

BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm 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 sombreado.
- 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





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

BASES INTEGRADAS DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

CONCURSO PÚBLICO
N°004-2020-HEVES-MINSA.

**“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON
12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS
VILLA EL SALVADOR POR UN PERIODO DE 12 MESES”**





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 "Gula 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.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

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.

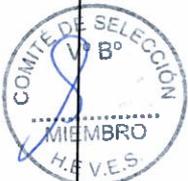
1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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 pagado 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.

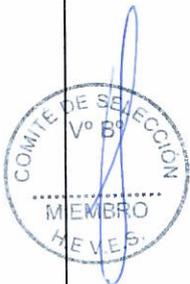
La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de 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 accesorias, 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 Items, 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-emitir-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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





3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR.
RUC N° : 20601224624.
Domicilio legal : AV. 200 MILLAS NRO. S/N SEC. TERCER GRUPO
RESIDENCIAL 31 (ESQ. PASTOR SEVILLA S/N) LIMA - LIMA -
VILLA EL SALVADOR.
Teléfono: : (01) 640-9875 anexo 2047.
Correo electrónico: : sulai.chacon@heves.gob.pe, contrataciones12@heves.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERIODO DE 12 MESES.**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 0320-2020-OAD/HEVES Y FORMATO SEACE 02 "SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION" N° 59-2020-OAD-HEVES-MINSA el 28 de agosto de 2020.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.





1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **12 MESES O 365 DIAS** 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/ 10.00 SOLES en LA CAJA DE LA ENTIDAD, PRIMER PISO DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR (AV. 200 MILLAS NRO. S/N SEC. TERCER GRUPO RESIDENCIAL 31 (ESQ. PASTOR SEVILLA S/N) LIMA - LIMA - VILLA EL SALVADOR Y CON RECIBO DE PAGO RECABAR LAS BASES EN LA UNIDAD DE LOGISTICA.

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° 28411 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- D.U. N° 014-2019 - Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- D.U. N° 015-2019 - Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2020.
- D.U. N° 016-2019 - Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2020.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 2744 Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Accesos a la Información Pública.
- Directivas, comunicados y opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

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

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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)

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/>





- 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) Presentar el Plan Mensual de Menú (PMN), sólo del primer mes, a fin de verificar que el postor tenga la condición y capacidad de realizar una correcta programación.
- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)³
- g) 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)
- h) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Importante para la Entidad

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.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

- En caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, incluir el siguiente literal:
 - a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
 - b) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).
- En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando la contratación del servicio en general va a ser prestado fuera de la provincia de Lima y Callao y el monto del valor estimado de algún ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), consignar el siguiente literal:
 - c) En el [CONSIGNAR EL ÍTEM O ÍTEMS, SEGÚN CORRESPONDA, EN LOS QUE SE PUEDE SOLICITAR LA BONIFICACIÓN] los postores con domicilio en la provincia donde se prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región, pueden presentar la solicitud de bonificación por servicios prestados fuera de la provincia de Lima y Callao, según Anexo N° 10.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. (Carta Fianza).
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- 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.

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 – PIDE⁴ y

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



**HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS**

Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.

siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- h) Estructura de costos⁶.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁷.
- j) Correo electrónico para efecto de notificaciones durante la ejecución contractual.
- k) Relación nominal y numérica de todo el personal con foto vigente, del personal propuesto que prestará el servicio.
- l) Copia de DNI o carnet de extranjería del personal propuesto que prestará el servicio.
- m) Copia de carné de sanidad y certificado de salud emitido por la entidad competente, del personal a cargo de la empresa contratista.
- n) Certificado original de no registrar antecedentes policiales ni penales, del personal propuesto que prestará el servicio.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y*

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁸.

- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en AV. 200 MILLAS NRO. S/N SEC. TERCER GRUPO RESIDENCIAL 31 (ESQ. PASTOR SEVILLA S/N) LIMA - LIMA - VILLA EL SALVADOR.

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 PAGOS PARCIALES DE FORMA MENSUAL.

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

- Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en AV. 200 MILLAS NRO. S/N SEC. TERCER GRUPO RESIDENCIAL 31 (ESQ. PASTOR SEVILLA S/N) LIMA - LIMA - VILLA EL SALVADOR.



⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. TERMINOS DE REFERENCIA



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de un servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del HEVES por un período de 12 meses.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene como finalidad contar con un servicio que brindará alimentación por un período de 12 meses a personal con jornada laboral con 12 horas continuas y pacientes hospitalizados del Hospital de Emergencias Villa el Salvador (HEVES), que cumplan con las expectativas de manera calidad, confiable y oportuna.

3. ANTECEDENTES

Debido a la emergencia sanitaria por COVID-19 declarada por el Ministerio de Salud con Decreto Supremo N°008-2020-SA y en atención al Decreto Supremo N°012-2020-SA, la alimentación a través de raciones alimentarias para personal con jornada laboral de 12 horas continuas aumentaron debido a la programación de personal que atiende la emergencia; además del incremento de pacientes hospitalizados y tipo de raciones dietoterapéuticas para pacientes hospitalizados con COVID-19 fueron cambiando debido a las comorbilidades de los pacientes como diabetes mellitus, hipertensión, etc; y el fortalecimiento de las medidas de bioseguridad como medidas preventivas del COVID-19 tanto para el personal que labora en la empresa, personal del HEVES y pacientes son de estricto cumplimiento. Por ello, el servicio deberá contar con todas las medidas ya descritas.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. OBJETIVO GENERAL.

- Contratar un servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del HEVES por un período de 12 meses.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Brindar alimentación a través de raciones dietoterapéuticas para pacientes hospitalizados.
Brindar alimentación a través de raciones alimentarias para personal con jornada laboral de 12 horas continuas.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DEL SERVICIO A CONTRATAR.

- a. Las cantidades de raciones alimentarias destinadas al personal con 12 horas continuas y raciones dietoterapéuticas para pacientes hospitalizados por un periodo de 12 meses serán de acuerdo al Cuadro N°01.

Cuadro N°01. Solicitud de raciones alimentarias y dietoterapéuticas

N° ÍTEM	DESCRIPCIÓN	N° DE RACIONES
1.	RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL	
	DESAYUNOS	48700
	ALMUERZO	59660
	CENAS	48700
2.	RACIONES DIETOTERAPÉUTICAS PARA PACIENTES	
2.1	DIETA HIPERPROTEICA	
	DESAYUNOS	2920
	ALMUERZOS	2920
	CENAS	2920
2.2	DIETA COMPLETA	
	DESAYUNOS	4733
	ALMUERZOS	4792
	CENAS	4179
2.3	DIETA BLANDA	
	DESAYUNOS	51300
	ALMUERZOS	28611
	CENAS	26232
2.4	DIETAS ESPECÍFICAS	
	DESAYUNOS	24302
	ALMUERZOS	47697
	CENAS	46485
2.5	DIETA COMPLEMENTARIA	
	DESAYUNOS	1825
	ALMUERZOS	1825
	CENAS	1825
2.6	DIETAS LÍQUIDAS	
	DESAYUNOS	3650
	ALMUERZOS	3650
	CENAS	3650
2.7	FÓRMULAS POLIMÉRICAS	
	FORMULA POLIMÉRICA ESTÁNDAR X LITRO	14965
	FORMULA POLIMÉRICA HIPOGLÚCIDA X LITRO	3650
2.8	RECONSTITUCIÓN DE FÓRMULAS	
	RECONSTITUCIÓN UNITARIA	35028





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

b. Requisitos según Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA:

- La empresa contratista deberá registrarse lo dispuesto en la RM N°749-2012/MINSA que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", y adaptarlo según el presente término de referencia.
- La empresa contratista implementará los Principios Generales de Higiene (PGH) y deberá solicitar la certificación a la autoridad sanitaria nacional (Dirección General de Salud - DIGESA), teniendo un plazo máximo de 90 días calendarios al inicio de sus actividades, y deberá informar mensualmente de sus avances. Si la empresa contratista no logra aprobar el PGH por razones competentes a la Entidad, se realizará una evaluación integral al caso, sin embargo, esto no exime al contratista de cumplir con los procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) acordes con las normas técnicas sanitarias vigentes y precisadas por el MINSA.
- La empresa contratista deberá asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, aplicando los PGH a través de los Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), la cual adaptará y entregará, con un plazo máximo de 15 días calendario, desarrollado y visado por un profesional como ingeniero industrial, ingeniero de industrias alimentarias, nutricionista u otro afín al rubro de alimentos, debidamente colegiado y habilitado. Estos manuales serán revisados y aprobados por el Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento Ambiental (SEHSA) y la Unidad de Ingeniería Hospitalaria y Servicios (UIHYS) en coordinación con el SNyD.

c. Para fines de pago, la entidad considera el principio "dieta entregada, dieta pagada"; por ello, la atención de raciones alimentarias al personal que labora 12 horas continuas será, únicamente, con las listas que autorizará la Oficina de Gestión de Recursos Humanos (OGRH), la cual será firmada por el personal, previa presentación de fotocheck o DNI. La empresa contratista deberá contar con un personal designado para la verificación. La atención será de almuerzo para el personal de turno diurno de 12 horas, y cena y desayuno para el personal nocturno de 12 horas.

d. Para la atención de raciones dietoterapéuticas para pacientes serán de acuerdo a los Formatos de Visita y Monitoreo Nutricional, que la o el nutricionista del

En absolución a la Consulta N° 06, formulada por el participante Centro Integral Medico para la Obesidad S.R.L. y Consulta N° 19, formulada por el participante Corporación Makers Peru E.I.R.L.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

Servicio de Nutrición y Dietética (SNyD) entregará a los nutricionistas de la empresa contratista.

- e. La empresa contratista, al inicio de sus actividades, deberá contar con un protocolo de medidas preventivas de bioseguridad frente al COVID-19, tanto para la producción de raciones alimentarias y dietoterapéuticas para personal y pacientes según corresponda, considerando todos los procesos comprendidos desde la obtención de los insumos hasta la atención final y manejo de residuos, que serán entregadas en un plazo máximo de 15 días calendario al SNyD, y posteriormente serán revisadas por la SEHSA. Este protocolo será actualizado mensualmente según normativa aprobadas y modificadas, y deberá ser de fiel cumplimiento durante todo el tiempo que comprenda y señala el contrato.
- f. La empresa contratista deberá contar el PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO, registrado en el MINSA, la cual estas medidas serán verificadas por el Servicio de Nutrición y Dietética.
- g. La Programación Mensual de Menú (PMM) será presentado al SNyD, 03 días antes de iniciar sus actividades y deberán realizar la producción de raciones según la PMM, previamente visada por el o la nutricionista de la empresa contratista y aprobada por el SNyD del HEVES. Al inicio de la producción de raciones alimentarias y dietoterapéuticas para cada tiempo de alimentación, de manera diaria deberán imprimir la dosificación de los alimentos para la producción, número de raciones a producir y composición nutricional por cada tipo de dieta indicada, según las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos y según Cuadro 05. Para los siguientes meses deberán presentar los PMM, 10 días calendarios antes del mes de ejecución.
- h. La empresa contratista desde el inicio de sus actividades deberá hacer uso de la infraestructura y equipos proporcionados por el HEVES. La entrega de equipos e infraestructura se dará mediante un Acta de Entrega suscrita por la el SNyD y la empresa contratista, en la que se detallará todo por cuanto se hará responsable en infraestructura, equipos y otros, para uso durante la ejecución del contrato. La empresa contratista es responsable de validar y/o verificar en un plazo máximo de 02 días calendarios el estado situacional de dichos bienes. Una vez firmada el acta, se entenderá la conformidad del documento por parte de la empresa contratista. Cabe señalar, que las unidades periféricas de nutrición están inhabilitadas por el estado de emergencia COVID-19, por lo que los materiales y equipos propuestos, líneas abajo, serán implementados



En absolución a la Observación N° 8, formulada por el participante Centro Integral Medico para la Obesidad S.R.L.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

progresivamente cuando se reinicie las actividades en hospitalización (áreas periféricas).

- i. La empresa contratista, deberá contar con un plan de mantenimiento de infraestructura y equipos (preventivo, correctivo y de reposición, de ser necesario), el cual será presentado 07 días de iniciado las actividades al SNyD y será revisado por la Unidad de Ingeniería Hospitalaria (UIHYS) del HEVES en 07 días para su aprobación y ejecución durante el tiempo de contrato.
- j. La empresa contratista, deberá tener un plan de contingencia en caso de desastre, estado de emergencia, entre otros, con la finalidad de garantizar la continuidad del servicio, y deberá ser presentado 07 días de iniciado las actividades y será revisado en 07 días por el SNyD para su aprobación.
- k. Debido a la coyuntura COVID-19, las raciones dietoterapéuticas para pacientes serán atendidas únicamente en envase de material descartable biodegradable, su uso deberá ser considerado dentro del costo de la ración. En el caso que las áreas de hospitalización ya no atiendan pacientes COVID, se podrá atender con vajilla y cubiertos, previa coordinación con el SNyD. En la atención de raciones alimentarias para el personal en el comedor u anexo de contingencia se serán atendidas con vajillas y cubiertos. En el caso que el comedor se encuentre inoperativo o el personal programado no pueda comer en el comedor, se solicitará la atención en envase de material descartable biodegradable.
- l. La empresa contratista para la PMM deberá considerar un rango promedio de valor calórico total (VCT) de los regímenes alimentarios y dietoterapéuticos (según Cuadro N°09), el cual deberá contener entre 2200 - 2500 calorías por día, para pacientes hospitalizados y personal, de la siguiente manera:
 - Desayuno 20% (440 – 500Kcal), Almuerzo 45% (990 – 1125Kcal) y Comida 35% (750 a 875kcal).
- m. Sobre la distribución calórica de los regímenes alimentarios y dietoterapéuticos, se deberá considerar la siguiente manera:
 - De proteínas: De 10% al 15% del VCT (75% Alto Valor Biológico).
 - De carbohidratos: Del 55% al 60% del VCT.
 - De grasas: Del 25% al 30% del VCT (no más de 7% de grasas saturadas).
 - Micronutrientes: vitaminas y minerales, según RDI vigente.
- n. Todos los procesos de la empresa contratista estarán bajo la supervisión y verificación de los profesionales nutricionistas y del supervisor de calidad del SNyD, así como de otras áreas del HEVES, tales como el SEHSA y la UIHYS.



5



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- o. La empresa contratista brindará la atención de fórmulas poliméricas a pacientes hospitalizados de acuerdo a la indicación del nutricionista del SNyD y los insumos serán provistos por la empresa contratista, tales serán considerados como volumen brindado; y en el caso que los insumos sean provistos por la entidad deberá considerarse como reconstituciones de fórmulas. Además, el área de preparación de fórmulas enterales y lácteas (sucedáneas de leche materna) del HEVES deberá ser acondicionada, según la infraestructura y equipos que tiene el hospital, para el cumplimiento de las BPM y PHS, y de la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01. Cabe señalar que, equipos y materiales que no se encuentran en el servicio, la empresa contratista deberá implementarlos.
- p. La empresa contratista brindará a su personal material de escritorio y equipos de protección personal (EPP) de bioseguridad obligatorios por la emergencia COVID-19, según normativa, para el cumplimiento del servicio.
- q. La empresa contratista no sólo deberá cumplir con la óptima presentación, cantidad, temperatura y sabor de la ración alimentaria, sino se comprometerá también en brindar una experiencia satisfactoria y reconfortante para el usuario.
- r. La empresa contratista es responsable de implementar los detalles necesarios en todos los procesos involucrados en la atención del servicio, así también es responsable de que el personal a su cargo esté designado a las labores específicas; en caso de reasignación deberán comunicar al SNyD.
- s. El personal de la empresa contratista, deberá contar con carné de sanidad, certificado de salud o similares, Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), y antecedentes policiales y penales, obtenidos por las instituciones respectivas.
- t. En el caso de decretarse inmovilización social obligatoria posterior al inicio de las actividades, la empresa deberá comunicar el horario de ingreso o salida del personal, a través de correo electrónico.
- u. Asignar o adquirir casilleros lockers para el personal de la empresa en los vestuarios.

5.1.1. ETAPAS Y PROCEDIMIENTOS

5.1.1.1. ADQUISICIÓN

- a. La empresa contratista, al inicio de sus actividades, entregará el listado de proveedores de alimentos o materias primas, con la finalidad de poder realizar la rastreabilidad (trazabilidad) de los productos que se adquieren. Si la empresa

En absolución a la Consulta N° 10, formulada por el participante Centro Integral Medico para la Obesidad S.R.L



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

considera necesario hacer cambio de proveedor, deberá informar con documento al SnyD, con 02 días de anticipación.

- b. La empresa contratista será responsable de la adquisición de materias primas o alimentos de primera calidad, con características físicas y organolépticas óptimas, además deberá contar con certificado de calidad (sobre todo en productos cárnicos y derivados), fichas técnicas de calidad, certificado de calidad e inocuidad según las normas legales vigentes.
- c. Todo alimento procesado deberá contar con registro sanitario, marca y fecha de vencimiento vigente. Bajo ninguna circunstancia se adquirirán productos a granel o de dudosa procedencia.
- d. La empresa contratista deberá tener un flujo de abastecimiento suficiente y oportuno de alimentos y materias primas que sean requeridas en el PMM.
- e. Para los productos cárnicos, deberán contar con certificado del camal, planta de procesamiento de procedencia u otro certificado, el cual será revisada por la o el supervisor de calidad del SnyD. Considerar:
 - Carne de res: Pulpa de carne vacuna fresca tierna procesada en ambiente adecuado de frío. Cortes de bistec, lomo, cadera y tapa.
 - Carne de cerdo: Pulpa de carne de cerdo fresca tierna, procesada en ambiente adecuado de frío, sin grasa, chuleta con hueso de 180 a 220g.
 - Carne de pollo: Pollo fresco procesado en ambiente adecuado de frío. La dosificación en almuerzo, comida y cena para plato de fondo: 8 presas por pollo eviscerado, sin espinazo y sin ala, de un peso mínimo de 2.0 a 2.2 Kg.
 - Carne de pavita: Pecho de pavita fresco enfriado o congelado. Pecho de pavo en filete o trozado.
 - Pescado fresco eviscerado sin piel, sin cabeza y sin cola. Cortado en filetes o trozos. Deberá ser de calidad extra y fresco, conservando inalterables sus características organolépticas. Pulpa de tilapia, cojinova, toyo bebé, trucha, pez espada, pez luna, reineta, bonito, pejerrey y otro tipo de pescado que se apruebe, previo acuerdo con el SnyD.
- f. Para los huevos, deben ser frescos, íntegros y limpios, con fecha de vencimiento y peso de 60 a 65g.
- g. Para los lácteos y derivados:
 - Leche evaporada: entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Su reconstitución será con agua hervida al 1/2.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- Leche fresca: entera, semidescremada, sin lactosa, soya y descremada 0% grasa, con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. En presentación de litro en caja o bolsa, usada sin diluir.
- Queso: fresco pasteurizado con sal o sin sal, y queso light. Con registro sanitario vigente actualizado y fecha de vencimiento.
- h. Para las frutas, hortalizas, tubérculos y raíces, serán de calidad extra.
 - Fruta cítrica: 3 veces por semana.
 - Fruta de estación y variada: 4 veces por semana.
 - Verduras: Diario
 - Tubérculos y raíces: Diario
- l. Para los víveres secos embolsados o envasados, serán de calidad extra o primera, según sea el caso, fecha de vencimiento y con registro sanitario vigente.
 - Menestras: 2 veces por semana.
 - Cereales: Diario
 - Harinas: Diversas, según preparaciones.
 - Azúcar: Diversas según preparaciones.
 - Frutas secas y oleaginosas: Diversas según preparación.
- j. Para los aceites de origen vegetal, serán envasadas (maíz, sachá inchi, ajonjolí, oliva, soya, girasol, etc.: con mayor porcentaje de ácidos grasos insaturados), con fecha de vencimiento, registro sanitario y con presentación de 1 a 5 litros.
- k. Para las salsas de mayonesa y similares deberán ser envasadas y contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Estas preparaciones se consumirán en su totalidad, quedando prohibida su conservación. De ser necesario, se deberá considerar empaque individual, según programación. En el caso del café para cena del personal usuario, será empaque hermético sellado con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.
- i. Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, con el fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido. La empresa contratista desechará los productos cuyos envases presenten deterioros, presionados o hayan alcanzado su fecha de vencimiento.
- m. Para los condimentos, hierbas aromáticas e insumos naturales, se considerarán según preparación y deberán ser envasados (condimentos), con fecha de vencimiento y con registro sanitario.





5.1.1.2. TRANSPORTE

- a. Los alimentos que necesiten refrigeración deben ser transportados en vehículos frigoríficos y dentro de la institución en coolers.
- b. Los productos cárnicos deben ser transportados en coolers exclusivos con base de hielo, manteniendo la cadena de frío en todo momento a una temperatura no mayor a 5°C.
- c. Los embutidos, yogures y quesos serán transportados en coolers exclusivos con base de hielo, manteniendo la cadena de frío en todo momento a una temperatura de no mayor a 5°C.
- d. Las frutas, verduras y tubérculos frescos y de primera calidad deberán ser transportados en jabas plásticas limpias (no sacos, cajas o similares) y no deberán estar en contacto con la superficie de transporte. Las frutas y verduras deben ser frescas y de calidad; no se recibirán frutas congeladas o refrigeradas.
- e. Los productos secos serán transportados en su envase original, con fecha de vencimiento y registro sanitario.
- f. El transportista de alimentos deberá tener uniforme limpio y conservado (cofia, chaqueta, pantalón, mascarilla y guantes).
- g. El vehículo de transporte deberá ser exclusivo (cárnicos) y acondicionado para el transporte de alimentos.

5.1.1.3. RECEPCIÓN

- a. La empresa contratista deberá contar con un cronograma de ingreso de alimentos, considerando el Cuadro N°02.

Cuadro N° 02. Cronograma de ingreso de alimentos

Alimentos	Frecuencia	Horario
Pan	Diario	5:00 A 8:00am
Gas	Diario	<p style="text-align: center;">Mañana 8:00am A 12:00m</p> <p style="text-align: center;">Tarde: 2:00pm A 5:00pm</p>
Pollos y derivados	Diario	
Cárnicos y derivados	Diario	
Pescado	2 veces por semana	
Lácteos y derivados	3 veces por semana	
Frutas	Diario	
Abarrotes	Diario	
Verduras	Diario	
Descartables	Diario	

Observación: El cronograma puede variar según necesidad de la empresa contratista





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

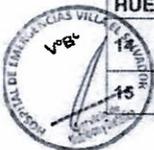


"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- b. La empresa contratista deberá implementar formatos de registro de recepción de alimentos, insumos y materias prima, la cual será supervisado por la o el supervisor de calidad o nutricionista del SNyD.
- c. La recepción de los insumos o alimentos se realizará con la presencia del nutricionista de la empresa contratista y del supervisor de calidad o nutricionista del SNyD, para la conformidad de la recepción, según el Cuadro N°03.

CUADRO N° 03. Características de los productos en la recepción de alimentos.

Denominación	Unidad de Medida	Características	
CÁRNICOS			
1	Res fresca	Kg	Color rojo brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y superficie brillante. Con fecha de vencimiento y procedencia de camal.
2	Pollo fresco	Kg	Piel de color uniforme amarillo pálido, firme al tacto, con la piel bien adherida al músculo, carne rosada y brillante. Embolsado con fecha de vencimiento. Peso de 2.0 a 2.2 Kg El ala no es considerada como presa ni como parte de una presa para las preparaciones.
3	Pavo fresco	Kg	Firme al tacto, con la piel bien adherida al músculo, carne rosada y brillante. Embolsado con fecha de vencimiento.
4	Cerdo	Kg	Color rosado subido, superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmedo. En el caso de chuletas con hueso, debe pesar 180 a 220 g cada corte.
6	Pescado	Kg	Carne fresca, textura firme y sin espinas. Solo se usará pulpa de pescado.
6	Visceras	Kg	Firmes al tacto, superficie brillante y húmeda. Con fecha de vencimiento y procedencia del producto.
7	Embutidos	Según sea el caso	Con registro sanitario, fecha de vencimiento, no granel ni de dudosa procedencia.
8	Gallina	Kg	Firme al tacto, con superficie brillante y húmeda y la piel bien adherida al músculo. Envasado y con fecha de vencimiento.
LÁCTEOS (Deben estar envasados, con registro sanitario y fecha de vencimiento)			
9	Quesos pasteurizados	Según sea el caso	Consistencia de blanda a dura, color entre blanco y amarillo claro. Con registro sanitario, fecha de vencimiento, no granel ni de dudosa procedencia.
10	Leche fresca UHT	Unidad	Entera, sin lactosa o descremada, de acuerdo con la dieta en caja o bolsa sin abolladuras
11	Leche evaporada	Unidad	Evaporada sin lactosa, entera o descremada, de acuerdo con la dieta. Latas o cajas sin abolladuras.
12	Yogur	Unidad	Descremado, de sabores variados, envasea sin abolladuras
13	Mantequilla	Unidad	Color amarillo claro, empacado.
HUEVOS			
14	Huevos rosados de gallina	Kg	Sin quebraduras, limpios, de 60 a 65 g de peso por unidad, con fecha de vencimiento.
15	Huevos de codorniz	Kg	Frescos, sin quebraduras, limpios.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS

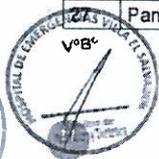
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias de
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

TUBÉRCULOS			
16	Papa (distintas variedades)	Kg	De primera calidad, con tamaño homogéneo y adecuado estado de madurez. No debe contener brotes ni estar picada (no debe contener parásitos internos ni externos).
17	Papa amarilla	Kg	De primera calidad, con tamaño homogéneo y adecuado estado de madurez. No debe contener brotes ni estar picada (no debe contener parásitos internos ni externos). Es específica para purés u otro solicitado.
18	Camote morado o amarillo	Kg	De primera calidad, con tamaño homogéneo y adecuado estado de madurez. No debe contener brotes ni estar picado (no debe contener parásitos internos ni externos).
19	Yuca amarilla o blanca	Kg	De primera calidad, con tamaño homogéneo y adecuado estado de madurez, sin raíces. No debe estar picada (no debe contener parásitos internos ni externos).
20	Olluco	Kg	De primera calidad, con tamaño homogéneo y adecuado estado de madurez. No debe contener brotes ni estar picado (no debe contener parásitos internos ni externos).
FRUTAS Y VERDURAS			
21	Frutas	Unidad por Kg	Fruta fresca de primera calidad, con adecuado estado de madurez. No debe contener parásitos internos y externos, ni estar dañada por golpes. Su tamaño debe ser homogéneo, según especie.
			Fruta seca de primera calidad, no deberá contener insectos, hongos, ni cuerpos extraños a su naturaleza.
22	Verduras y hortalizas	Kg	Buen estado de madurez, no debe haber emitido inflorescencia (no floréar) para el caso de las verduras de hoja. No debe estar atacadas por insectos. No debe mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.
CEREALES Y DERIVADOS			
23	Arroz	Kg	De primera calidad, con el grano bien lustroso. No debe estar mezclado con polvillo. Debe carecer de olor a humedad y de cuerpos extraños. Envasado, con registro sanitario, número de lote y fecha de vencimiento.
24	Avena, quinua, kiwicha, maca y otros cereales andinos	Kg	Quinua y kiwicha de primera calidad, con grano entero y lustroso, libre de impurezas. Debe estar envasada, con registro sanitario número de lote y fecha de vencimiento.
			Avena de primera calidad, con hojuelas enteras de color característico y libre de impurezas. Debe estar envasada, con registro sanitario, número de lote y fecha de vencimiento.
			Maca y otros cereales andinos de primera calidad, no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentos en su totalidad y carecer de olor rancio.
25	Fideos y sémola	Kg	Fideos de primera calidad, con corteza de color característico, sin impurezas, envasados, con registro sanitario y con fecha de vencimiento. La sémola debe ser de primera calidad y no debe presentar trozos solidificados. Debe carecer de olor a humedad y de cuerpos extraños.
26	Pan (francés, ciabatta, de yema, integral) con sal y sin sal	Unidad	Corteza dorada uniforme y mate, consistencia crocante a la presión, miga blanca cremosa sin zonas almidonosas, olor característico, sin bromuro de potasio y agentes contaminantes.
	Pan de molde	Tajadas	No a granel, con registro sanitario, emboisado.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

28	Tostadas	Unidad	No a granel, con registro sanitario, sin bromato, 15 a 18 g por unidad, embolsado.
29	Galletas	Kg	No a granel, embolsadas, con registro sanitario.
30	Papa seca	Kg	No a granel, embolsada, con registro sanitario.
31	Maíz mote	Kg	Granos enteros, embolsado, con registro sanitario.
MENESTRAS			
32	Arveja partida, lentejas, pallares, garbanzos, frejoles varios	Kg	Tamaño uniforme, color uniforme, sin contaminación física (piedras, polvo). No a granel, embolsado, con registro sanitario.
OTROS			
33	Aceite	Litros	Color cristalino. Embotellado.
34	Sillao	Litros	Color uniforme. Embotellado.
35	Vinagre tinto y blanco	Litros	Color uniforme. Embotellado.
36	Harinas varias	Kg	Textura uniforme, color homogéneo. Embolsadas, con marca, fecha de vencimiento y registro sanitario.
37	Glucumiel	Botella	Color cristalino y uniforme, envasado en botella de vidrio.
38	Mermelada	Frasco	De sabores variados, envasado en botella de vidrio o plástico, no a granel, con fecha de vencimiento y registro sanitario.
39	Café	Kg	Color uniforme, olor característico. Embolsado.
CONDIMENTOS U OTROS			
40	Pimienta, comino, sal yodada, anís, clavo, canela, pañillo, páprika, canela molida, canela china, orégano, fian, gelatina, tausi, mensí, té, cebada tostada, laurel, ketchup, mostaza, chancaca, etc.	Bolsas, latas, botellas, cajas,	HEVES Todo producto que ha sufrido un proceso industrial deberá estar embolsado y deberá contener la marca, fecha de vencimiento, número de lote y registro sanitario. No se permitirán saborizantes de pollo, carne, pescados, umami, glutamato de sodio o similares.

Esta tabla no limita el uso de otros insumos que puedan ser notificados al SNyD según PMM.

5.1.1.4. ALMACENAMIENTO

- La empresa contratista del servicio debe considerar que los insumos deben ser almacenados según sus características en el área respectiva. Así, los almacenes (paredes, techos y superficies), jabas y anaqueles entregados a la empresa contratista del servicio deben mantenerse limpios y desinfectados en todo momento, lo que debe evidenciarse a través de un registro diario de limpieza, llenado por el personal asignado al almacén.
- Tener en cuenta que los insumos deberán almacenarse en sus envases originales; en algunos casos, un producto luego de abierto podrá trasvasarse a un recipiente de uso exclusivo, el cual deberá contar con rótulo, marca, nombre del producto y fechas de trasvase y de vencimiento. Todo insumo almacenado debe mantener un orden y su movimiento debe estar registrado en tarjeta





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

visible (kárdex) y formato de registro, en que se indique fecha de ingreso, cantidad que ingresa y sale, saldo y fecha de vencimiento. Se debe considerar el principio "El primero en entrar y el primero en salir" (PEPS).

- c. La empresa contratista es responsable de mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, de 1 a 5 °C, en el caso de los refrigerados, así como la temperatura de congelación, de -18 °C para los alimentos congelados. Para ello, debe llevar un registro de temperaturas de las cámaras de conservación/refrigeración; en caso de que las temperaturas no se encuentren en los rangos adecuados, esto debe ser reportado inmediatamente al SNyD; y, en coordinación con la UIHYS y la empresa contratista, se deben tomar las medidas y responsabilidades de solución oportuna. La empresa contratista es la responsable directa del adecuado uso, funcionamiento y mantenimiento de las cámaras, almacenes y su contenido en tanto dure el periodo contractual, por lo que tiene la obligación de efectuar la reparación o sustitución correspondiente.
- d. Los condimentos deberán estar en recipientes de vidrio, cerrados de modo hermético, limpio y rotulado.
- e. Los insumos frescos (verduras, frutas y tubérculos) deben mantenerse almacenados en jabas plásticas limpias, las cuales estarán colocadas sobre los anaqueles.

5.1.1.5. PRODUCCIÓN

- a. La empresa contratista es responsable de implementar todos los pormenores necesarios en el proceso de producción (para área de cocina central, área de fórmulas enterales y área de fórmulas lácteas), así también es responsable del personal designado a esa labor, el cual debe contar con los implementos de bioseguridad (cofia, guantes y mascarilla, que debe cubrir nariz y boca), además de botas, en todo el proceso. Asimismo, también es responsable de mantener limpias y desinfectadas de manera permanente las áreas destinadas a la producción de alimentos, así como tacho con pedal con bolsa de residuos.
- b. La empresa contratista debe implementar el adecuado flujograma según la infraestructura del área de producción para el procesamiento de alimentos y es responsable de evitar la contaminación cruzada.
- c. Es necesario que la empresa contratista implemente una red de puntos de higienización o un circuito de lavado de manos en todo momento que el proceso lo requiera. Estos puntos deben contar con jabón líquido, alcohol gel y papel toalla, lo cual debe ser supervisado para su cumplimiento constante.



13



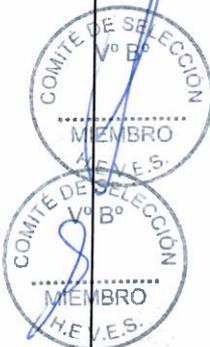


HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- d. El uniforme del personal de producción debe ser blanco y se mantendrá limpio durante toda la jornada laboral, cambiándose las veces que sea necesario.
- e. El personal de la empresa contratista que realice actividades de limpieza no intervendrá en el proceso de producción y tendrá uniforme diferenciado (azul).
- f. El contratista usará tablas de picar acrílicas exclusivas para cada tipo de alimento, con colores diferenciados (pollos, carnes, pescados, frutas, verduras y productos terminados).
- g. Los utensilios usados deberán ser de acero quirúrgico o de teflón de una sola pieza y tendrán que estar en perfectas condiciones.
- h. Las ollas y sartenes deberán ser de acero quirúrgico y con tapa, bajo ningún motivo de aluminio, por lo que no se permitirá cubrirlas con bolsas, bandejas, plásticos u similares. Las ollas no deberán presentar acumulación de grasa ni de hollín, pues deben pasar proceso de blanqueamiento semanal; además, serán renovadas de acuerdo con su estado operativo.
- i. Las preparaciones calientes serán transportadas en los coches térmicos.
- j. Las carnes deben estar bien cocidas. La temperatura en el centro de la pieza debe ser por encima de los 80 °C.
- k. Las grasas y aceites utilizados en el proceso de producción no deben calentarse a más de 180 °C. Está prohibido volver a utilizar el producto; por ello, una vez usadas, deben ser recolectadas y desechadas según normas vigentes.
- l. Las frutas y verduras frescas deben ser lavadas y desinfectadas según manuales de BPM y PHS.
- m. Las raciones alimentarias y dietoterapéuticas preparados para el personal y pacientes que no cumplan con las características organolépticas propias de cada preparación, al ser verificado por la o el supervisor de calidad o nutricionista del SNyD, serán reemplazadas inmediatamente por una nueva preparación. Para su aprobación, la empresa contratista deberá brindar una ración alimentaria del personal y una ración dietoterapéutica completa y una dieta terapéutica, las cuales serán evaluadas con el pesado directo, cuando sean solicitadas por el SNyD.
- n. Para el lavado de vajilla se utilizará un producto lavavajillas líquido y agua corriente.
- o. Los equipos, superficies y utensilios deberán ser lavados y desinfectados según el cronograma de procedimientos de limpieza diaria y profunda.
- p. La frecuencia de producción de los alimentos para pacientes y personal deberá tener las siguientes características y debe ser plasmado en el PMM:





Hospital de Emergencias
 VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

Cuadro N° 04.- Frecuencia de producción de alimentos

Alimento	Frecuencia de producción	Tiempo de comida
Res o Cerdo	1 veces por semana*	Almuerzo y Cena (Variedad)
Pollo	3 veces por semana*	
Pavita	1 vez por semana*	
Pescado	2 veces por semana*	
Visceras	Según solicitud	
Pollo deshilachado / Conserva de pescado	3 veces por semana	Desayuno
Queso fresco pasteurizado	2 veces por semana	Desayuno
Huevo	2 veces por semana	Desayuno
Palta	2 veces por semana	Desayuno
Aceituna	2 vez por semana	Desayuno
Mermelada	3 veces por semana	Desayuno
Manjar blanco		
Mantequilla		
Glucio miel		
Pan francés	Diario (según esquema dietético)	Desayuno
Pan de yema		Desayuno
Pan integral		Desayuno
Avena	2 veces por semana	Desayuno
Quinoa	2 veces por semana	Desayuno
Kiwicha	1 vez por semana	Desayuno
Maca	1 vez por semana	Desayuno
Siete semillas	1 vez por semana	Desayuno
Leche evaporada descremada	Diario	Desayuno
Frutas	Diario	Almuerzo y Cena
Arroz	5-6 veces por semana*	Almuerzo y Cena
Fideos (plato de fondo)	1-2 vez por semana*	Almuerzo y Cena
Menestras (plato de fondo)	2 veces por semana*	Almuerzo y Cena
Tubérculos y raíces	2 veces por semana*	Almuerzo y Cena
Trigo y quinua	2 veces por semana*	Almuerzo y Cena
Choclo	1 vez por semana*	Almuerzo y Cena
Verduras	Diario	Almuerzo y Cena

* Frecuencia considerada en un mismo tiempo (Almuerzo / Cena)

* La frecuencia variará según estación y accesibilidad de alimentos.

q. La dosificación o gramaje de los alimentos según las preparaciones se realizará de acuerdo con la Tabla de Dosificación de Alimentos del Ministerio de Salud (CENAN-MINSA-2005) y al Cuadro N°05. Tal dosificación se efectuará en atención a las necesidades dietoterapéuticas de los pacientes que se atienden en el HEVES. Cabe señalar, que el agua libre, agua a voluntad o agua (en jarra o en descartable) según indicación del nutricionista del HEVES estará incluido en el costo de la ración alimentaria, fórmula enteral polimérica o reconstitución.



15



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

Se entregará en 3 tiempos de comida, a parte del refresco, en un volumen de 1 litro por tiempo de comida (siempre y cuando estén operativas las áreas periféricas de hospitalización) o según indicación del nutricionista del HEVES.

Cuadro N°06. Especificaciones de dosificación gramajes por preparación

ALIMENTO	PESO O VOLUMEN	Observaciones	
Pan francés, ciabatta.	30 a 35g	1 unidad (peso neto)	
Pan de yema o integral	30 a 35g	1 unidad (peso neto)	
Pan molde blanco o integral, tostadas	>30 g	2 tajadas 1 ración (peso neto)	
Leche evaporada	125 ml	1 taza de 250 cc, dilución al ½ (peso neto)	
Cereal (para cereal líquido)	20 - 25g	Para 1 taza de 300 ml (peso neto)	
Fruta para cereal líquido	30 - 40g	Bruto Crudo (peso bruto)	
Frutas para jugos	150g	Neto crudo, 1 vaso de 250 cc (peso neto)	
Entremés Proteico 1 Ración			
Huevo y preparaciones a base de huevo o claras	60 - 65g	Bruto crudo (peso bruto)	
Queso fresco, descremado	30 g	1 tajada y media (peso neto)	
Pollo filete	40 g	Peso neto crudo	
Filete de pavo	40 g	Peso neto crudo	
Cerdo sin hueso (al horno)	40 g	Peso neto crudo	
Res sin hueso (lomo, asado)	40 g	Peso neto crudo	
Conserva de pescado (lomo)	30 g	Peso neto escurrido (peso neto)	
Jamón del país	30g	2 tajadas (peso neto)	
Entremés Calórico 1 Ración			
Camote	30g	Peso neto crudo (peso neto)	
Jamonada	30 g	(peso neto)	
Aceitunas despepitadas	30g	Peso neto	
Palta	30g	Peso neto	
Manjar blanco	10g	Peso neto	
Manteguilla, miel	10g	Peso neto	
Carne de res pulpa	120 - 140 g	Para plato de fondo	1 ración de cárnico (Peso neto)
Carne de cerdo pulpa			
Pollo pechuga			
Pavo pechuga			
Pescado filete			
Pollo con hueso, medallón de pavita			
Hígado de res	150 g		
Leche deslactosada	30 ml/60 ml	Para sopa/crema	1 ración de 300 cc (Peso neto)
	25 ml	Para puré o guisos	1 ración de guarnición 2 (Peso neto)
	> 40 ml	Para postre	1 ración de 250 cc (Peso neto)
	125 ml	Desayuno	1 taza de 250 cc, dilución al ½ (Peso neto)
Leche fresca entera, descremada y/o deslactosada UHT	80 ml	Para jugos	1 vaso de 250 cc (Peso neto)
	250 ml	Para desayuno	1 taza de 250 cc (Peso neto)
Yogurt descremado (sabores variados), sin azúcar	200 ml	Adicionales	1 ración o 1 vaso (Peso neto)
Frutas	120 g	Para postre	1 ración de fruta entera (Peso neto)
	250 g		1 ración de fruta picada (Peso neto)
	150 g		1 vaso de 250 cc (Peso neto)





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

	80 g	Para mazamorra	1 ración de 250 cc (Peso neto)
	150-180 g	Para compota	
	40 g	Para cereal	1 taza de 300 cc (Peso neto)
	60 g	Para refresco	1 vaso de 250 cc (Peso neto)
Arroz	120 g	Guarnición sola	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	80 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	25 g	Postre	1 ración de 250 cc (Peso neto)
	20 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
	150 g	Guarnición sola	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
Arroz integral	100 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
Avena	20 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
	25 g	Postre	1 ración de 250 cc (Peso neto)
Fideos	120 g	Plato de fondo	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	30 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Trigo	70 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	30 g	Sopas	1 ración de 300 cc o (Peso neto)
	30 g	Postres	1 ración de 250 cc (Peso neto)
Quinua	60 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	15 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
	>20 g	Postres	1 ración de 250 cc (Peso neto)
Sémola	30 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
	>40 g	Postres	1 ración de 250 cc (Peso neto)
Mote	80 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	25 g	Sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Choclo desgranado	100 g	Complemento	1 ración de guarnición 1 (Peso neto)
	25 g	En arroces	(Peso neto)
Palta	60 g	Para Entrada (2 tajadas)	(Peso neto)
Ensalada Fresca	250 g	1 ración de ensalada (3 como mínimo)	(Peso neto)
Ensalada Cocida	200 g	1 ración de ensalada (3 como mínimo)	(Peso neto)
Verduras, hortalizas y leguminosas	150 g	Cremas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Cárnico pulpa	30 g	Para sopas	1 ración de 300 cc (Peso neto)
Cereales (variados)	30 g		
Menestras	30 g		
Huevos	40 g		
Queso fresco -- leche	15 g - 25ml		
Verduras (5 diferentes)	90 g		
Tubérculos	150 g	Guarnición	1 ración de guarnición 2 (Peso neto)
	180 g	Para frituras	1 ración de guarnición 2 (Peso neto)
	130 g	Puré y guisos	1 ración de guarnición 2 (Peso neto)
	80 g	Crema	(Peso neto)
Menestras, legumbres secas	60 g	Guarnición	1 ración de guarnición 2 (Peso neto)

Observación: Los pesos no pueden variar menos del 10 a 20% del peso total.

5.1.1.6. DISTRIBUCIÓN

- a. La empresa contratista es responsable de implementar todos los pormenores necesarios en el proceso de distribución, así también es responsable del personal designado a esa labor, el cual debe contar con los implementos de bioseguridad (cofia, guantes y mascarilla-cubriendo nariz y boca) en todo el proceso. Así mismo, también es responsable de mantener diariamente limpias y desinfectadas las unidades periféricas asignadas a la distribución de alimentos. Al ingreso en una zona infectocontagiosa (COVID-19), deberá usar



17



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- una mascarilla N95, un casco tipo escafandra, lentes, mandilones descartables, cubrebotas descartables, etc., según determine dicha área.
- b. Las áreas periféricas de distribución de alimentos cuentan con las siguientes características básicas: área de estacionamiento para el carro térmico de transporte, área de preparado, área de servido y área de lavado de vajilla. Asimismo, se debe considerar la ubicación de una refrigeradora, un horno microondas y un coche de transporte (de ser necesario) para el servicio de bandejas personalizadas.
 - c. Los carros térmicos de transporte deberán estar limpios y desinfectados (antes y después de uso, y otra al ingresar al servicio), y mantener a temperatura adecuada (caliente) los alimentos, además estar buenas condiciones para su utilización. La empresa es la responsable directa del adecuado uso, funcionamiento y mantenimiento de los carros térmicos en tanto dure el contrato.
 - d. Cada área periférica debe contar con un punto de higienización o para lavado de manos, abastecimiento permanente de papel toalla, un recipiente exclusivo para sumersión de utensilios para desinfección, fuentes para escurrido, paños de limpieza descartables y otros accesorios o complementos necesarios relacionados con la atención alimentaria, además de tacho con pedal con bolsa de color respectivo para los residuos.
 - e. El uniforme del personal de distribución en área de hospitalización debe ser lila claro con el logo de la empresa y debe estar siempre limpio y en buen estado.
 - f. Si la distribución es el área de hospitalización (en caso de apertura) y comedor, el menaje debe ser de loza color blanco en cantidad suficiente, en perfectas condiciones sin abolladuras y/o despostillados, tanto para la atención al paciente como para el personal. Con la coyuntura COVID-19, la atención de raciones dietoterapéuticas para pacientes serán únicamente en envase de material descartable biodegradable y para el personal cuando sea solicitado. En el caso de los cubiertos, el cuchillo y el tenedor serán entregados envueltos con 2 unidades de servilletas de papel, mientras que las cucharas y cucharitas serán envueltas en forma individual con servilleta. Para este procedimiento, el manipulador usará cofia, guantes y mascarilla y al final será entregado al paciente.
 - g. Actualmente, en todas las áreas de hospitalización, cuidado críticos y emergencia se encuentran pacientes con COVID-19, por ello, las raciones alimentarias y/o fórmulas enterales poliméricas o sucedánea de leche materna serán entregadas en descartable biodegradable y en una bolsa rotulada con el





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS
 VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- número de cama y nombres y apellidos del paciente. El costo del descartable biodegradable deberá estar incluido en el costo de la ración alimentaria.
- h. En el caso de la distribución de las raciones en áreas de hospitalización y comedor, se debe contar con un colador de acero para tamizar los residuos sólidos de los líquidos. La o el supervisor de calidad supervisará la correcta segregación de residuos sólidos. La empresa se responsabilizará de los residuos generados, cuya disposición se efectuará en las áreas correspondientes, según NTS N° 144-MINSA/ 2018/DIGESA.
 - i. Para la manipulación directa previa al consumo del producto terminado que la requiera se debe utilizar guantes de primer uso.
 - j. La empresa contratista guarda responsabilidad en el control de las raciones para asegurar la estadística de raciones alimentarias y dietoterapéuticas; por ello, deberá contar con una computadora, exclusiva para el área de producción, implementada con sus accesorios completos (CPU, monitor, teclado, mouse, etc.) y una impresora. Además, deberá contar con otra computadora e impresora para su oficina administrativa.
 - k. El horario de distribución de raciones alimentarias para pacientes COVID-19 hospitalizados:

HEVES

Cuadro N° 06.- Horario de distribución de raciones dietoterapéuticas para pacientes

Tiempo de raciones alimentarias	Horario de entrega al paciente	Hora de acopio (*)	Entrega de Dietas adicionales al pedido (con Descartable)
Desayuno	07:00 a 08:00 horas	08:30 horas	08:30 horas
Primera colación	10:00 a 10:20 horas	11:00 horas	
Almuerzo	12:00 a 13:00 horas	13:00 horas	13:30 horas
Segunda colación	15:00 a 15:20 horas	15:30 horas	
Cena	17:00 a 17:45 horas	18:30 horas	18:30 horas
Tercera colación	20:00 a 20:20 horas	20:30 horas	

(*) Cuando la entrega sea en el área de hospitalización y se operativice las unidades periféricas.

- l. El horario de distribución de raciones alimentarias para personal, según el contexto COVID-19 y el aforo del comedor (máximo de 50 personas) será según el Cuadro N°07. Cabe señalar, que hay personal que se encuentra en las áreas COVID-19 y se separará sus raciones según coordinación.



19



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

Cuadro N° 07.- Horarios de distribución de raciones alimentarias para personal

Tiempo de raciones alimentarias	Horario de entrega al personal	Hora de acoplo
Desayuno	07:00 a 09:00 horas	09:00 horas
Almuerzo	12:00 a 15:30 horas	15:30 horas
Cena	19:00 a 23:00 horas	23:00 horas

m. En pacientes con indicación de fórmulas enterales o sucedánea de leche materna, en presentación polvo o líquida, estas serán preparadas únicamente por el auxiliar de nutrición asignado al área correspondiente. El horario será de acuerdo con la indicación del nutricionista del SNyD.

5.1.2. OBLIGACIONES EN LA ATENCIÓN AL PACIENTE

- El o la nutricionista del SNyD formulará oportunamente el pedido de raciones dietoterapéuticas de los pacientes a través del Formato de Visita y Monitoreo Nutricional. Dicha solicitud será atendida por la empresa contratista dentro del plazo establecido en los horarios de atención.
- Los tiempos de actualización de la información del Formato de Visita y Monitoreo Nutricional propio del SNyD se muestran en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 08.- Horario de actualización del Formato de Visita y Monitoreo Nutricional.

Tiempo de raciones dietoterapéuticas	Horario de actualización de Formato de Visita y Monitoreo Nutricional
Desayuno	Entregado el kárdex el día anterior y actualización de 7:00 hasta 8:30 a. m.
Primera colación	Entrega de kárdex de adicionales hasta 8:45 a. m.
Almuerzo	Actualización de kárdex hasta 11:00 a. m. Actualización de adicionales al pedido hasta 13:30 pm
Segunda colación	Actualización de kárdex hasta 2:00 p. m.
Cena	Actualización de kárdex hasta 4:00 p. m. Actualización de adicionales al pedido hasta 18:30 pm
Colaciones nocturnas	Actualización de kárdex hasta 5:30 p. m.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- c. La actualización del Formato de Visita y Monitoreo Nutricional según el horario, incluirá las raciones alimentarias designadas por el o la nutricionista del HEVES.
- d. El auxiliar en nutrición de la empresa contratista será el único responsable de servir las dietas y verificará la correspondencia entre la ración dietoterapéutica y el Formato de Visita y Monitoreo Nutricional, el número de cama y el nombre del paciente hospitalizado. También debe guardar y/o garantizar, bajo responsabilidad, que los alimentos sean servidos a temperatura adecuada para su consumo (caliente) en su respectivo descartable biodegradable.
- e. El auxiliar en nutrición de la empresa contratista entregará a cada paciente los alimentos en bandejas plásticas o de acero u otro material; y deberá acercar la bandeja al paciente para facilitar su consumo, en el caso que la entrega sea en las áreas de hospitalización.
- f. El auxiliar en nutrición de la empresa contratista entregará la ración dietoterapéutica con la jarra con agua a cada paciente en su habitación, específicamente sobre la mesa, la cual deben limpiar y desinfectar antes y después del servicio, en el caso que la entrega sea en las áreas de hospitalización. Al encontrarse material u objeto hospitalario en la mesa del paciente se comunica al personal de enfermería para proceder el retiro de dichos objetos y continuar con la distribución de la dieta, previniendo la contaminación cruzada.
- g. El auxiliar en nutrición de la empresa contratista realizará la entrega de líquidos en el desayuno, almuerzo y cena a los pacientes nuevos y a los que inician la vía oral; también verá la reposición de agua a los pacientes que lo requieran, la cual puede ser agua pura, infusión de hierba, sobre filtrante u otra. El volumen y tipo de agua será según indicación del nutricionista del SnyD.
- h. El tiempo de permanencia de los alimentos en la mesa del paciente se registrará según el cuadro de horario de distribución para pacientes, luego del cual el auxiliar de la empresa contratista deberá recoger el menaje, en el caso que la entrega sea en las áreas de hospitalización.
- i. El auxiliar de nutrición de la empresa contratista será responsable de que el menaje se encuentre siempre en buenas condiciones, limpio y desinfectado diariamente después de cada tiempo de comida y secado al aire libre o con papel toalla, de ser necesario, en el caso que la entrega sea en las áreas de hospitalización. No se permite secadores de tela.



En absolución a la Consulta N° 11 formulada por el participante Centro Integral Medico para la Obesidad S.R.L



- j. El auxiliar en nutrición de la empresa contratista deberá cuidar de la infraestructura de la unidad periférica a su cargo; por ello, debe mantener el ambiente limpio, seco y ordenado, y hacer un buen uso de los mesones e inmobiliario, para así garantizar la higiene del área de distribución de alimentos para el paciente. Bajo responsabilidad y/o penalidad al contratista.
- k. La distribución de alimentos para pacientes se ejecutará de la siguiente manera:
- 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, en el caso que la entrega sea en las áreas de hospitalización.
 - Cuando se distribuya las bandejas de alimentos de forma individual, estas serán protegidas por una tapa o cubierta, en el caso que la entrega sea en las áreas de hospitalización.

5.1.3. OBLIGACIONES EN LA ATENCIÓN AL PERSONAL

- a. Se contará con el menú programado en una pizarra visible con la fecha correspondiente y la información nutricional de nutrientes (calorías, proteínas, carbohidratos y grasas) para información de los comensales.
- b. El personal de la empresa contratista deberá contar con la correcta presentación de uniforme blanco con logo de la empresa y fotocheck (ceñido al uniforme), y será responsable del personal asignado en comedor para dar buena atención con calidad y calidez al usuario. Además, deberá contar con el Libro de Ocurrencias o Reclamaciones y deberá ubicarse en un lugar visible.
- c. Las preparaciones serán servidas en vajilla (en el comedor, apertura de un nuevo comedor o áreas periféricas de hospitalización) en la que todos sus componentes deberán estar en perfecto estado. La empresa contratista debe estar abastecida con la cantidad suficiente de utensillos para la atención y reserva para reposición tanto para personal y pacientes (cuchara, tenedor, cuchara de postre, cuchillo). Al final de la jornada todos ellos deben pasar por proceso de desinfección.
- d. La empresa contratista deberá tener a disposición café pasado para el personal de cena, a parte del refresco o infusión de la ración alimentaria.
- e. El contratista instalará un reloj de pared en el comedor y garantizará su funcionamiento permanente desde el primer día de sus actividades.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- f. La empresa contratista deberá hacer la distribución de raciones en un sistema lineal caliente y frío. La temperatura de los alimentos en la línea caliente de distribución deberá ser superior a los 60 a 65°C.
- g. En el caso del personal de emergencia, ambulancia, sala de operaciones, cuidados críticos, hospitalización y UCI COVID-19 sus alimentos podrán ser reservados por el encargado de guardia del hospital, previa coordinación con la empresa contratista, hasta finalizar el horario de distribución.
- h. La empresa contratista deberá tener un tacho de pedal o con tapa fácil transporte para verter la totalidad de sobrantes de las bandejas. El personal asignado debe hacer una adecuada segregación de los residuos, además de mantener limpio y ordenado el comedor durante el horario de su atención.
- i. Las preparaciones serán evaluadas a través de encuestas de satisfacción. Como fruto del análisis, se tomarán medidas correctivas o de mejora, tales como no volver a programar las preparaciones con baja aceptación.
- j. Como criterio de salud, el SNyD solicita que las preparaciones correspondientes para personal, tengan un punto medio de sal y azúcar para prevenir riesgos de hipertensión arterial y diabetes. Si el comensal deseara adicionar sal, la empresa proveerá de saleros para las cenas en cantidades suficientes, según RM N° 822-2018/MINSA.

5.1.4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- a. La empresa contratista elaborará e implementará los procedimientos de sus PHS para la limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica y posoperacional de cada ambiente, equipo, utensilio, superficie y otros que considere de importancia, los cuales contemplarán las pautas de la RM N° 308-2012/MINSA, referentes:
 - Descripción del objeto a limpiar y desinfectar.
 - Material a utilizar.
 - Frecuencia.
 - Metodología.
 - Verificación.
- b. En el procedimiento de limpieza y desinfección de superficies, deberá considerar lo siguiente:
 - Limpieza de rutina antes, durante y después de cada preparación diaria en cada tiempo de atención.



23



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- Rotulación de los trapeadores con señalización por medidas de bioseguridad, así como clasificación por colores, los trapos de limpieza según las áreas y actividades.
- Dosificación de los desinfectantes de manera visible en las áreas pertinentes, y habilitación de ficha de registro de dilución de desinfectantes, entre otros.
- Limpieza general, que incluye limpieza y desinfección de techo, paredes y piso, incluyendo ventanas, la cual se realizará una vez a la semana en cocina, comedor y reposteros. Además, implementación de un cuaderno de registro, que será firmado por supervisor de calidad o nutricionista del SnyD.
- Únicamente los auxiliares de uniforme blanco podrán ingresar al área de producción y cumplir sus funciones asignadas.
- Únicamente los auxiliares de uniforme lila claro, son los responsables de la movilización y llenado de los coches, distribución las dietas en hospitalización, y desinfección y limpieza del área periférica a su cargo y cumplir sus funciones asignadas o de los coches transportadores.
- La empresa contratista es responsable de la recolección, la limpieza y la desinfección de las bandejas, la vajilla desechable o reutilizable y menaje utilizados.
- Las superficies de trabajo, los equipos y los utensilios en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse de acuerdo con el plan de trabajo o flujo de procedimientos establecido en todas sus áreas asignadas.
- La recolección, el transporte, la limpieza, el lavado y la desinfección de los coches en cada tiempo de comida, de las bandejas y de la vajilla usada las efectuará el personal que designe la empresa, bajo responsabilidad.
- Los equipos de refrigeración y congeladoras se deberán descongelar y desinfectar una vez a la semana, e higienizar de manera diaria.
- En el área de fórmulas enterales y lácteas se deberá realizar una desinfección del ambiente, ya sea mediante aspersion o nebulización, por lo menos una vez por semana, según normativa.
- El contratista instalará y mantendrá los extinguidores en condición de vigentes de acuerdo con el área de trabajo; del mismo modo, al inicio del servicio presentará un plan de contingencias en caso de desastres y sismos.
- Los utensilios deben ser lavados con lavavajillas líquido y agua corriente.





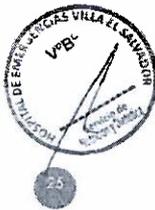
HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- La empresa contratista será responsable de proveer materiales de limpieza e higiene (papel higiénico, jabón líquido, papel toalla, etc.) de los servicios higiénicos, y en casos excepcionales realizará la limpieza.
 - Se deberá cumplir cualquier otra implementación con respecto a la limpieza, desinfección y otro criterio relacionado que el SNyD y/o el SEHSA vean por conveniente o dispongan.
- c. El PHS debe contemplar la prevención y control de vectores (insectos y roedores) en las instalaciones de la cocina, ambientes del servicio de alimentación que impidan su ingreso desde los colectores y cajas y buzones de redes de desagüe. Deberán considerarse los cuidados de no contaminar los alimentos y las superficies donde estos se manipulan.
- d. Para la desratización se deberá colocar un letrero con logo de la empresa que indique peligro, área o ambiente desratizado, número de cebaderos, número de estaciones, fecha, hora, firma de colocación y de los 3 controles. Sólo en casos de avistamientos de roedores se coordinará con los servicios respectivos del HEVES para la colocación de cebaderos fuera del área de producción.
- e. La desinsectación se realizará mediante aspersión y a los dos o tres días se realizará una aplicación de gel y colocación de trampas para vectores (cucarachas). El contratista dispensará de capturadores de insectos de sistema eléctrico.
- f. El personal que realiza la desinsectación y desratización debe contar con los equipos de protección personal adecuados.
- g. Los insumos químicos por utilizarse deben tener las características técnicas siguiendo las recomendaciones de las áreas competentes.
- h. La empresa contratista presentará el certificado de fumigación, firmado por un ingeniero sanitario, en un plazo no mayor a siete (7) días hábiles después de realizada la fumigación.
- i. El contratista presentará y ejecutará un cronograma de fumigación, que tendrá una frecuencia bimensual o las veces que sea necesario. Su ejecución será coordinada con el SNyD, el SEHSA y la UIHYS.
- j. Se deberá cumplir cualquier otra implementación con respecto a la desinsectación y desratización que disponga el SNyD, el SEHSA y la UIHYS, dentro del marco de la ley.
- k. Los desinfectantes, los materiales de limpieza y 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 por seguir en caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en



En absolución a la Observación N° 13, formulada por el participante Centro Integral Medico para la Obesidad S.R.L.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERIODO DE 12 MESES"

lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos. Los productos tóxicos solamente serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado. La empresa contratista será responsable del cumplimiento de este punto.

5.1.5. EQUIPOS E INSTALACIONES

- a. La empresa mantendrá en forma permanente las instalaciones, equipos y mobiliario asignado a la ejecución del servicio en buenas condiciones de funcionamiento.
- b. La empresa contratista deberá acondicionar la infraestructura existente con el fin de poder desarrollar sus actividades, aplicando la mejora continua del ambiente físico asignado e identificando los peligros y puntos críticos de control. Al respecto, deberá considerar, entre otros aspectos, el mantenimiento de los sumideros, la colocación de rejillas, ~~la instalación~~ de filtros de carbón y grasa en la campana extractora, ~~la instalación~~ de inyectores de aire y extractores, el mantenimiento de las llaves mezcladoras de lavaderos, ~~la colocación~~ y el mantenimiento de los trituradores de alimentos, la colocación de barreras sanitarias, la implementación de medidas de bioseguridad y protección del medio ambiente, etc.
- c. La limpieza de los filtros de la campana extractora se deberá realizar una vez por semana, con un solvente adecuado para remover la grasa, y el recambio de filtros deberá ser mensual.
- d. La limpieza y el mantenimiento de la trampa de grasa (1.3x0.6m y profundidad 1.8m) deberá efectuarse mensualmente.
- e. La empresa contratista asumirá el mantenimiento de los equipos. Toda acción de reparación deberá ser coordinada con la UIHYS y deben ser puesta en conocimiento del SnyD. Dichas coordinaciones deberán realizarse con una anticipación mínimo de 48 horas, con el fin de brindar las facilidades del caso.
- f. Al inicio del servicio la empresa contratista deberá presentar una relación de equipos básicos, según cuadros posteriores, los que formarán parte de la implementación de la Unidad Central de Producción. Tales equipos no podrán ser retirados del establecimiento del HEVES hasta el término del contrato, salvo que sea por razones de mantenimiento y previa autorización de la UIHYS. El ingreso o retiro de equipos deberá ser informado mediante documento, presentándolo en mesa de partes de la Entidad con conocimiento a Logística, UIHyS y a SnyD, considerar en que la ejecución deba realizarse de lunes a viernes en horario de 07 a 13:00 horas.



En absolución a la Consulta N° 14, formulada por el participante Centro Integral Medico para la Obesidad S.R.L, se precisa que es Limpieza y Mantenimiento.



Hospital de Emergencias de
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- g. Todo el equipo de cocción, llámense ollas, fuentes, utensilios de cocina y enseres en general, debe ser de acero inoxidable en el área de producción; y, de ser el caso, deberá tener tapa.
- h. La empresa contratista será responsable del gasto de suministro de electricidad, agua potable, vapor y disposición de residuos comunes (según sea el caso). Dicho gasto será de pago mensual y su monto será definido por la UIHYS a través de una nota informativa, el cual será descontado del pago mensual. El costo referencial estimado por UIHYS es:
- Costo estimado mensual de energía eléctrica: S/ 3776,10
 - Costo estimado mensual de agua potable: S/ 2307,50
 - Costo estimado mensual de transporte de residuos sólidos: S/ 2307,50
 - Costo estimado mensual de vapor: S/ 1000.00

5.1.6. MANEJO DE RESIDUOS

- a. Se realizará en cumplimiento de lo establecido en la NTS N° 096-MINSA/DIGESA-V.01, Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo, así como en la Ley General de Residuos Sólidos.
- b. El SEHSA es el ente normativo institucional en la materia. La empresa contratista se sujetará a las disposiciones establecidas y las normas sanitarias y ambientales vigentes.
- c. La empresa contratista completará y/o implementará, en los ambientes designados, recipientes en cantidad suficiente con tapa y bolsas de diferentes colores para la segregación de residuos sólidos comunes orgánicos, inorgánicos y biocontaminados.
- d. El tamaño de las bolsas debe ser el 20% mayor de la capacidad del recipiente y el espesor de las bolsas deberán tener las medidas según uso.
- e. Los residuos sólidos no deberán contener líquidos.
- f. La segregación se realizará en el punto de generación.
- g. La segregación implicará dividir los residuos en depósitos de diversos colores según su contenido, de la siguiente manera:
- Bolsa negra: Residuos sólidos comunes inorgánicos, como papel, plásticos, latas, entre otros generados en cocina y comedor.
 - Bolsa marrón: Residuos sólidos comunes orgánicos, tales como residuos de alimentos generados en la cocina y comedor.



27



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- Bolsa roja: Residuos sólidos biocontaminados, constituidos por restos de alimentos y bebidas de la atención a pacientes.
- h. El transporte interno de los residuos sólidos comunes y biocontaminados se realiza en recipientes con ruedas y tapa, diferenciándose por los colores establecidos. La cantidad de depósitos de segregación será coordinada con el SEHSA.
- i. El horario de transporte interno de residuos de diversos tipos será coordinado con el SEHSA y la UIHYS.
- j. El acondicionamiento, el recojo y el traslado interno de cada uno de los puntos donde se generen residuos sólidos estarán a cargo del personal de limpieza de la empresa contratista.
- k. La limpieza de los recipientes de desperdicio se efectuará según el protocolo siguiente.
Lavado y enjuague:
 - Se realiza con detergente disuelto en agua, mediante fricción con escobilla al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa. Debe enjuagarse con agua. El lavado es requerido antes de cualquier proceso de desinfección.Desinfección:
 - Diluir el producto desinfectante al 1% por cada litro de agua y aplicar al interior y exterior del recipiente con ruedas y tapa. La desinfección se realiza sobre los objetos y superficies lavados. El producto desinfectante obligatoriamente debe contar con registro sanitario de DIGESA, hoja de seguridad y modo de empleo.
- l. Estacionar los recipientes con ruedas, limpios y desinfectados, al costado del almacén de residuos sólidos final.
- m. El hospital, a través del concesionario de limpieza, realizará la disgregación final de los residuos comunes y biocontaminados, siendo responsabilidad del contratista de alimentos hasta la disgregación intermedia.
- n. Los residuos que se generen en cada unidad periférica de hospitalización deberán ser recolectados por la empresa contratista en un recipiente apropiado y con tapa para el respectivo traslado al lugar establecido. Se usará un colador adecuado para filtrar los líquidos.
- o. Los residuos serán pesados por el personal de la empresa contratista en cada unidad periférica y serán registrados diariamente en el formato adecuado. Esta tarea puede ser supervisada inopinadamente por el supervisor de calidad del SNyD o del SEHSA.





Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- p. Se deberá cumplir cualquier otra implementación con respecto al manejo de residuos sólidos que disponga el SEHSA dentro del marco de la ley.

6.1.7. SUPERVISIÓN Y CALIDAD DEL SERVICIO

- a. El SNyD es el responsable directo de esta actividad, la cual está relacionada con la ejecución de las acciones que permitan verificar el cumplimiento de lo programado, así como la calidad del servicio.
- b. El SNyD faculta a los nutricionistas y al supervisor de calidad a llenar un formato para tal propósito, así como levantar un acta, considerando la gravedad y frecuencia de la observación; por ello, la empresa contratista deberá dar las facilidades correspondientes. En caso de que se detecte algún incumplimiento de los términos de referencia, se aplicarán las penalidades correspondientes, de acuerdo al procedimiento establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- c. La empresa contratista deberá coordinar permanentemente con el SNyD a través de un profesional designado como representante y responsable de permanencia diaria en el horario de atención de todo el servicio. Este profesional puede ser administrador o nutricionista.
- d. Se supervisará el cumplimiento de la dosificación de los alimentos para cada preparación, según PMM, y se realizará la verificación de la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución a las áreas periféricas, recibiendo para ello una ración dietoterapéutica (dieta completa y específica) sin costo alguno para la institución, con la finalidad de evaluar mediante el pesaje directo de alimentos, con la finalidad de constatar la adecuación de los macronutrientes y micronutrientes de los raciones dietoterapéuticas destinados a los pacientes hospitalizados y raciones alimentarias al personal.
- e. Se supervisará la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones, a efectos de permitir su aceptación o rechazo, basadas en el BPM, PHS y BPA de la empresa contratista.
- f. La empresa contratista, para el desarrollo de estas actividades, deberá contar obligatoriamente con los siguientes equipos, de los que debe disponer en todo momento:
 - Tres (03) balanzas digitales para alimentos con capacidad de 0 g a 5 Kg de fuerza, las cuales se ubicarán de manera exclusiva en la Unidad de Producción, el área de fórmulas enterales y el área de fórmulas lácteas. Siempre calibradas y operativas.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- Dos (02) balanza digital para residuos, con capacidad 0 a 50 Kg de fuerza, siempre calibradas y operativas.
- Dos (02) balanza digital con capacidad de 150 kg de fuerza para recepción de insumos, siempre calibrada y operativa.
- Dos (02) termómetro digital (o infrarrojo) de alimentos para producto terminado, de ubicación permanente para uso de la unidad de producción y unidades periféricas.

5.1.8. CONTROLES

- a. La empresa contratista deberá realizar diariamente un trabajo coordinado con el personal del SNyD; por ello, el control de la prestación del servicio a los pacientes hospitalizados y al personal estará a cargo de los nutricionistas y del supervisor de calidad del SNyD. Esta unidad aplicará, de manera inopinada, instrumentos de verificación y encuestas de satisfacción, tanto para el paciente como para el personal. En el caso de las encuestas de satisfacción resulten con información de preparaciones rechazadas por pacientes y personal usuario, estas ya no serán programadas en lo sucesivo.
- b. La empresa contratista, al inicio deberá presentar la documentación, según los plazos descritos:
 - Programación Mensual de Menú (PMM).
 - Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).
 - Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).
 - Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
 - Manejo de Residuos Sólidos.
 - Plan y cronograma preventivo y correctivo de equipos en cesión de uso.
 - Plan de contingencia.
- c. La empresa contratista deberá realizar a los 30 días calendarios de iniciada su actividad y procedimientos, tres tipos de exámenes microbiológicos: de superficies vivas, de superficies inertes y de alimentos; luego de ello, cada 60 días, realizará la nueva toma de monitoreo de los tres tipos de exámenes. Tales actividades deberán estar contempladas en una programación, que deberá ser presentada 20 días antes del primer examen. Para su ejecución, deberá estar aprobada por el SNyD, en coordinación con SEHSA; este último determinará los puntos a tomar muestra. Esta toma de muestra debe realizarse en presencia del nutricionista de la empresa contratista y del supervisor de calidad y/o del





Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

nutricionista del SnyD. En caso que las instituciones no realicen estas pruebas, deberán comunicar al servicio.

- Si los resultados microbiológicos de la muestra fueran positivos, se notificará a la empresa contratista para su descargo. Si en la segunda, el resultado fuera positivo, se aplicará penalidad.
 - Los gastos generados por estas pruebas correrán por cuenta de la empresa contratista.
- d. La empresa contratista está obligada a asegurar las medidas de bioseguridad, y es responsable de evitar la presencia de elementos extraños dentro de las preparaciones alimenticias (cabellos, insectos, hilos, residuos de metal, etc.) durante todo el proceso de la atención alimentaria.

5.1.9. ESQUEMAS DIETÉTICOS Y COMPOSICIÓN DE NUTRICIONAL

5.1.9.1. VALOR CALÓRICO TOTAL

- a. El valor calórico total (VCT) de las raciones alimentarias y dietoterapéuticas debe ser cumplido por la empresa contratista, en un rango de 2200 – 2500 calorías por día y serán contempladas en el PMM.
- b. Las dietas específicas, como la hipoglúcida fraccionada o hipocalórica, deben mantener un margen de aporte del VCT de 1250 a 1850 kcal por día. En la dieta hipoglúcida se fraccionarán en 6 (seis) tomas: 3 (tres) comidas principales y 3 (tres) adicionales. El último adicional puede ser un vaso de leche descremada, yogurt natural o según lo que el nutricionista del SnyD indique.
- c. La distribución calórica según tiempos de comida deberá ser considerados:
- Desayuno 20% (440 – 500Kcal)
 - Almuerzo 45% (990 – 1125Kcal)
 - Comida 35% (750 a 875kcal).
- d. La distribución calórica según esquemas fraccionados:
- Desayuno 20%
 - Media mañana 10%
 - Almuerzo 30 a 35%
 - Media tarde 10%
 - Comida 25%
 - Nocturno 5%

Sobre la distribución calórica de los regímenes alimentarios y dietoterapéuticos, se deberá considerar la siguiente manera:



31





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

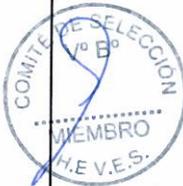
- De proteínas: De 10% al 15% del VCT (75% Alto Valor Biológico).
- De carbohidratos: Del 55% al 60% del VCT.
- De grasas: Del 25% al 30% del VCT (no más de 7% de grasas saturadas).
- Micronutrientes: vitaminas y minerales, según RDI vigente.

f. Para las raciones dietoterapéuticas deberá considerar según el Cuadro N°09.

Cuadro N°09. Distribución calórica y macronutrientes de raciones dietoterapéuticas

RACIONES DIETOTERAPÉUTICAS	SÍMBOLO	VCT	PROTEÍNAS	CHO (<10 CHO simples*)	GRASAS (< 10% grasas Saturadas (**))
DIETA COMPLETA	C	2200 a 2500	10% al 15%	50% al 60%	25% al 30%
DIETA HIPERPROTEICA	HP	2500 a 2800	15-23%	50% al 55%	30% al 32%
DIETA BLANDA	B	1800 a 2200	10% al 15%	50% al 55%	30% al 35%
DIETAS ESPECÍFICAS					
DIETA HIPOGLÚCIDA	HGL	1250-1800	15-20 %	50-55 %	30-35%
DIETA HIPOGRASA	HGR	2400-2800	12-15%	60-65%	20%
DIETA HIPOSÓDICA	HNA	2400-2800	10-15%	55-60 %	25-30 %
DIETA RENAL	RENAL	2000-2800	7-10%	63-65%	25-30%
DIETA LÍQUIDA AMPLIA	LA	800 a 1500	10% al 20%	40% al 65%	20% al 35%
Alimentación complementaria I	AC I	500-600	10% al 15 %	55% al 60%	25% al 30%
Alimentación complementaria II	AC II	600-900	10% al 15 %	55% al 60%	25% al 30%
Alimentación complementaria III	AC III	600-900	10% al 15 %	55% al 60%	25% al 30%

- Las raciones alimentarias se atenderán con leche fresca entera en bolsa y las raciones dietoterapéuticas se atenderán con leche fresca semidescremada y/o deslactosada.
- Las dietas específicas renales serán de AVB, con aporte de ovoalbúmina, lácteos y cárnicos blancos. La cantidad de sodio, potasio y/o volumen de líquidos serán establecidas en coordinación con el Nutricionista de HEVES.
- No más del 10% de grasa saturada y colesterol no mayor a 300 mg.
- El contenido de fibra de la dieta completa para pacientes hospitalizados debe aportar entre 15 a 20 gramos.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

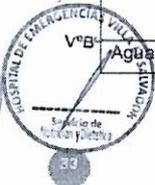
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

5.1.9.2. TIPOS DE RACIONES DIETOTERAPÉUTICAS

a. Dietas / Raciones

1. Dieta Hiperproteica	
Desayuno	
Volumen o Peso	Alimento
1 taza de 250 cc	Leche fresca entera, yogurt descremado o yogurt descremado saborizado con edulcorante o miel
1 taza de 250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor
1 unidad de pan con entremés proteico	Queso fresco, pollo, res, huevo, atún, jamón de pavita o pavo (1 vez/semana), menudencia (pollo y/o res), etc.
1 unidad de pan con entremés calórico	Mermelada, mantequilla, miel, manjar blanco (una vez por semana), aceitunas, palta, camote, miel, etc.
1 unidad o 1 vaso de 250 cc	Fruta natural Jugo de fruta natural
Adicional Media Mañana	Huevo entero, yogurt descremado saborizado o queso fresco descremado
1 unidad entera de 60 gramos o 1 vaso de 250 cc o 1 ración de 40 gramos	
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 300 cc o 1 plato tendido de entrada de 250 g	Sopa con cárnico o crema de verduras o entrada
Guarnición 1	Cereal
Guarnición 2	Tubérculo, menestra y/o guiso
Ración de cárnico	Pollo, pavita, pavo, res y/o víscera
1 ración de ensalada de verduras	Ensalada de verduras fresca, cocida o mixta
1 unidad de fruta al natural o picada o 1 ración de postre	Fruta o postre variado
1 vaso de 250 cc	Refresco de frutas o infusión
Adicional Media Tarde	Postre en base de leche (mazamorra, flan, arroz con leche u otro)
1 ración de 150 gramos o 150 cc	150 g o cc, de acuerdo a indicación del nutricionista puede ser huevo, queso u otro alimento fuente de proteína
Adicional Noche	Leche fresca entera, descremada o deslactosada, de acuerdo a indicación del nutricionista puede ser huevo, queso u otro alimento fuente de proteína
1 vaso de 250 cc	
	Agua

HEVES





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

2. Dieta Completa / Ración alimentaria para personal	
Desayuno	
Volumen o Peso	Alimento
1 taza de 250 cc	Leche fresca entera, yogurt descremado o yogurt descremado saborizado con edulcorante o miel
1 taza de 250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor
1 unidad de pan con entremés proteico	Queso fresco, pollo, res, huevo, atún, jamón de pavita o pavo (1 vez/semana), menudencia (pollo y/o res), etc.
1 unidad de pan con entremés calórico	Mermelada, mantequilla, miel, manjar blanco (una vez por semana), aceitunas, palta, camote, miel, etc.
1 unidad o 1 vaso de 250 cc	Fruta natural jugo de fruta natural
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 300 cc o 1 plato tendido de entrada de 250 g	Sopa con cárnico o crema de verduras o entrada
Guarnición 1	Cereal
Guarnición 2	Tubérculo, menestra y/o guiso
Ración de cárnico	Pollo, pavita, pavo, res y/o viscera
1 ración de ensalada de verduras	Ensalada de verduras fresca, cocida o mixta
1 unidad de fruta al natural o picada o 1 ración de postre	Fruta o postre variado
1 vaso de 250 cc	Refresco de frutas o infusión
Agua	

3. Dieta Blanda	
Desayuno	
Volumen o Peso	Alimento
1 taza de 250 cc	Leche fresca descremada, yogurt descremado o yogurt descremado saborizado con edulcorante o miel
1 taza de 250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña), canela y clavo de olor





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

1 unidad de pan de yema con entremés proteico	Queso fresco descremado, queso edam pasteurizado, preparaciones a base de huevo o huevo entero, jamón de pavita o pavo, pollo, res o atún
1 unidad de pan de yema con entremés calórico	Mermelada, mantequilla, miel, manjar blanco, aceitunas, palta, camote, etc.
1 unidad o 1 vaso de 250 cc	Fruta suave o cocida o jugo de fruta natural
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 300 cc o 1 plato tendido de entrada de 250 g	Sopa con cárnico o crema de verduras o entrada
Guarnición 1	Cereal
Guarnición 2	Tubérculo, menestra y/o guiso
Ración de cárnico	Pollo, pavita, pavo, res y/o viscera
1 ración de ensalada de verduras	Ensalada de verduras fresca, cocida o mixta
1 unidad de fruta al natural suave o picada o 1 ración de postre	Fruta suave o cocida o postre variado
1 vaso de 250 cc	Refresco de frutas o infusión
Agua	

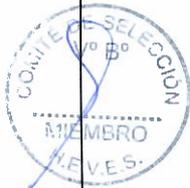
4. Dieta Blanda atraumática (Dieta específica)

Desayuno

La misma que en la dieta blanda. Las opciones de entremeses deben ser picadas, trituradas o de consistencia suave y/o cremosa. Pan suave (pan yema y/o pan molde)

Almuerzo y Cena

Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 300 cc	Sopa con cárnico o crema de verduras
Guarnición 1	Cereal, Fideos picado y/o guiso
Guarnición 2	Tubérculo, menestra consistencia puré y/o guiso picado
Ración de cárnico	Consistencia picado o deshilachado (guiso, estofado, sudado, aromatizado con hierbas) – Cantidad de un Filete de Pollo/Pescado
1 ración de ensalada de verduras	Ensalada de verdura cocida picada o triturada





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERIODO DE 12 MESES"

1 unidad de fruta suave picada o cocida o 1 ración de postre	Fruta suave picado o cocida o postre variado
1 vaso de 250 cc	Refresco de frutas o infusión
Agua	

5. Dieta Licuada (Dieta específica)	
Desayuno	
1 taza de 250 cc	Leche fresca descremada o deslactosada
1 taza de 250 cc	Cereal licuado (avena, quinua, kiwicha, maca) con fruta (melocotón, membrillo, manzana, maracuyá, pera, piña) con canela y clavo de olor
1 vaso de 250 cc o 1 ración de 200 g	Jugo de fruta, mazamorra de fruta o puré de fruta
1 unidad de pan sin corteza con entremés calórico untable	Pan blanco con mermelada o mantequilla
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 300 cc	Sopa licuada con cárnico o crema de verduras
Guarnición de consistencia puré	Tubérculo solo o con verduras consistencia puré y/o guiso licuado de consistencia espesa.
Ración de cárnico	Cárnico licuado
1 ración de ensalada de verduras cocidas de consistencia puré	Ensalada de verdura cocida de consistencia puré
1 ración de fruta cocida consistencia puré o 1 ración de postre	Fruta cocida consistencia puré o postre variado (mazamorra, flan, pudín, gelatina, etc.)
1 vaso de 250 cc	Refresco de frutas o infusión
Agua	





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.

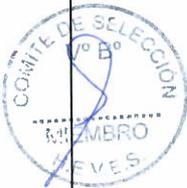


Hospital de Emergencias de
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

6. Dieta blanda sin residuo (Dieta específica)	
Desayuno	
1 taza de 250 cc	Leche descremada o deslactosada
1 taza de 250 cc	Cereal licuado y colado (avena, quinua, kiwicha) con fruta cocida con canela y clavo de olor
1 unidad de pan yema con entremés proteico	Pollo, pavita, pavo, huevo, etc.
1 unidad de pan yema con entremés calórico	Mantequilla, mermelada, miel, glucomiel
Media Mañana	Infusión, te, cocimiento de arroz o mazamorra de membrillo
1 taza de 250 cc o 1 ración de 150 g	
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 300 cc	Crema de verduras con carne blanca sin leche o sopa de sémola o fideo cabello de ángel.
Guarnición 1	Cereal cocido
Guarnición 2	Tubérculo
Ración de cárnico	Cárnico en guisos, estofados, sudados; usando para ello sólo hierbas aromáticas y sal.
1 ración de postre	Fruta cocida (frutas astringentes permitidas para este tipo de dieta) o postre variado
1 vaso de 250 cc	Refresco de frutas (membrillo, manzana, pera o durazno)
Agua	

7. Dieta Blanda Renal (Dieta específica)	
Desayuno	
Volumen o Peso	Alimento
1 taza de 250 cc	Leche fresca descremada
1 taza de 250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con canela y clavo de olor
1 unidad de pan blanco con entremés proteico (no enlatado)	
1 unidad de pan blanco con entremés calórico	Mermelada, mantequilla, miel, manjar blanco, aceitunas, palta, camote, etc.
1 Unidad	Fruta dializada o al natural baja en potasio, entera o picada



37



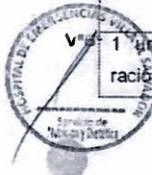
HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
Guarnición 1	Cereal cocido
Guarnición 2	Tubérculo dializado
Ración de cárnico blanco	Pollo, pavita, pavo o pescado cocido, sancochado o guisado con hierbas aromáticas
1 ración de ensalada de verduras dializadas	Ensalada de verdura cocida dializada
1 unidad	Fruta al natural baja en potasio o fruta cocida dializada entera o picada
1 vaso de 250 cc	Refresco de fruta cocida y/o infusión
Agua	

8. Dieta Blanda Hipoglúcida (Dieta específica)	
Desayuno	
Volumen o Peso	Alimento
1 taza de 250 cc	Leche fresca descremada sin azúcar
1 taza de 250 cc	Cereal líquido (avena, quíhua, kiwicha, maca, etc.) con canela y clavo de olor sin azúcar
1 unidad de pan integral o con entremés proteico	
1 unidad	Fruta entera o picada con bajo índice glicémico (papaya, melón, durazno, pera, granadilla, naranja, lima, etc.)
Media Mañana	
1 unidad	Fruta entera o picada con bajo índice glicémico (papaya, melón, durazno, pera, granadilla, naranja, lima, etc.) con o sin acompañamiento de 50 cc yogurt descremado con edulcorante
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 250 cc	Sopa de verduras con cárnico blanco
Guarnición	Ración ½ de fideo, arroz, trigo o quinua o 1 unidad mediana de tubérculo
Ración de cárnico	Pollo, pavita, pavo, pescado o res en guisos, estofados o sudados usando para ello hierbas aromáticas y sal
1 ración de ensalada de verduras de 150 g	Ensalada de verdura cocida, cruda o mixta con acompañamiento de limón, aceite de oliva u otro, con una pizca de sal o saltadas o guisadas
1 unidad de fruta o 1 ración de postre dietético	Fruta de bajo índice glicémico cruda o cocida o gelatina dietética o flan dietético sin azúcar





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

1 vaso de 250 cc	Refresco de fruta o infusión sin azúcar
Media Mañana y Noche 1 unidad o 1 taza de 250 cc acompañado con 1 unidad de pan integral	Fruta entera o picada con bajo índice glicémico (papaya, melón, durazno, pera, granadilla, naranja, lima, etc.) con o sin acompañamiento de 50 cc yogurt descremado con edulcorante Leche fresca descremada y/o deslactosada sin azúcar o cereal líquido sin azúcar acompañado de 1 unidad de pan integral o 2 unidades de tostada integral
Agua	

9. Dieta Blanda Hiposódica (Dieta específica)	
Desayuno	
Volumen o Peso	Alimento
1 taza de 250 cc	Leche fresca descremada
1 taza de 250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con canela y clavo de olor
1 unidad de pan con entremés proteico (no enlatados)	
1 unidad de pan con entremés calórico (sin sal)	
1 unidad	Fruta entera o picada
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 250 cc	Sopa de verduras con cárnico blanco sin sal
Guarnición 1	Cereal cocido sin sal
Guarnición 2	Tubérculo cocido sin sal
Ración de cárnico	Con saborizantes naturales o hierbas aromáticas con poca cantidad de sal
1 ración de ensalada de verduras de 150 g	Ensalada de verduras saltadas o guisadas sin sal
1 unidad de fruta o 1 ración de postre	Fruta entera cruda o cocida o postre
1 vaso de 250 cc	Refresco de fruta o infusión
Agua	





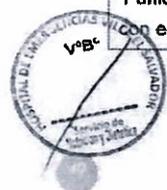
HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

10. Dieta Blanda Hipograsa (Dieta específica)	
Desayuno	
Volumen o Peso	Alimento
1 taza de 250 cc	Leche fresca descremada
1 taza de 250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta cocida (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña, etc.) con canela y clavo de olor
1 unidad de pan blanco con entremés proteico	Queso fresco descremado, clara de huevo, atún al agua, pollo, pavita con aliño de limón y sal con verduras
1 unidad de pan blanco con entremés calórico	Mermelada, manjar blanco o miel
1 unidad	Fruta entera o picada
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 250 cc	Caldo de verduras con fideo, sémola, trigo, morón o quinua con cárnico blanco
Guarnición 1	Cereal cocido sin aceite
Guarnición 2	Tubérculo cocido
Ración de cárnico	Pollo, pavita, pavo, pescado o res guisada, al horno, a la plancha o al vapor
1 ración de ensalada de verduras de 150 g	Ensalada de verduras con aliño (sal y limón)
1 unidad de fruta	Fruta entera cruda o cocida
1 vaso de 250 cc	Refresco de fruta o infusión
Agua	

11. Dieta Blanda Hipoalergénica (Dieta específica)	
No considerar en la planificación de raciones dietoterapéuticas: leche, soya, huevo, trigo, maíz, pescado, embutidos, alimentos con colorantes y saborizantes químicos.	
Desayuno	
Volumen o Peso	Alimento
1 taza de 250 cc	Cereal (avena, quinua, kiwicha, maca, etc.) con fruta cocida (membrillo, manzana, pera, melocotón, piña, etc.) con canela y clavo de olor
1 unidad de pan integral o con entremés proteico	Queso fresco descremado, clara de huevo, atún al agua, pollo, pavita con aliño de limón y sal con verduras





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

1 unidad de pan integral o con entremés calórico	Mermelada, manjar blanco o miel
1 unidad	Fruta entera o picada
Almuerzo y Cena	
Volumen o Peso	Alimento
1 ración de 250 cc	Caldo de verduras con fideo, sémola, trigo, morón o quinua con cárnico blanco
Guarnición 1	Cereal cocido sin aceite
Guarnición 2	Tubérculo cocido
Ración de cárnico	Pollo, pavita, pavo, pescado o res guisada, al horno, a la plancha o al vapor
1 ración de ensalada de verduras de 150 g	Ensalada de verduras con aliño (sal y limón)
1 unidad de fruta	Fruta entera cruda o cocida
1 vaso de 250 cc	Refresco de fruta o infusión
Agua	

b. Dietas Líquidas

b.1. Dieta líquida restringida

ESQUEMA DE LA DIETA LÍQUIDA RESTRINGIDA	
DESAYUNO	Volumen
200 cc de Infusión carminativa.	200 cc
ALMUERZO	
150 cc de ración de caldo de verduras colado sin grasa.	350 cc
200 cc de Mazamorra de Infusión carminativa /agua de fruta	
CENA	
150 cc de Ración de caldo de verduras colado sin grasa.	300 cc
150 cc de Infusión carminativa/agua de fruta	

b.2. Dieta líquida amplia

ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN DE LA DIETA LÍQUIDA AMPLIA	
DESAYUNO	Volumen
Jugo de papaya con azúcar o edulcorante	250 cc
Cereal colado	250 cc
Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña y/o naranja).	200 cc
Infusión carminativa.	150 cc
ALMUERZO	





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

Caldo de verduras colado sin grasa con fideos cabello de ángel	300 cc
Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña y/o naranja).	200 cc
mazamorra de infusión o membrillo	200 cc
Infusión caminativa /agua de fruta	150 cc
CENA	
Caldo de verduras colado sin grasa con fideos cabello de ángel	300 cc
Gelatina de consistencia coagulada (fresa, piña y/o naranja)	200 cc
mazamorra de infusión o membrillo	200 cc
infusión caminativa /agua de fruta	150 cc

c. Dietas Complementarias.

c.1. Alimentación Complementaria I y II

DESAYUNO	<ul style="list-style-type: none"> • Papilla de fruta (50g) (frutas no cítricas) 60 ml cereal licuado espeso tipo mazamorra • ½ pan suave yema o 1 Rebanada de pan suave (molde) (solo ACII)
Colación 1	Brindar colación si el nutricionista lo indica: Papilla de fruta o mazamorra a base de frutas y cereales (50-100 g) o Papillas con proteína de AVB (50 g papilla /10 g cárnico)
ALMUERZO	Plato principal: a base de alimentos de origen animal (yema de huevo, sangrecita, hígado res, bazo pollo, pavita) 20-25 g + cereal, tubérculo y/o menestras licuado con verduras 80-130 g+1 cucharada 5g de aceite de oliva o de origen vegetal Papilla de fruta o compota de fruta (50g) (frutas no cítricas)
Colación 2	Brindar colación si el nutricionista lo indica: como la colación 1
Cena	Plato principal: a base de alimentos de origen animal (yema de huevo, sangrecita, hígado res, bazo pollo, pavita) 20 + cereal, tubérculo y/o menestras colada 80-130 g +1 cucharada 5g de aceite de oliva o de origen vegetal Papilla de fruta o compota de fruta (50g) (frutas no cítricas)





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

c.2. Alimentación Complementaria III

DESAYUNO	60 ml cereal licuado espeso tipo mazamorra
	½ Pan de yema o 1 Rebanada de pan suave (molde) con entremés proteico 10g cárnico finamente picado y con aceite y guiso o jugo (hígado, sangrecita, pollo, pavita jugosos) no queso
	Fruta picado suave o cocida 50 g no cítrica
COLACIÓN: Media mañana	Brindar colación si el nutricionista lo indica: Fruta picada o mazamorra a base de frutas (50-100g) o Papillas con proteína de AVB (50 g papilla /10 g cárnico)
	alimentos de origen animal picado (yema de huevo, sangrecita hígado res, bazo pollo, pavita) 20-25g
ALMUERZO	Porción de cereal 20g (tipo mazacote)
	Porción de vegetales 40g triturado
	porción de tubérculo 80 g (papilla o guisado triturado) + 1 cucharada 5g de aceite de oliva o de origen vegetal
	Fruta suave picada/ fruta cocida / Mazamorra de fruta no cítrica 50g-100g
	90 ml de agua
	Brindar colación si el nutricionista lo indica: Fruta picada o mazamorra a base de frutas (50-100 g) o Papillas con proteína de AVB (50 g papilla /10 g cárnico)
CENA	alimentos de origen animal picado (yema de huevo, sangrecita hígado res, bazo pollo, pavita) 20-25g
	Porción de cereal 20g (tipo mazacote)
	Porción de vegetales 40g triturado
	porción de tubérculo 80 (papilla o guisado triturado) + 1 cucharada 5g de aceite de oliva o de origen vegetal
	Fruta suave picada/ fruta cocida / Mazamorra de fruta no cítrica 50g-100g
	90 ml de agua

d. Otras consideraciones:

- Las dietas destinadas a pediatría, incluirá las tres tomas de leche fresca entera, descremada, deslactosada o su equivalente en yogur o cereal bebible o algún otro tipo de alimento equivalente al valor proteico y/o calórico según indicación del nutricionista responsable del área.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- En el caso de la alimentación complementaria, estará prohibida la entrega de sopas e infusiones, excepto que el nutricionista del HEVES lo solicite.
- La empresa deberá considerar las indicaciones nutricionales de pacientes que llevan denominación de "esquema" y será categorizado como una dieta específica.
- La empresa contratista debe garantizar la presencia de ingredientes de preparaciones especiales y preparaciones regionales para brindar calidad de atención de los pacientes, considerándola como parte del compromiso al paciente.
- La dieta Thevenon se considera como dieta específica y se cumplirá según las indicaciones del nutricionista del SNyD.

5.1.9.3. FÓRMULAS POLIMÉRICAS.

- La empresa contratista desde el inicio de sus operaciones debe considerar el brindar la atención de fórmulas enterales a los pacientes hospitalizados. Esto se hará de acuerdo con la indicación de los nutricionistas del SNyD, determinando el volumen y la concentración; y serán distribuidos por el auxiliar en nutrición de la empresa contratista.
- La empresa contratista deberá contar con equipos necesarios para el cumplimiento de los procedimientos técnicos incluidos en la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", la cual se adaptará al servicio.
- En referencia a los insumos, la empresa contratista deberá adquirir las fórmulas enterales poliméricas, en presentación en polvo, tanto la estándar e hipoglúcida (diabética).



FÓRMULA POLIMÉRICA ESTÁNDAR	
Fórmula estándar	Poliméricas normoproteicas: aportan menos del 18% de las kilocalorías totales en forma de proteínas y la osmolaridad varía entre 200 y 370 mOsm/l. El aporte calórico es entre 1 kilocalorías/ml.
Fórmula polimérica hipoglúcida	Los hidratos de carbono de absorción lenta o complejos. Maltodextrina modificada, polisacárido de soja. Caseinato de calcio y sodio Proteína de soja



Hospital de Emergencias de
 VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- d. Las fórmulas poliméricas pueden usarse para pacientes con sonda u ostomía, o como suplementación nutricional oral.
- e. En el caso de no tener en stock fórmulas enterales, puede utilizarse la fórmula artesanal hospitalaria hasta en un plazo máximo de 3 días, hasta que pueda adquirir las fórmulas comerciales. La fórmula artesanal hospitalaria deberá a la siguiente estructura:

Cuadro N°10: Fórmula artesanal hospitalaria (preparación de 1 litro)

Ingredientes	Cantidad g o ml	COMPOSICIÓN NUTRICIONAL				
		Calorías	Proteínas	Grasa	CHO	Fibra
Aceite vegetal	15	132,6	0	15	0	0
Arroz cocido	200	230	4,8	0,2	50,4	0
Clara de huevo cocido	60	33	7,14	0,18	0	0
Leche evaporada destactosada	400	384	28	24	20	0
Plátano de isla o de seda	120	90	1,44	0,12	25,92	3,1
Gelatina (*)	30	115,2	0	0	29,76	0
TOTAL		985	41	40	126	3,1

(*) Para la preparación de fórmulas artesanales hipoglúcidas, considerar sin gelatina.

5.1.9.3. RECONSTITUCIÓN DE FÓRMULAS

- a. Comprende la reconstitución en base a fórmulas poliméricas estándar o especializadas, fórmula sucecánea de leche materna o fórmulas modulares (proteína), en presentación en polvo y líquida, que son provistos por la entidad.
- b. Dichos insumos pasarán por el procedimiento de reconstitución con agua (presentación en polvo) o fraccionamiento (presentación líquida), envasado en descartable biodegradable, rotulado con el nombre del servicio, volumen, hora, fecha, cama y nombres y apellidos del paciente según indicación del nutricionista del SNYD, y distribuidos al paciente por el auxiliar de nutrición de la empresa contratista.

5.1.10. EMPRESA CONTRATISTA Y EL PERFIL DEL PERSONAL A SU CARGO

- a. La empresa contratista asegurará y garantizará que el personal destacado para ejecutar la atención en las diferentes áreas tenga experiencia, valores, compromiso y vocación de servicio.
- b. Todo el personal deberá contar certificado de salud o certificado médico o evaluación médica (al ingreso de las actividades contractuales), las cuales incluirán: rayos X de tórax, examen serológico y examen parasitológico, según lo establece el NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 y son 02 evaluaciones anuales en el caso del personal tenga más de 6 meses trabajando en la empresa. En caso que el personal





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- no cuenta con dicha evaluación, debido a la coyuntura COVID-19, firmará una declaración jurada, con la finalidad de regularizar en un plazo no mayor de 15 días. Deberán agregar el resultado de una prueba rápida o PCR negativa de COVID-19.
- c. Todo el personal a cargo de la empresa contratista debe tener su respectivo carné de sanidad emitido por la entidad competente, archivados y disponibles para su verificación, según se solicite. En caso que el personal no cuenta con dicho documento vigente, debido a la coyuntura COVID-19, firmará una declaración jurada, con la finalidad de regularizar en un plazo no mayor de 15 días.
- d. El personal deberá contar con certificados de no registrar antecedentes policiales ni penales expedidos por los organismos oficiales competentes.
- e. La empresa contratista está obligado a presentar al SnyD, al inicio de las actividades, la habilidad profesional vigente de los licenciados de nutrición, sea físico o virtual (<http://app.cnp.org.pe/sanu/externo/consultacolegiado.aspx>).
- f. La empresa contratista tendrá un file de cada personal donde adjunte la documentación (punto b, c, d) y su CV documentado.
- g. El personal de la empresa contratista vestirá uniforme, mascarillas, guantes descartables, redecillas, botas de jebes, gorros y mandiles de marroquin, siendo de uso exclusivo y personal. En el caso de distribución a pacientes, el personal contará con los EPP de bioseguridad, el personal de cocina deberá contar con EPP resistente al calor y otros como manoplas, guantes de corte, mandiles, entre otros.
- h. El color de la indumentaria del personal responsable debe ser:
- BLANCO para el personal asignado a la unidad de producción.
 - LILA CLARO para el personal asignado a la distribución de raciones, u otro color que se designe.
 - AZUL para el personal asignado a limpieza.
 - CREMA Y/O MARRON para los profesionales nutricionistas.
 - PLOMO o GRIS para el personal de almacén
- i. La empresa contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el Hospital de Emergencias Villa el Salvador
- j. La empresa contratista es responsable del pago de las remuneraciones de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes, beneficios sociales, seguro social, indemnización por tiempo de servicios, tributos creados o por crearse, etc.
- La empresa contratista deberá contar la totalidad del personal especificado en el cuadro de requerimiento de personal debiendo garantizar su ingreso y salida diaria, e implementará el registro de asistencia respectivo.





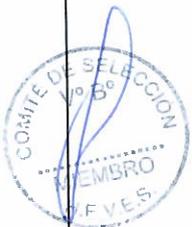
HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- I. En caso de una falta cometida por el personal a cargo de la empresa contratista, el SNyD solicitará sanción y/o cambio del personal, debido al incumplimiento de las normas sanitarias y normas disciplinarias de la institución. La empresa contratista remitirá al SNyD una copia de la sanción impuesta al referido personal para el registro correspondiente. Asimismo, el contratista podrá cambiar o remover a su personal en caso de renuncia o término de contrato, debiendo comunicarlo con documento, ingresado por mesa de partes dirigido a la Oficina de Administración con copia al SNyD en un plazo de 7 días hábiles. La empresa contratista podrá reemplazar por un personal que cumpla las exigencias del término de referencia.
- m. La empresa contratista está obligada a garantizar que el personal que labore en las diferentes áreas periféricas de nutrición tenga un amplio conocimiento de sus funciones de acuerdo con las áreas para la que es designado, y será evaluado por la jefatura y/o el supervisor de calidad del SNyD; en caso de que algunos de los integrantes del equipo carezcan de conocimiento de sus tareas y/o funciones, o sea notorio el desconocimiento, no serán aceptados.
- n. El personal de la empresa contratista deberá observar las siguientes normas y valores:
 - Pulcritud y orden personal en todo momento.
 - Cabello corto (caso de varones) y cabello cubierto con gorro protector.
 - Uso de mascarilla mientras labora.
 - Uñas limpias y cortas.
 - No usar esmaites en uñas.
 - No usar maquillaje mientras manipula alimentos.
 - No usar joyas ni accesorios.
 - Gorro, mascarilla, guantes, mandil, botas (zona de producción); la indumentaria con logo de la empresa.
 - Amplio conocimiento de las actividades y tarea que le competen.
 - Puntualidad y confiabilidad.
 - Respeto y cortesía (Se separará automáticamente al personal que realice una acción de maltrato verbal al usuario)
 - Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa
- o. El personal de la empresa contratista del servicio no contraerá vínculo laboral con la entidad, solamente con el contratista. El pago de las remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales (en planilla) y otorgamiento de los beneficios sociales establecidos en el régimen laboral de la actividad privada, será responsabilidad exclusiva de la empresa contratista.



47



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES

Cuadro N°13. Personal solicitado de la empresa contratista

Personal	Cantidad	
Producción de raciones para pacientes y personal (06:00 a 18:00hr)		
Nutricionista administrador (lunes a sábado de 08:00 a 17:00hr)	1	
Nutricionista de producción	1	
Cocinero general (Hasta las 21:00hr)	2	
Cocinero especializado	1	
Ayudantes de cocina	6	
Almacenero	1	
Limpieza	1	
Atención de raciones para pacientes hospitalizados (07:00 – 19:00hr)		
Nutricionista hospitalario	2	
Servicio de emergencia		
Auxiliar de nutrición (entrega + apoyo)	2	
Servicio de hospitalización COVID (2do piso)		
Auxiliar de nutrición (entrega + apoyo)	2	
Servicio de hospitalización COVID (3er piso)		
Auxiliar de nutrición (entrega + apoyo)	3	
Servicio de hospitalización COVID (4to piso)		
Auxiliar de nutrición (entrega + apoyo)	3	
Preparación de fórmulas enterales		
Auxiliar de nutrición	1	
Preparación de fórmulas lácteas		
Auxiliar de nutrición	1	
Atención de raciones para personal – Comedor principal (según horario establecido)		
	Desayuno y Almuerzo	Cena
Auxiliar para atención en línea	2	2
Controlador de raciones	1	1
Limpieza	0*	1

Observación: En caso de apertura de un nuevo comedor, se deberá contar con 1 auxiliar para atención en línea y 1 personal de limpieza. En el caso de reasignación de personal de producción, deberán comunicar al SnyD y no deberá afectar la atención del servicio.

* El personal puede reasignarse de la zona de producción.



48



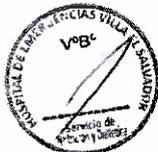
Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

5.2. NORMATIVA ESPECIFICA:

- Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias.
- Reglamento en el Decreto Supremo N° 009-97-SA que aprueba el Reglamento de Alimentación Infantil.
- Resolución Ministerial N° 055-1999-SADM. Norma Técnica de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución Ministerial N° 585-1999-SADM. Norma Técnica de Buenas Prácticas de Almacenamiento.
- R.M. N° 665-2013/MINSA que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
- Reglamento de Salud y de Servicio Médico y de Apoyo, D.S. N° 013-2006-SA
- Decreto Supremo N° 007-98 SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y bebidas.
- Norma Técnica de Salud N° 096-MINSA/DIGESA-V.01, Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para los Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 239-2020/MINSA, que aprueban el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19
- Resolución Ministerial N° 248-2020/MINSA, que aprueban el Documento Técnico: Recomendaciones para el uso apropiado de mascarillas y respiradores por el personal de salud en el contexto del COVID-19
- Resolución Ministerial N° 250-2020/MINSA, que aprueban la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio

HEVES



40



5.3. IMPACTO AMBIENTAL

La generación de residuos y una inadecuada gestión de los mismos también tiene como resultado una fractura en la armonía entre los seres humanos y el medio natural. Por ello, en los casos de pacientes que ameriten usar menaje y utensilios descartables, serán atendidos con material descartable biodegradable, en el marco de la Ley N° 30884 que regula el plástico de un solo uso y envases descartables. Así también se solicita que la empresa contratista desarrolle y supervise un sistema de manejo adecuado de desechos hospitalarios en el HEVES, buscando reducir el impacto ambiental, en los puntos de segregación, recolección y eliminación, como en el caso de los aceites usados, los depósitos señalados para cada material a desechar y etc.

5.4. SEGUROS

En caso de daños contra terceros, se deberá contar con una póliza de seguro que cubra las pérdidas totales ocasionadas por la ocurrencia de siniestros o accidentes, y con una póliza de seguros de responsabilidad civil, por un valor no menor a US\$ 30,000.00 (treinta mil y 00/100 dólares americanos), misma que será presentada en un plazo no menor a 30 días calendarios posterior a la firma de contrato, sin perjuicio, de que se presente una cobertura provisional en tanto dure la tramitación ante la aseguradora.

La empresa contratista deberá contar además con un botiquín de emergencia abastecido y operativo para su personal. A la entidad no le corresponderá ninguna responsabilidad legal en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratista o terceras personas, que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.

El contratista deberá presentar por mesa de partes a la Oficina de Administración en atención a la Unidad de logística, el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) para todo su personal, con un plazo no mayor de 30 días posteriores al inicio de sus actividades. En el caso de ingreso o cambio de personal, el contratista deberá presentar el SCTR correspondiente, antes del inicio de su ejercicio laboral, por el mismo conducto ya mencionados.



30





5.5. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

5.6.1. LUGAR:

- El servicio se desarrollará en las instalaciones del SNyD del HEVES, sito en Avenida 200 Millas, en el distrito de Villa El Salvador.

5.6.2. PLAZO:

- El servicio requerido será por 12 meses o 365 días calendario, que comprende a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato o, en su defecto, hasta agotar el monto estimado.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

6.1.1. EQUIPAMIENTO:

En los siguientes ítems, el SNyD brinda una propuesta de equipos, menajes, vajilla y utensilios que la empresa contratista podría utilizar durante el periodo de contrato:

- a. Equipo de cocina, menaje y utensilios necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa para más de 200 pacientes hospitalizados. Para la atención en el comedor será con menaje, vajilla, cubiertos y bandeja con estricto control de limpieza y desinfección.
- b. Actualmente por la coyuntura del COVID-19, la atención de raciones dietoterapéuticas para pacientes, fórmulas poliméricas o reconstituciones de fórmulas serán atendidos en su totalidad con descartable biodegradable. Una vez autorizado por los servicios competentes del hospital, el uso vajilla y utensilios, la empresa contratista deberá ser provistos en los siguientes puntos.
- c. Entiéndase por vajilla lo siguiente: vasos para líquidos, tazas, platos hondos, platos tendidos, platos de postre, pocillos para fruta, cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita) de cada tipo, como mínimo, debiendo reponerse cuando se desportille o raje. El tipo de menaje que se utilizará para el servicio de alimentos al personal, será vajilla de porcelana tipo hotelera, y deberá ser presentado al SNyD para su aprobación.
- d. El equipo y recursos mínimos requeridos se detalla a continuación; sin embargo, el contratista podrá presentar sus propias listas con equipo y menaje, con cantidades mayores, las que obligatoriamente permanecerán en funcionamiento en el comedor del HEVES hasta la finalización del contrato.

En absolución a la Consulta N° 26, formulada por el participante PROVELY E.I.R.L.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- e. Los equipos y los utensilios que se empleen en el servicio deben estar hechos de un material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión y que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección, debiendo mostrar superficies lisas y estar exentos de orificios y grietas. Se prohíbe el uso de material zincado o de madera, y cualquier otro que esté prohibido por la norma respectiva.
- f. Los cubiertos serán de acero inoxidable, resistentes y de superficie lisa para evitar que se doblen o tuerzan y acumulen suciedad.
- g. Las tablas de picar deben ser acrílicas, debiendo ser desinfectadas diariamente con hipoclorito de sodio (lejía), en la proporción que indica la norma respectiva para la desinfección de equipos a efectos de mantenerlos en buen estado de conservación.
- h. Los equipos referenciales que deben proporcionar la empresa contratista para la unidad de producción general:

Tavola	1
Cocina Industrial (3-4 hornillas)	2
Balanza de 300 a 500 kg	1
Conservadora	1
Horno microondas	2
Batidora	1
Licadora industrial	2
Licadora doméstica	2
Bolos contenedores de acero inoxidable	A demanda
Escurridores grandes con tapa demanda	A demanda
Trinche grande de acero inoxidable, en dos tamaños	A demanda
Boconas de acero inoxidable	A demanda
Olla arrocera eléctrica	1
Cafetera industrial	2
Teteras grandes	3
Ollas de acero inoxidable	10
Sartenes de acero inoxidable	5
Cuchillos de cocina	10
Azucareras de acero	5
Pelador de papas	6
Pinzas de acero inoxidable	6
Cucharones soperos	6
Prensapapa grande 3 und	2
Coladores de acero inoxidable	5
Contenedor de plástico de 20 litros	10





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

Baldes de acero inoxidable	10
Jarras de vidrio	6
Bandejas o charolas	12
Juego de vajillas (platos hondos, tendidos, de entrada)	10 docenas
Jarras plex medidoras de diferente tamaño (1 -1/2 litro)	6
Fuentes para horno	6
Baldes de acero inoxidable de 10 litros	6
Baldes de acero inoxidable de 20 litros	6
Jarras plásticas de 1 litro	20
Recipientes de acero inoxidable para tavola de diferentes tamaños a demanda.	A demanda
Pizarra acrílica	2

- i. Los equipos que deben proporcionar la empresa contratista para el servicio de centro obstétrico en caso de atención con menaje o vajilla

Jarras plásticas de 1 litro	20
Bandejas plásticas	20
Contenedor. Vasos, cucharas, cucharitas descartables	A demanda

- j. Los equipos que deben proporcionar la empresa contratista para el servicio de ginecología y obstetricia en caso de atención con menaje o vajilla:

Jarras plásticas de 1 litro	40
Bandejas plásticas	40
Vasos de acero inoxidable	50
Boles de acero inoxidable	50
Tazas de loza de 250 ml	120
Platos tendidos de loza	50
Platos hondos de loza	50
Platos chicos de loza para entrada	50
Cucharas de acero inoxidable	50
Tenedores de acero inoxidable	50
Cuchanitas de acero inoxidable	50
Dispensador de papel toalla	1
Dispensador de jabón líquido	1
Dispensador de toalla	1
Escurreplatos con tapa	3
Boconas de acero inoxidable	6
Pinzas de acero inoxidable	3
Cucharones de sopa	3
Contenedor de plástico de 20 litros	1





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

k. Los equipos que deben proporcionar la empresa contratista para servicio de pediatría y UCI Pediátrica en caso de atención con menaje o vajilla:

Jarras plásticas de 1 litro	30
Bandejas plásticas	30
Vasos de acero inoxidable	30
Boles de acero inoxidable	30
Tazas de loza de 250 ml	60
Platos tendidos de loza	30
Platos hondos de loza	30
Platos chicos de loza para entrada	30
Cucharas de acero inoxidable	30
Tenedores de acero inoxidable	30
Cucharitas de acero inoxidable	30
Dispensador de papel toalla	1
Dispensador de jabón líquido	1
Dispensador de toalla	1
Escurridor de platos con tapa	2
Boconas de acero inoxidable	6
Pinzas de acero inoxidable	3
Cucharones de sopa	3
Contenedor de plástico de 20 litros	1
Recipientes de acero inoxidable para coches térmicos de diferentes tamaños	A demanda

l. Los equipos que deben proporcionar la empresa contratista para servicio de cirugía en caso de atención con menaje o vajilla:

Jarras plásticas de 1 litro	30
Bandejas plásticas	30
Vasos de acero inoxidable	60
Boles de acero inoxidable	60
Tazas de loza de 250 ml	60
Platos tendidos de loza	60
Platos hondos de loza	60
Platos chicos de loza para entrada	60
Cucharas de acero inoxidable	60
Tenedores de acero inoxidable	60
Cucharita de acero inoxidable	60
Dispensador de papel toalla	1
Dispensador de jabón líquido	1
Dispensador de toalla	1
Escurridor de platos con tapa	2
Boconas de acero inoxidable	6
Pinzas de acero inoxidable	3
Cucharones de sopa	3
Contenedor de plástico de 20 litros	1
Recipientes de acero inoxidable para coches térmicos de diferentes tamaños	A demanda





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- m. Los equipos que deben proporcionar la empresa contratista para servicio de medicina en caso de atención con menaje o vajilla:

Jarras plásticas de 1 litro	40
Bandejas plásticas	40
Vasos de acero inoxidable	40
Boles de acero inoxidable	40
Tazas de loza de 250 ml	80
Platos tendidos de loza	40
Platos hondos de loza	40
Platos chicos de loza para entrada	40
Cucharas de acero inoxidable	40
Tenedores de acero inoxidable	40
Cucharitas de acero inoxidable	40
Dispensador de papel toalla	1
Dispensador de jabón líquido	1
Dispensador de toalla	1
Escurreidor de platos con tapa	2
Boconas de acero inoxidable	6
Pinzas de acero inoxidable	3
Cucharones de sopa	3
Contenedor de plástico de 20 litros	1
Recipientes de acero inoxidable para coches térmicos de diferentes tamaños a demanda	A demanda

- n. Los equipos que deben proporcionar la empresa contratista para servicio de UCI y UCIN Adultos en caso de atención con menaje o vajilla:

Jarras plásticas de 1 litro	40
Bandejas plásticas	30
Vasos de acero inoxidable	30
Boles de acero inoxidable	30
Tazas de loza de 250 ml	60
Platos tendidos de loza	30
Platos hondos de loza	30
Platos chicos de loza para entrada	30
Cucharas de acero inoxidable	30
Tenedores de acero inoxidable	30
Cucharitas de acero inoxidable	30
Dispensador de papel toalla	1
Dispensador de jabón líquido	1
Dispensador de toalla	1
Escurreidor de platos con tapa	2
Boconas de acero inoxidable	6
Pinzas de acero inoxidable	3
Cucharones de sopa	3
Contenedor de plástico de 20 litros	1
Recipientes de acero inoxidable para coches térmicos de diferentes tamaños a demanda	A demanda





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERIODO DE 12 MESES"

o. Los equipos que deben proporcionar la empresa contratista para el comedor:

Pizarra acrílica	1
Bandejas plásticas	250
Vasos de acero inoxidable	250
Boles de acero inoxidable	250
Tazas de loza de 250 ml	250
Platos tendidos de loza	250
Platos hondos de loza	250
Platos chicos de loza para entrada	250
Cucharas de acero inoxidable	250
Tenedores de acero inoxidable	250
Cucharitas de acero inoxidable	250
Dispensador de papel toalla	1
Dispensador de jabón líquido	1
Dispensador de toalla	1
Escurridor de platos	4
Boconas de acero inoxidable	6
Pinzas de acero inoxidable	6
Cucharon de sopa	6
Baldes de acero inoxidable de 20 litros	2
Pirax de acero inoxidable	250
Tavola de acero inoxidable con recipientes	1

p. Los equipos propuestos que deben proporcionar la empresa contratista para la unidad de fórmulas y unidad de fórmulas lácteas:

DETALLES DEL BIEN	CANTIDAD	MEDIDA	CAPACIDAD
Refrigeradora 160 * 70 cm.	01	Unidad	180 – 300 kilos
Jarras medidoras de forma redonda, vidrio refractario, resistente	04	Unidades	250 ml.
Jarras medidoras de forma redonda, vidrio refractario, resistente	04	Unidades	500 ml.
Jarras medidoras de forma redonda, vidrio refractario, resistente	04	Unidades	1000 ml.
Olla de acero quirúrgico, de 17 cm de diámetro, con tapa	01	Unidad	A demanda
Olla de acero quirúrgico, de 20-21 cm de diámetro, con su respectiva tapa	01	Unidad	A demanda
Licuada	01	Unidad	A demanda
Reloj mural	01	Unidad	
Frascos de vidrios graduados con tapa de plástico	08	Unidades	250 ml.
Frascos de vidrios graduados con tapa de plástico	06	Unidades	500 ml.
Frascos de vidrios graduados con tapa de plástico	06	Unidades	1000 ml.
Juego de coladores de 6, 8, 12 y 14 cm	02	Juegos	
Tenedores de acero inoxidable	06	Unidades	
Dispensador de jabón líquido	01	Unidad	
Dispensador de toallas desechables	01	Unidad	
Balanza electrónica digital gramera con sensibilidad 0,1 gramo	01	Unidad	
Gabinete para almacenamiento de útiles de aseo	01	Unidad	
Deposito con tapa accionada con pedal de acero inoxidable para desechos	02	Unidad	
Contenedores rectangulares de acero inoxidable con tapa 25*60*35	02	Unidades	
Contenedores rectangulares de acero inoxidable con tapa 20*40*25	03	Unidades	
Termos	04	Unidades	01 litro





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

6.1.2. PERSONAL

A. PERSONAL CLAVE

Para la atención del siguiente servicio se necesitará contar con un (01) Nutricionista administrador, un (01) Nutricionista De Producción y dos (02) Nutricionistas Hospitalarios, según detalle:

Personal clave	Perfil	Actividades
Nutricionista administrador	Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición	Encargado de la documentación administrativa para el cumplimiento del TDR y de su implementación. Encargado desde la planificación y satisfacción de las raciones alimentarias y dietoterapéuticas.
Nutricionista De Producción		Encargado de la operatividad de todo el proceso de producción de raciones alimentarias y dietoterapéuticas.
Nutricionista Hospitalario		Encargado de la operatividad de la planificación, servido y distribución de las raciones dietoterapéuticas, fórmulas enterales y/o lácteas a los pacientes.

HEVES

B. OTRO PERSONAL.

Personal clave	Perfil	Experiencia laboral
Cocinero General	Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional	Experiencia laboral no menor a dos años.
Cocinero Especializado	Título de técnico profesional en Gastronomía / Arte Culinario / Cocina Nacional o Internacional	
Ayudantes De Cocina	Secundaria completa	Experiencia laboral no menor a 6 meses.
Almacenero	Secundaria completa	
Auxiliar de Nutrición	Secundaria completa	
Limpieza	Secundaria completa	
Controlador de raciones	Secundaria completa	
Auxiliar para atención en línea	Secundaria completa	





7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD

- a. Los bienes entregados a la empresa contratista deberán ser devueltos en su totalidad y en el mismo estado en que fueron recibidos (como consta en el Acta de Entrega) al término de sus obligaciones contractuales, previa verificación de las áreas de UIHYS y Patrimonio del HEVES.
- b. La empresa contratista se hará responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones de los bienes que pudiera ocasionar su personal destacado al servicio de alimentación y nutrición en la ejecución de sus labores, así como de la reparación de los bienes e instalaciones que sufran deterioro o daños por mala práctica durante la ejecución del contrato, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la Entidad y conforme a lo que ésta disponga en cada caso. Si en el término de quince (15) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, el HEVES descontará automáticamente, el valor de la reparación o reemplazo de los Importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento de la empresa contratista.
- c. Los equipos deben ser desmontados para ser lavados y desinfectados en la frecuencia y procedimiento de PHS. El material descartable para manipulación de alimentos y servicio de raciones será de material oxibiodegradable (de preferencia) con el fin de asegurar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad según las normativas vigentes.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
 VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERIODO DE 12 MESES"

Cuadro N°11: Equipos que serán cedidos a la empresa contratista.

CODIGO INTERNO	codigo verificado	DESCRIPCION DEL BIEN	DESCRIPCION DEL SIGA ACTUAL	MARCA	ESTADO
		NOMBRE	NOMBRE		
6603	06056	ANAQUEL CERRADO DE ACERO INOXIDABLE	ANAQUEL CERRADO DE ACERO INOXIDABLE	METAX	B
6647	06117	ANAQUEL DE ACERO	ANAQUEL DE ACERO	METAX	B
6651	06087	ANAQUEL DE ACERO	ANAQUEL DE ACERO	METAX	B
6653	06088	ANAQUEL DE ACERO	ANAQUEL DE ACERO	METAX	B
6652	06089	ANAQUEL DE ACERO	ANAQUEL DE ACERO	METAX	B
6656	06090	ANAQUEL DE ACERO	ANAQUEL DE ACERO	METAX	B
6614	06064	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE	METAX	B
6536	06116	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	METAX	B
6665	06113	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	METAX	B
6666	06118	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	METAX	B
6669	06119	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	METAX	B
7377	06148	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	METAX	B/ no armado
6791	06115	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	METAX	B
6771	06120	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	METAX	B
6772	06114	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	ANAQUEL DE ACERO INOXIDABLE 4 NIVELES	METAX	B
6518	11701	ATRIL DE METAL	ATRIL DE METAL	METAX	B
6609	11572	BALANZA ANALITICA	BALANZA ANALITICA	RADWAG	B
6608	11573	BALANZA ANALITICA	BALANZA ANALITICA	RADWAG	B
6654	6098	BALANZA DE PLATAFORMA DE 500 KG	PLATAFORMA DE 500 KG	HENKEL	B
6554	02338	BANCA DE MADERA	BANCA DE MADERA	S/M	B
6553	02305	BANCA DE MADERA	BANCA DE MADERA	S/M	B
6578	02348	BANCA DE MADERA	BANCA DE MADERA	S/M	B
6577	02347	BANCA DE MADERA	BANCA DE MADERA	S/M	B
6749	00031 (40 LBS)	BATIDORA INDUSTRIAL	BATIDORA INDUSTRIAL	GLOBE	B
6670	0144 UBICADO B-112	CARRO PORTA BANDEJA DOBLE TORRE	COCHE PORTA BANDEJAS PARA HORNO PANADERIA	METAX	B
6671	0146 UBICADO B-112	CARRO PORTA BANDEJA DOBLE TORRE	COCHE PORTA BANDEJAS PARA HORNO PANADERIA	METAX	B
6520	0145 UBICADO B-101	CARRO PORTA BANDEJA DOBLE TORRE	COCHE PORTA BANDEJAS PARA HORNO PANADERIA	METAX	B





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERIODO DE 12 MESES"

CODIGO INTERNO	codigo verificado	DESCRIPCION DEL BIEN	DESCRIPCION DEL SIGA ACTUAL	MARCA	ESTADO
		NOMBRE	NOMBRE		
07378	03792	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO		METAX	Bueno
6766	11671	COCINA A GAS	COCINA A GAS	LABINOX	B
6765	06130	COCINA A GAS	COCINA A GAS	LABINOX	B
6595	06063	COCINA ELECTRICA	COCINA ELECTRICA	PRACTIKA	B
6596	0654	COCINA ELECTRICA	COCINA ELECTRICA	PRACTIKA	B
06598	03794	COCINA ELECTRICA		PRACTIKA	Bueno
6752	06138	CONGELADORA ELECTRICA VERTICAL(4 PUERTAS)	CONGELADORA ELECTRICA VERTICAL	CIMMSA	B
8559	04711	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6785	05459	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6567	04710	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6563	08443	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6562	01540	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6570	REEMPLAZA AL 5603	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	REY	B
6571	REEMPLAZA AL 6040	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	REY	B
6745	01922	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6661	01539	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6663	05602	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6662	06036	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6561	5480 UBICADO EN B - 105	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6566	6040 ubicado en Residuos sólidos eliminación de desechos	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6744	08928	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B
6743	01564	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	DURAPLAST	B





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
 CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
 VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

CODIGO INTERNO	codigo	DESCRIPCION DEL BIEN	DESCRIPCION DEL SIGA ACTUAL	MARCA	ESTADO
		NOMBRE	NOMBRE		
6796	06108 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2 RECTANGUL	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6774	06125 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2 RECTANGUL ARES	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6790	06106 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2 RECTANGUL	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6767	06105 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6768	06127 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2 RECTANGUL	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6780	06129 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2 RECTANGUL ARES	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6793	06126 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2 RECTANGUL ARES	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6795	06128 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2 RECTANGUL ARES	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6794	06107 CON 4 PIEZAS 2 CIRCULARES Y 2 RECTANGUL ARES	COCHE TERMICO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6825	09742 / 12 BANDEJAS	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
7674	09624 / 12 BANDEJAS	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6813	06109 / 12 BANDEJAS	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
6656	8110 UBICADO EN B-105/ 12	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
	06103 -12 BANDEJAS	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B
7574	06111-12 BANDEJAS	COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	TRANSPORTADOR DE ALIMENTO	METAX	B





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
 CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

CODIGO INTERNO	codigo verificado	DESCRIPCION DEL BIEN	DESCRIPCION DEL SIGA ACTUAL	MARCA	ESTADO
		NOMBRE	NOMBRE		
15774	CAMBIO	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT) verde	CONTENEDOR DE POLIETILENO (MAYOR A 1/4 UIT)	REY	B
6619	00113	CORTADORA DE EMBUTIDOS - REBANADORA	CORTADORA DE EMBUTIDOS - REBANADORA	HOBART	B
6650	INV. 2017 03992	EQUIPO AIRE ACONDICIONADO EVAPORADORA	EQUIPO AIRE ACONDICIONADO EVAPORADORA	BOHN	B
6667	INV. 2017 03991	EQUIPO AIRE ACONDICIONADO EVAPORADORA	EQUIPO AIRE ACONDICIONADO EVAPORADORA	BOHN	B
6668	INV. 2017 03994	EQUIPO AIRE ACONDICIONADO EVAPORADORA	EQUIPO AIRE ACONDICIONADO EVAPORADORA	BOHN	B
6646	INV. 2017 03993	EQUIPO AIRE ACONDICIONADO EVAPORADORA	EQUIPO AIRE ACONDICIONADO EVAPORADORA	BOHN	B
6649	06150	ESTANTE DE ÁNGULOS RANURADOS	ESTANTE DE ÁNGULOS RANURADOS	METAX	B
6648	06151	ESTANTE DE ÁNGULOS RANURADOS	ESTANTE DE ÁNGULOS RANURADOS	METAX	B
6770	06124 (POLVO QUIMICO)	EXTINTOR	EXTINTOR	INDEXA PERU	B
6659	06084	EXTINTOR	EXTINTOR	INDEXA PERU	B
6658	06085	EXTINTOR	EXTINTOR	INDEXA PERU	B
6769	11672	HORNO ELECTRICO	HORNO ELECTRICO	CONVOTHE RN	B
06677	09745	HORNO MICROONDAS	HORNO MICROONDAS	SAMSUNG	B
06673	09627	HORNO MICROONDAS		SAMSUNG	Bueno
06681	04221	HORNO MICROONDAS		SAMSUNG	Bueno
06682	03181/3976	HORNO MICROONDAS		SAMSUNG	Bueno
6781	03757	LAVADORA DE VAJILLA	LAVADORA DE VAJILLA	HOBART	B
	11663	LICUADORA ELECTRICA	LICUADORA ELECTRICA	WARING	B
6529	UBICADO B-101	LICUADORA ELECTRICA	LICUADORA ELECTRICA	WARING	B





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS

Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

CODIGO INTERNO	codigo verificado	DESCRIPCION DEL BIEN	DESCRIPCION DEL SIGA ACTUAL	MARCA	ESTADO
		NOMBRE	NOMBRE		
6782	UBICADO B-124	LICUADORA INDUSTRIAL DE 20 LITROS	LICUADORA INDUSTRIAL	SKYMPSEN	B
6134	UBICADO B-101	MÁQUINA ELÉCTRICA PELADORA DE PAPAS	MAQUINA INDUSTRIAL PELADORA DE ALIMENTOS	HAMFOR	B
6728	00126 (15 LITROS)	MAQUINA EXPENDEDORA DE BEBIDAS FRIAS	MAQUINA EXPENDEDORA DE BEBIDAS FRIAS	BOXA	B
6729	00143 (15 LITROS)	MAQUINA EXPENDEDORA DE BEBIDAS FRIAS	MAQUINA EXPENDEDORA DE BEBIDAS FRIAS	BOXA	B
6569	08104	MAQUINA LIMPIADORA DE IMPUREZAS	MAQUINA LIMPIADORA DE IMPUREZAS	KARCHER	FLOMO
6524	00142	MAQUINA MOLEDORA DE CARNE	MAQUINA MOLEDORA DE CARNE	UNIVEX	B
6759	2017(03747) COM REGULADOR 2017-03748	MARMITA A VAPOR VOLCABLE DE 100Lt.	MARMITA A VAPOR VOLCABLE DE 100LI.	INGEVAP	B
6750	COM REGULADOR 2017-03750	MARMITA A VAPOR VOLCABLE DE 100Lt.	MARMITA A VAPOR VOLCABLE DE 100LI.	INGEVAP	B
6762	COM REGULADOR 2017(03749)	MARMITA A VAPOR VOLCABLE DE 50Lt.	MARMITA A VAPOR VOLCABLE DE 50LI.	INGEVAP	B
6761	COM REGULADOR 2017-03744	MARMITA A VAPOR VOLCABLE DE 50Lt.	MARMITA A VAPOR VOLCABLE DE 50LI.	INGEVAP	B
6757	COM REGULADOR 2017-03745	MARMITA DE VAPOR DE 30Lt.	MARMITA DE VAPOR DE 30LI.	INGEVAP	B
6756	COM REGULADOR 2017-03746	MARMITA DE VAPOR DE 40Lt.	MARMITA DE VAPOR DE 40LI.	INGEVAP	B
6758	COM REGULADOR	MARMITA DE VAPOR DE 50Lt.	MARMITA DE VAPOR DE 50LI.	INGEVAP	B
6586	06122	MESA DE METAL	MESA DE METAL	METAX	B
6788	UBICADO B-124	MESA DE METAL ACERO INOXIDABLE	MESA DE METAL	METAX	B
6773	06132	MESA DE METAL ACERO INOXIDABLE	MESA DE METAL	METAX	B
6787	06121	MESA DE METAL ACERO INOXIDABLE	MESA DE METAL	METAX	B
6786	06133	MESA DE METAL ACERO INOXIDABLE	MESA DE METAL	METAX	B
6537	06065	MESA DE METAL Y MELAMINA	MESA DE METAL Y MELAMINA	METAX	B
6657	06092	MESA DE METAL Y MELAMINA	MESA DE METAL Y MELAMINA	METAX	B
6777	08091	MESA DE METAL Y MELAMINA	MESA DE METAL Y MELAMINA	METAX	B
6750	00111	MODULO DE MELAMINA	MODULO DE MELAMINA	METAX	B
6751	00079	MODULO DE MELAMINA	MODULO DE MELAMINA	METAX	B
6522	00124	MOLEDORA DE GRANOS	MOLEDORA DE GRANOS	HAMFOR	B
	UBICADO B-101	MOLEDORA DE GRANOS	MOLEDORA DE GRANOS	HAMFOR	B
6523	UBICADO B-101	MOLEDORA PICADORA ELÉCTRICA DE CARNES	MOLEDORA DE CARNE	UNIVEX	B





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERIODO DE 12 MESES"

CODIGO INTERNO	codigo verificado	DESCRIPCION DEL BIEN	DESCRIPCION DEL SIGA ACTUAL	MARCA	ESTADO
		NOMBRE	NOMBRE		
6576	06026	PERCHERO METALICO	PERCHERO METALICO	METAX	B
6579	06027	PERCHERO METALICO	PERCHERO METALICO	METAX	B
6612	08019	PERCHERO METALICO	PERCHERO METALICO	METAX	B
6617	00014	PROCESADOR DE ALIMENTOS	PROCESADOR DE ALIMENTOS	ROBOT COUPE	B
6615	00003	PROCESADOR DE ALIMENTOS	PROCESADOR DE ALIMENTOS	ROBOT COUPE	B
6655	06197	REFRIGERADORA CONGELADORA DE REACTIVOS	CONGELADORA DE REACTIVOS	CIMMSA	B
6660	06094	REFRIGERADORA CONSERVADORA DE MEDICAMENTOS VERTICAL 580 L	CONSERVADORA DE	CIMMSA	B
6746	03883	REFRIGERADORA ELECTRICA DE 12 PIES CUBICOS	ELECTRICA DOMESTICA	CIMMSA	B
6602	06067	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA	ELECTRICA DOMESTICA	CIMMSA	B
06675	09744	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA (MEDICINA)		CIMMSA	Bueno
03905	03182	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA		CIMMSA	Bueno
06672	09626	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA (PEDIATRIA)		CIMMSA	Bueno
07571	01556	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA		CIMMSA	Bueno
6764	10580	SARTEN VOLCABLE	SARTEN VOLCABLE	#N/A	B
6763	10581	SARTEN VOLCABLE	SARTEN VOLCABLE	#N/A	B
6555	11709	SECADORA DE MANOS	SECADORA DE MANOS	RIVELSA	B
6580	11710	SECADORA DE MANOS	SECADORA DE MANOS	RIVELSA	B
6734	11708	SECADORA DE MANOS	SECADORA DE MANOS	RIVELSA	B
6735	11707	SECADORA DE MANOS	SECADORA DE MANOS	RIVELSA	B
6755	06147	SIERRA ELECTRICA PARA CORTAR CARNE	ELECTRICA PARA CORTAR CARNE	TORREY	B
6753	06146	SIERRA ELECTRICA PARA CORTAR CARNE	ELECTRICA PARA CORTAR CARNE	TORREY	B
8532	06248	SILLA FUJA DE METAL	SILLA FUJA DE METAL	METAX	B
6591	06053	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 UIT)	(MAYOR A 1/4 UIT)	METAX	B
6590	06062	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 UIT)	(MAYOR A 1/4 UIT)	METAX	B
06678	09741	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 UIT)		METAX	Bueno
06674	09523	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 UIT)		METAX	Bueno
07566	04217	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 UIT)		METAX	Bueno
06683	03178	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 UIT)		METAX	Bueno
	2383	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 UIT)		METAX	Bueno
	2297	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 UIT)		METAX	Bueno
	3025	TACHO POLITILENO RODABLE	TACHO POLITILENO RODABLE	DURAFLAST	B





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

7.2. ADELANTOS

No aplica.

7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.

7.4. CONFIDENCIALIDAD

Toda pertenencia del contratista es solo para el SNyD, no debe estar en otras áreas.

7.5. PROPIEDAD INTELECTUAL

El SNyD cuenta con Información recetas especiales de licuados que son propiedad intelectual del servicio

7.6. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las medidas de control (supervisión o inspección) serán de forma continua no programada, pudiendo ser durante cualquier etapa del proceso de la prestación del servicio (recepción, almacenamiento, producción, entre otros).

Áreas que coordinan con la empresa contratista del servicio:

- o Servicio de Nutrición y Dietética.
- o Unidad de Logística.
- o Oficina de Administración.

Áreas que adoptan las medidas de control

- o Unidad Prestadora de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
- o Servicio de Nutrición y Dietética
- o Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento Ambiental

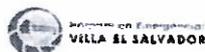
7.7. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

El SNyD emitirá la conformidad del servicio al finalizar la atención del servicio otorgado bajo los siguientes documentos:

- Consolidado de raciones por tiempo de comida.
- Documentos originales de los Formatos de Visita y Monitoreo Nutricional de la atención de pacientes y listas de atención de raciones a personal.



65



7.8. FORMA DE PAGO

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

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

La conformidad será emitida por el Servicio de Nutrición y Dietética en un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción o dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación, la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días.

7.9. FORMULA DE REAJUSTE

No aplica.

7.10. OTRAS PENALIDADES APLICADAS

7.10.1. FALTAS LEVES

- Presentación parcial y/o fuera de las fechas programadas de la Programación Mensual de Menús (PMM) para los pacientes y personal.
- Personal que no cuente con las medidas de higiene, limpieza o desinfección, en cualquier proceso de recepción, almacenamiento, preparación o producción y distribución de alimentos, así como en las áreas periféricas.
- Personal que no cuente con los equipos de protección personal (EPP) o de bioseguridad, según las áreas destinadas.
- Ausencia del personal programado posterior a 60 minutos de iniciada la actividad, que no haya sido comunicado al servicio y que no sea repuesto por un personal para la misma función.
- Cambio en la programación en cualquiera de los tiempos de comida sin previa coordinación y aprobación por el SNyD.
- Entregar raciones de forma parcial y/o incompleta de acuerdo a lo solicitado o estipulado en las PMM o en su dosificación.
- Presencia de personal de producción en áreas que no corresponde en hospitalización, limpieza o almacén.
- Personal que no cuenta con solución desinfectante para los equipos de distribución de raciones para pacientes.
Personal o paciente que se quede sin ración alimentaria, dentro del horario de atención y según su programación.

En absolución a la Observación N° 17, formulada por el participante Centro Integral Medico para la Obesidad S.R.L



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PÚBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

- j. Personal de limpieza de la empresa contratista que realiza el transporte de residuos sólidos sin uso de equipos de protección personal.
- k. Dispensadores de jabón líquido y/o alcohol gel desabastecidos en los puntos de lavado de mano.
- l. Personal que no porta fotocheck de identificación de manera visible en el comedor o área administrativa.
- m. Incumplimiento en las capacitaciones del personal.

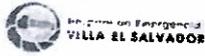
7.10.2. FALTAS MODERADAS

- a. Incumplimiento en el horario de distribución de alimentos para el personal y pacientes excediendo los 30 minutos posteriores al inicio de distribución, según el horario establecido.
- b. Presencia de bandejas con residuos de alimentos de un tiempo de comida anterior no recogidos en el tiempo de comida correspondiente.
- c. Elaborar 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.
- d. No efectuar la conservación de productos que por su naturaleza o composición necesiten refrigeración o congelación.
- e. Incumplimiento en el recojo, lavado o desinfección de vajilla para pacientes y personal.
- f. Incumplimiento en la cantidad, permanencia y salida del personal de la empresa contratista.
- g. Incumplimiento del cronograma de desratización y desinsectación.
- h. Almacenar alimentos en condiciones antihigiénicas.
- i. Contar con personal, que sean portadores de enfermedades infectas contagiosas, o tengan heridas expuestas, micosis en manos y/o ulceraciones.
- j. Incumplimiento en el uso del uniforme completo y acorde a la función que cada trabajador realice.

7.10.3. FALTAS GRAVES

- a. Incumplimiento en la atención con vajilla descartable biodegradable para pacientes con enfermedades infectocontagiosas y otros casos que el SNyD requiera.
- b. Uso o almacenamiento de alimentos con registro sanitario adulterado.
- c. Presencia de contaminación; 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).
- d. Resultados positivos, posterior a la primera muestra, a exámenes microbiológicos tanto para las superficies vivas o inertes o equipos.
- e. Elaborar o almacenar alimentos contaminados, adulterados, falsificados o descompuestos, no aptos para el consumo humano o en estado antihigiénico, sin condiciones sanitarias adecuadas.
- f. Incumplimiento en la presentación o actualización del carné de sanidad o certificado médico (o similares) o antecedentes policiales o antecedentes penales o SCTR del personal de la empresa concesionaria, posterior a los 15 días calendario de iniciada sus actividades o de tratarse un nuevo personal.
- g. Incumplimiento en la correcta eliminación de residuos de alimentos.
- h. No brinda facilidades correspondientes para supervisión y controles inopinados.

7.10.4. DESCRIPCIÓN DE LAS PENALIDADES

En caso de que, la o el nutricionista o supervisor de calidad del SnyD detecte falta(s), derivada del incumplimiento de las obligaciones contractuales, aquél procederá a elaborar un ACTA DE DETECCIÓN DE FALTAS donde se informará sobre los detalles de la fecha, lugar, hora y descripción de la falta cometida, adjuntando el medio probatorio de dicha falta (foto o vídeo). Esta acta deberá dirigirse al Servicio de Nutrición y Dietética, que a su vez lo elevará a la Oficina de Administración con atención a la Unidad de Logística, con la finalidad de notificar a la empresa contratista.

La entidad aplicará las penalidades expresadas según Unidad Impositiva Tributaria (UIT) por evento u ocurrencia de acuerdo a las faltas encontradas.

Falta leve	0.5 UIT por evento u ocurrencia
Falta Moderada	1 UIT por evento u ocurrencia
Falta Grave	3 UIT por evento u ocurrencia



68

En absolución a la Observación N° 27, formulada por el participante PROVELY E.I.R.L.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

7.11. RESPONSABILIDADES POR VICIOS OCULTOS

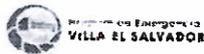
La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

HEVES



89



II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. HABILITACIÓN

No aplica.

B. INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA

No aplica.

C. CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE.

C1. FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición del personal clave requerido como Nutricionista Administrador, Nutricionista de Producción y Nutricionista Hospitalario.

En el caso algún nutricionista cuenta con título profesional en el extranjero, está deberá adjuntar una copia simple del documento de validación o del reconocimiento del título profesional expedido por la autoridad competente en el Perú.

Acreditación:

El Título profesional, 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/>

C2. CAPACITACIÓN

Requisitos:

Mínimo de 16 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Manipulación del personal clave requerido como Nutricionista Administrador, Nutricionista de Producción y Nutricionista Hospitalario.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.



70

En absolución a la Observación N° 18, formulada por el participante Centro Integral Medico para la Obesidad S.R.L



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.



Hospital de Emergencias
VILLA EL SALVADOR

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

C3. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

No menor a un año en servicios de alimentación colectiva, hospitalaria, clínica o similares de personal clave requerido como Nutricionista Administrador, Nutricionista de Producción y Nutricionista Hospitalario.

Acreditación:

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.

D. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD.

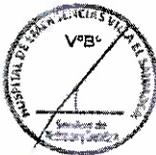
Requisitos

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 5'000,000.00 (Cinco millones con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideración servicios similares a los siguientes PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN HOSPITALES NACIONALES, HOSPITALES DE ESSALUD, DE LAS FFAA Y DE LA PNP, ASÓ COMO CLÍNICAS, POLICLÍNICOS U OTROS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, DONDE SE HAYA ATENDIDO CON DICHO SERVICIO A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE HOSPITAL.

Acreditación

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



71

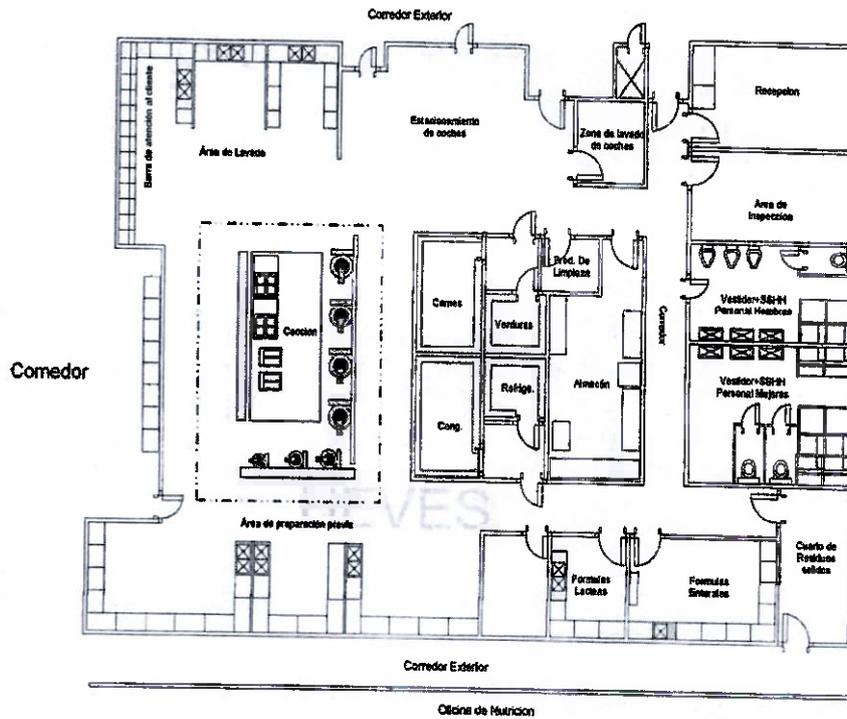


HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.



"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR POR UN PERÍODO DE 12 MESES"

ANEXO 1.-
MAPA DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN, LÍNEA DE ATENCIÓN Y COMEDOR



72





3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
A.1	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
A.1.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Título Profesional de Licenciado(a) en Nutrición y/o Nutrición y Dietética y/o Bromatología y Nutrición del personal clave requerido:</p> <p>Un Nutricionista Administrador. Un Nutricionista de Producción. Un Nutricionista Hospitalario.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL 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.</p> <p>En caso TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Mínimo de 16 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Manipulación del personal clave requerido como Nutricionista Administrador, Nutricionista de Producción y Nutricionista Hospitalario.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias, certificados, u otros documentos, según corresponda.</p> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

Requisitos:

No menor a un año en servicios de alimentación colectiva, hospitalaria, clínica o similar de personal clave requerido como Nutricionista Administrador, Nutricionista de Producción y Nutricionista Hospitalario.

De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.

Acreditación:

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.

Importante

- *Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*
- *En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.*
- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*
- *Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.*

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 5,000,000.00 (Cinco millones con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN HOSPITALES NACIONALES, HOSPITALES DE ESSALUD, DE LAS FFAA Y DE LA PNP, ASÓ COMO CLÍNICAS, POLICLÍNICOS U OTROS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD, DONDE SE HAYA ATENDIDO CON DICHO SERVICIO A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE HOSPITAL.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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





máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una*

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



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

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**

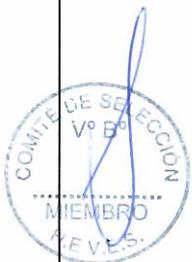
La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

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
<p>A. PRECIO</p> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><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.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

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





CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR**, 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° 004-2020-HEVES-MINSA-1** para la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR**, 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 el **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL CON 12 HORAS CONTINUAS DEL HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR**.

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 PAGO¹⁰

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en 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.

¹⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.





LA ENTIDAD debe efectuar el pago de las contraprestaciones pactadas a favor del CONTRATISTA dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo 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 12 MESES O 365 DIAS O HASTA AGOTAR EL MONTO ADJUDICADO, el mismo que se computa desde EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

Importante para la Entidad

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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





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 DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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





Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹¹

¹¹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: AV. 200 MILLAS NRO. S/N SEC. TERCER GRUPO RESIDENCIAL 31 (ESQ. PASTOR SEVILLA S/N) LIMA - LIMA - VILLA EL SALVADOR.

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"



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).



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.

ANEXOS





ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 004-2020-HEVES-MINSA.
 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 ¹²		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 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 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.

¹² 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.

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.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
 CONCURSO PÚBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.

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° 004-2020-HEVES-MINSA.
 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 ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶		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:

¹⁴ 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.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Ibidem.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1- BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

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 servicios¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.



¹⁷ 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° 004-2020-HEVES-MINSA.
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° 004-2020-HEVES-MINSA.
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.



HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PÚBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 004-2020-HEVES-MINSA.
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° 004-2020-HEVES-MINSA.
 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°004-2020-HEVES-MINSA.**

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]	[%] ¹⁸
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[%] ¹⁹
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
	TOTAL OBLIGACIONES	100%²⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PUBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.

.....
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° 004-2020-HEVES-MINSA.
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
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 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]."





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PÚBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 - BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del hospital de emergencias villa el salvador por un periodo de 12 meses.

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 004-2020-HEVES-MINSA.
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 empresa²¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



²¹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 004-2020-HEVES-MINSA.
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 ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
1										
2										
3										
4										

²² 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.

²³ 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.

²⁴ 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".

²⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁶ 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.

²⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PÚBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 – BASES INTEGRADAS
 Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIS / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 22	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 23	EXPERIENCIA PROVENIENTE 24 DE:	MONEDA	IMPORTE 25	TIPO DE CAMBIO VENTA 26	MONTO FACTURADO ACUMULADO 27
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





HOSPITAL DE EMERGENCIAS DE VILLA EL SALVADOR
CONCURSO PÚBLICO N°004-2020-HEVES-MINSA-1 – BASES INTEGRADAS
Contratación del servicio de alimentación para pacientes hospitalizados y personal con 12 horas continuas del Hospital de Emergencias Villa El Salvador por un periodo de 12 meses.

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 004-2020-HEVES-MINSA.
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.