distribución de Formulas.			
6	Preparación de Formulas en Ambiente que cumple con la RS.			
7	Durante la Preparación de Formulas se cumple con el BPM.			
8	La dilución de la fórmula es adecuada según la prescripción			
9	El rotulado de la fórmula es adecuado			
10	El envasado de la formula cumple con el estándar			
11	El transporte de los envases se realiza de manera adecuada			
12	La entrega de las preparaciones es el horario programado.			

Firma
Lic. Nutricionista HSR

Firma
Lic. Nutricionista del Service

VIII. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DEL POSTOR

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN <u>Requisitos:</u> La empresa deberá estar autorizada por DIGESA, como empresa prestadora de servicios alimenticios. <u>Acreditación:</u> Copia del Certificado de Autorización como empresa prestadora de servicios alimenticios emitido por DIGESA. <div>Importante <i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></div>
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA <u>NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR RESPONSABLE DEL SERVICE</u> <u>Requisitos:</u> Licenciado en Nutrición o equivalente, colegiado y habilitado profesionalmente. <u>Acreditación:</u> El Grado de Licenciatura será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : http://www.titulosinstitutos.pe/ , según corresponda. En caso el Grado de Licenciatura 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.
B.3.2	CAPACITACIÓN <u>NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR RESPONSABLE DEL SERVICE</u> <u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none">30 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente que contenga en su curricula Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de Certificado o Constancia de las capacitaciones mencionadas. <div>Importante <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></div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

	<p><u>NUTRICIONISTA- ADMINISTRADOR RESPONSABLE DEL SERVICE</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>3 años en puesto de Nutricionista Administrador o puesto similar de un servicio de Alimentación colectiva (personal médico y pacientes) para instituciones de salud públicos o privados.</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>
C	<p><u>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 3'853,062.40 (Tres millones ochocientos cincuenta y tres mil sesenta y dos con 40/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes Servicio de alimentación colectiva en instituciones de salud públicas o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo 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 a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se</p>

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** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), 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: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio 100 puntos
PUNTAJE TOTAL		100 puntos⁵

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.

⁵ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el 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 PAGO⁶

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

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

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.

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁷

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

⁷ 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).

su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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”

[Handwritten signature]

ANEXOS

[Handwritten signature]

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2020-HSR.
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 ⁸		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 servicios⁹

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.

⁸ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

⁹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), 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° 05-2020-HSR.
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 ¹⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹²		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:

¹⁰ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹¹ Ibídem.

¹² Ibídem.

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 servicios¹³

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.

¹³ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), 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° 05-2020-HSR.
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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. 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° 05-2020-HSR.
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° 05-2020-HSR.
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° 05-2020-HSR.
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° 03-2020-HSR.**

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] [%]¹⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ 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.



ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2020-HSR.
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.
- 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

- 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].

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2020-HSR.
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 empresa¹⁷ 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

Quando 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.

¹⁷ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

HOSPITAL SANTA ROSA
CONCURSO PUBLICO N° 005-2020-HSR – "SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2020-HSR.
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ¹⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ²¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ²²	MONTO FACTURAD O ACUMULAD O ²³
1										
2										
3										

¹⁸

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

¹⁹

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

²⁰

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

²¹

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

²²

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

²³


Consignar en la moneda establecida en las bases.

HOSPITAL SANTA ROSA
CONCURSO PUBLICO N° 005-2020-HSR – “SERVICIO DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O O CP ¹⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ¹⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ²¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ²²	MONTO FACTURAD O ACUMULAD O ²³
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 05-2020-HSR.
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] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

