

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

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.



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

CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HJATCH

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION Y
NUTRICION HOSPITALARIA DESTINADO A USUARIOS
HOSPITALIZADOS EN LAS U.P.S.S. (HOSPITALIZACION,
UNIDAD DE CUIDADOS INTENSIVOS, EMERGENCIA,
CENTRO OBSTETRICO) Y PERSONAL DE SALUD DE
GUARDIA DEL HOSPITAL JOSE AGURTO TELLO DE
CHOSICA**



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.



1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no*

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



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, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS



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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 JOSE AGURTO TELLO DE CHOSICA
RUC N° : 20507151320
Domicilio legal : AV. LIMA SUR 478 – LURIGANCHO - CHOSICA
Teléfono: : 4183232 – ANEXO 113
Correo electrónico: : marcos45578800@gmail.com
niltoncesarbecerraespinoza@yahoo.es
cristhianag.02@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACION Y NUTRICION HOSPITALARIA DESTINADO A USUARIOS HOSPITALIZADOS EN LAS U.P.S.S. (HOSPITALIZACION, UNIDAD DE CUIDADOS INTENSIVOS, EMERGENCIA, CENTRO OBSTETRICO) Y PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA DEL HOSPITAL JOSE AGURTO TELLO DE CHOSICA.**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 - APROBACION DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN N° 005-2024-OA-HJATCH/MINSA** el 26 de marzo de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-00 RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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



1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de doce (12) meses o hasta agotar el monto contractual, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la Caja de la Entidad.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- 1.Ley N.° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- 2.Ley N.° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto Público para el Año Fiscal 2024.
- 3.Ley N.° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- 4.Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N.° 344-2018-EF y sus modificatorias.
- 5.Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- 6.Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- 7.Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- 8.Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- 9.Decreto Supremo N° 1440, Sistema Nacional de Presupuesto Público.
10. Código civil.
11. Directivas del OSCE

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 documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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



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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

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

⁴ 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.



Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 12**).
- i) Estructura de costos⁷.
- j) Carnets sanitarios vigente del personal propuesto de la empresa que ejecutará el servicio.
- k) Certificado de Examen médico vigente de todo su personal propuesto y los siguientes exámenes auxiliares: Examen Parasitológico, Coprológico, Serológico y Radiografía de Tórax.
- l) Curriculum vitae documentado correspondiente a cada trabajador propuesto.
- m) Habilidad profesional vigente del personal clave requerido.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

⁵ 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/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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



Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la 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 Mesa de Partes de la Sede Administrativa del Hospital José Agurto Tello de Chosica, sito en Av. Lima Sur N° 748 – Lurigancho – Chosica.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por EL CONTRATISTA, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital José Agurto Tello de Chosica emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Reporte de Elaboración, Preparación y Consumo de Regímenes Nutricionales (Normales y Terapeúticos) de los usuarios hospitalizados en los servicios: Hospitalización, Unidad de Cuidados Intensivos, Emergencia, Centro Obstétrico) y personal de salud de guardia hospitalaria del mes correspondiente.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Sede Administrativa del Hospital José Agurto Tello de Chosica, sito en Av. Lima Sur N° 748 – Lurigancho – Chosica.

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

TERMINO DE REFERENCIA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

“SERVICIO de ALIMENTACION y NUTRICION destinado a Usuarios Hospitalizados en la U.P.S.S (Hospitalización, Unidad de Cuidados Intensivos, Emergencia, Centro Obstétrico) y Personal de Salud de Guardia del Hospital José Agurto Tello de Chosica”

2. FINALIDAD PÚBLICA

“El presente proceso busca mejorar el nivel de salud nutricional del Usuarios(as) (Neonatos, Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores) Hospitalizados/as en los Servicios de [Hospitalización, Unidad de Cuidados Intensivos, Emergencia, Centro Obstétrico], así como al Personal de Salud Programados con Guardia Hospitalaria, buscando elevar los niveles de eficiencia y satisfacción de los usuarios hospitalizados”.

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- Contratar a una empresa que brinde el Servicio de Alimentación y Nutrición Hospitalaria que ayudara a contribuir a la recuperación y/o mantenimiento del estado de nutrición y salud de los Usuarios/as del Servicio de Nutrición y Dietética hospitalizados en los Servicios de (Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico, Unidad de Cuidados Intensivos)
- Contar con un Servicio de Elaboración, Provisión y Distribución de Raciones Alimenticias destinados a la totalidad de Usuarios hospitalizados en los Servicios de (Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico, Unidad de Cuidados Intensivos) así como al Personal de Salud Programados con Guardia Hospitalaria.

4. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

4.1. ALCANCES y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La presente Contratación de Servicio es de aplicación a nivel de los Servicios de (Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico, Unidad de Cuidados Intensivos), así como; a la Unidad Orgánica del Servicio de Nutrición y Dietética

4.2. REQUERIMIENTOS BASICOS

- El postor ganador de la buena pro presentara copia simple de licencia de funcionamiento giro de preparación de alimentos y/o productos de alimentos.
- **EL POSTOR DEBERA CONTAR CON RENEEL**, La intermediación laboral solo puede ser realizada a través de las empresas especiales de servicios, constituidas como personas jurídicas, de acuerdo a la Ley N° 26887 -Ley General de Sociedades- o como cooperativas reguladas por el Decreto Legislativo N° 85 -Ley General de Cooperativas-; cuyo objeto social sea exclusivamente la prestación de servicios de intermediación laboral.

Esta relación laboral involucra la intervención de tres agentes: la empresa intermediaria, la empresa usuaria y el personal destacado (trabajadores); y tiene por finalidad exclusiva la prestación de servicios temporales, complementarios o especializados, los cuales se brindan a través del





destaque efectivo de los trabajadores de la empresa intermediaria hacia la empresa usuaria; donde el personal destacado está bajo las órdenes de esta última (empresa usuaria), salvo que se trate de actividades de servicios de alta especialización.

4.3. DESCRIPCION del SERVICIO

- El Postor Ganador tendrá a su cargo la Provisión, Elaboración y Distribución de Alimentos destinada a los usuarios/as del Servicio de Salud Nutrición y Dietética hospitalizados en los Servicios de [Hospitalización , Unidad de Cuidados Intensivos, Emergencia, Centro Obstétrico], así como para los Profesionales de la Salud, Personal de Salud Programados con Guardia Hospitalaria (R.M. N° 0046-82-SA/DVM, R.M N° 665-2013/MINSA), efectuando su atención de acuerdo a las exigencias técnicas establecidas en estas especificaciones técnicas.
- El Postor ganador cumplirá estrictamente con lo tipificado en la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01. (R.M N° 749-2012-SA/MINSA) los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM), Programa de Higiene y Saneamiento; HACCP.
- El Postor ganador será responsable de la adquisición de materias primas acorde a lo tipificado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S N° 007-98-SA) y su modificatoria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA
- El Postor ganador se ajustará a las Especificaciones Técnicas determinadas para cada Régimen Nutricional (Normal, Terapéutico y/o Soporte Nutricional) destinado a las Diferentes Etapas de Vida, acorde a la Distribución de Macronutrientes tipificado en el Anexo N° 1, Anexo N° 2, Anexo N° 3, así como; lo estipulado en los Anexo N° 6, Anexo N° 8, Anexo N° 9, Anexo N° 10, Anexo N° 11
- El Postor ganador para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales Terapéuticos destinado a los Usuarios Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes y Adultos Hospitalizados correspondientes a los diferentes Tiempos de Ingesta Alimentaria [Desayuno (R.M N° 870-2009/MINSA, R.M N° 935-2014/MINSA, R.M N° 755-2017/MINSA)] se ceñirá estrictamente al Anexo N° 4 ; así como ,lo destinado al Tiempo de Ingesta Alimentaria [Almuerzo (R.M N° 870-2009/MINSA, R.M N° 935-2014/MINSA, R.M N° 755-2017/MINSA), Comida(R.M N° 870-2009/MINSA, R.M N° 935-2014/MINSA, R.M N° 755-2017/MINSA)] se ceñirá acorde a lo estipulado en el Anexo N° 5
- El Postor ganador para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales (Normales) destinado al Personal de Salud Programados con Guardia Hospitalaria correspondiente a los diferentes Tiempos de Ingesta Alimentaria (Desayuno, Almuerzo y Cena) se ceñirá estrictamente al Anexo N° 7 del presente Termino de Referencia
- El Postor ganador para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales Normales se ceñirá estrictamente a lo establecido en el Manual de Dietas Normales y Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH (R.D N° 197-2013-DE-HJATCH); así como, a lo





estipulado en el Régimen Nutricional Normal destinada a Pacientes Hospitalizados (Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores, Gestantes, Puerperas) de los Servicios (Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico, Unidad de Cuidados Intensivos)

- La Ejecución de la Terapia de Nutrición Medica (R.M N° 460-2014/MINSA) que incluye la Evaluación del Estado Nutricional , Elaboración del Diagnostico Nutricional (PES), Cálculo de Requerimientos Nutricionales, Elaboración de las Indicaciones Nutricionales {Recomendación (Nutricional , Dietética), Prescripción (Nutricional, Nutrioterapéutico, Dietoterapéutico, Suplementos Nutricionales, Formulas Nutricionales (Enterales, Parenterales) (Dosis Terapéutica y/o Preventiva)(R.M N° 665-2013/MINSA)(D.S. N° 021-2008-SA) y la Formulación del Régimen Nutricional Terapéutico],Control y Seguimiento Nutricional , estará a cargo del o de la Profesional de Salud Nutricionista del Servicio de Salud Nutrición y Dietética del HJATCH
- La Programación de la Minuta de los Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) confeccionados de acuerdo a las guías de práctica clínica, protocolos y estándares nacionales e internacionales, estará a cargo del o de la Profesional de Salud Nutricionista del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH
- El Postor ganador para la Provisión, Elaboración y Distribución de los Regímenes Nutricionales (Normales y/o Terapéuticas) tendrá que ceñirse a lo establecido en el cuadro del Anexo N° 1, Anexo N° 2, Anexo N° 3 del presente Termino de Referencia , así como a las Tabla de Dosificación de Alimentos Niño-Niña (Anexo N° 15), Tabla de Dosificación de Alimentos Adolescentes, Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores, Gestantes (Anexo N° 16), Tabla Auxiliar de Factores de Conversión de Peso de Alimento Cocidos a Crudo (Anexo N° 17), Tabla Auxiliar de Porcentaje de Parte Comestible de Alimentos del HJATCH (Anexo N° 18)
- El Profesional de la Salud Nutricionista del HJATCH cuyas funciones están asignados a la Programación y Control de la cantidad y calidad organoléptica de los víveres que se proporcionan a los pacientes y servidores de salud realizara de forma interdiaria a la semana de evaluación nutricional dietética (pesada directa de alimentos) (Anexo N°19) en relación a la Adecuación de los Macro Nutrientes y Micro Nutrientes de los Regímenes Nutricionales (R.M. N° 0046-82-SA/DVM) destinados a los Usuarios Hospitalizados en las U.P.S.S (Hospitalización, Unidad de Cuidados Intensivos, Emergencia, Centro Obstétrico) y Personal de Salud de Guardia del HJATCH.
- El Profesional de la Salud Nutricionista asignado a la Programación y Control de la cantidad y calidad organoléptica de los víveres que se proporcionan a los pacientes y servidores de salud del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH registrara la provisión de alimentos del postor ganador; conforme a lo indicado en el CRONOGRAMA de PRESENTACION de la MINUTA de REGÍMENES NUTRICIONALES (NORMALES y/o TERAPÉUTICOS),
- El Personal de la Empresa del Postor Ganador que laborará en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH deberá contar con Carnet Sanitario Vigente; así como, Trimestralmente deberá de contar con Un Examen Médico y los siguientes





exámenes auxiliares: Examen Parasitológico, Coprológico, Serológico y Radiografía de Tórax.

- Tanto la presentación de los carnets sanitarios, así como el resultado de los exámenes médicos de todo su personal propuesto, se presentarán a la firma del contrato
- El Postor Ganador está obligado a observar y cumplir las Normas Sanitarias Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S N° 007-98 – SA y Sus Modificatorias, Ley General de Salud N° 26842) y además disposiciones conexas relacionadas con el Servicio de Alimentación, productos perecibles y no perecibles, así como lo estipulado en la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas (R.M N° 449 – 2006/MINSA, Ley General de Salud N° 26842)
- La Empresa del Postor Ganador que laborara en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH deberá efectuar Cuatro (04) veces durante la vigencia del contrato, el Análisis Microbiológico del Régimen Nutricional (Normal y/o Terapéutico) , así como , el Análisis Microbiológico de las Manos de los Manipuladores de Alimentos y Superficies en contacto por la Institución que elija el Postor Ganador, previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética, dicho costo será asumido por el Postor Ganador, cuyos resultados serán remitidos a la Unidad Orgánica Nutrición y Dietética con copia a la Unidad de Logística. (RM N° 591- 2008 MINSA "Norma sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano. MINSA")
- El Profesional de la Salud Nutricionista del HJATCH asignado a la Programación y Control de la cantidad y calidad organoléptica de los víveres que se proporcionan a los pacientes y servidores de salud del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH remitirá obligatoriamente al Postor Ganador la Minuta de Regímenes Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) con Quince (15) días de anticipación; Solicitando la Provisión de Alimentos acorde a la tipificado en la Tabla Dosificación de Alimentos para cada Régimen Nutricional de los Distintos Grupos Etareos especificando la Medida Casera ,Peso Bruto y/o Peso Neto (Anexo N°20)
- El postor ganador, para la firma el contrato deberá presentar la Estructura de costos o detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- El postor ganador deberá presentar en su oferta ganadora declaración Jurada respecto al cumplimiento del personal solicitado en los requisitos técnicos mínimos, los cuales a la firma del contrato deberá presentarse el CV correspondiente por cada trabajador, asimismo podrá ser reemplazado de manera excepcional y debidamente justificado, hasta en 04 oportunidades al año , debiendo ser reemplazo por un personal que cumpla con las exigencias solicitadas en los TDR del procedimiento de selección, para lo cual deberá contar con autorización del área usuaria (previa evaluación de Curricular vitae) y conocimiento de la unidad de logística a solicitud del contratista con anticipación a realizarse el reemplazo del personal que desempeñara el cargo u ocupación para la prestación del servicio.





- Las raciones de alimentos que brinde el postor ganador será al personal asistencial y no asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas, lo cual está acorde a lo tipificado en el Numeral 6.3.4.1 Atención al personal de la NTS N° 103 -MINSA/DGSP - V.01 aprobado mediante R.M. N° 665-2013-MINSA.
- La empresa que obtuviera la buena pro deberá presentar al servicio de nutrición y dietética, a los 10 días siguientes a la suscripción del contrato, los siguientes documentos y así mismo semanalmente los formatos ejecutados.
 - Manual de Buenas prácticas de manipulación
 - Manual procedimiento operativo estandarizado (POE), POES, Adjuntando formato check list de SSOP de cocina, almacén y baño.
 - Manual Programa de higiene y saneamiento (PHS)
- La empresa que obtuviera la buena pro deberá presentar al servicio de nutrición y dietética, dentro el mes siguiente el registro de monitoreo de cada plan solicitado durante el tiempo de servicio.
 - Monitoreo de buenas prácticas de manufactura del personal
 - Monitoreo de higiene y saneamiento utensilios y equipos
 - Monitoreo de SSOP de cocina, comedor, almacén y baño
 - Monitoreo y control de temperaturas de cámara y refrigeradora y en línea de servicio.
 - Monitoreo y control de abastecimiento y manejo de insumos perecibles y no perecibles, rotación, fecha de vencimiento, stock y Kardex.
 - Monitoreo y control de limpieza y desinfección d áreas de trabajo, materiales y equipos
 - Monitoreo y control de la desinfección de alimentos perecibles
 - Monitoreo de desinfección y control de plagas
 - Monitoreo de capacitaciones BPM, POES, POE Y buen trato al cliente
 - Monitoreo de condiciones y mantenimiento de equipos
 - Monitoreo y control del abastecimiento de agua y cloro.

4.3. ACTIVIDADES

- Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) a Usuarios(as) Hospitalizados Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores del Servicio de Nutrición y Dietética Hospitalizados en los Servicios de (Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico, Unidad de Cuidados Intensivos).





Unidad Productora Servicios Salud	SERVICIO	GRUPO ETAREO	REGIMENES NUTRICIONALES		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA								
					Desayuno		Almuerzo		Comida				
					Mensual	Doce Meses	Mensual	Doce Meses	Mensual	Doce Meses			
Hospitalización	PEDIATRIA	NIÑO-NINA	6 Meses a 24 Meses	Soporte Nutricional	Formulas Hospitalaria	Alimentación Complementaria (R.M N° 870-2009/MINSAI)		25	300	27	324	25	300
						Sin Lactosa (Anexo N° 8)	Sin	3	36	3	36	2	24
							Poca	3	36	3	36	2	24
							Inicial	3	36	3	36	2	24
							Posterior	3	36	3	36	2	24
		Pre Escolares Escolares	TERAPEUTICO	Normal	1	12	1	12	0	0			
				Blanda	32	384	33	396	25	300			
				HipoAlérgica	34	408	36	432	31	384			
				HipoGrasa	9	108	10	120	7	84			
				HipoSódica	4	48	5	60	4	48			
MEDICINA	ADOLESCENTES JOVENES ADULTOS ADULTOS MAYORES	TERAPEUTICO	HipoGlúcida	2	24	5	60	3	36				
			Hiperproteica	9	108	12	144	10	120				
			Líquida	9	108	9	108	6	72				
			Normal	4	48	4	48	0	0				
			Blanda	27	324	29	348	29	348				
		TERAPEUTICO	HipoAlérgica	5	60	8	96	5	60				
			HipoGrasa	54	648	55	780	56	672				
			Hiposódica	26	312	42	504	33	396				
			Renal (Anexo N° 4, Anexo N° 5)	4	48	4	48	5	60				
			HipoGlúcida	141	1692	147	1764	114	1368				
Soporte Nutricional	Formulas Hospitalaria	Via Administración Nasogástrica	FH - III Anexo N° 11	7	84	7	84	7	84				
			FH - IV Anexo N° 12	6	72	8	96	7	84				
		Normal	39	468	39	468	0	0					
		Blanda	42	504	41	492	68	816					
		HipoAlérgica	5	60	3	36	3	36					
CIRUGIA TRAUMATOLOGIA	ADOLESCENTES JOVENES ADULTOS ADULTOS MAYORES	TERAPEUTICO	HipoGrasa	30	360	77	924	19	228				
			HipoSódica	5	60	6	72	5	60				
			HipoGlúcida	41	492	48	576	38	456				
			Hiperproteica	8	96	15	180	14	168				
			Líquida	123	1476	85	1032	119	1428				
		TERAPEUTICO	Normal	115	1380	143	1716	0	0				
			Blanda	133	1596	151	1812	200	2400				
			HipoAlérgica	4	48	5	60	4	48				
			HipoGrasa	8	96	10	120	9	108				
			HipoSódica	7	84	7	84	6	72				
GINECOLOGIA Y OBSTETRICIA	GESTANTES PUERPERAS	TERAPEUTICO	HipoGlúcida	8	96	8	96	8	96				
			Hiperproteica	9	108	10	120	8	96				
			Líquida	36	432	18	216	30	360				
			Normal	4	60	4	48	4	48				
			Blanda	15	180	12	144	0	0				
		EMERGENCIA	ADOLESCENTES JOVENES ADULTOS ADULTOS MAYORES	TERAPEUTICA	HipoAlérgica	15	180	18	216	15	180		
					HipoGrasa	20	240	22	264	20	240		
					HipoSódica	15	180	38	456	29	348		
					Renal (Anexo N° 4, Anexo N° 5)	5	60	5	60	5	60		
					HipoGlúcida	35	420	38	456	43	516		
TERAPEUTICA	Hiperproteica			10	120	10	120	9	108				
	Líquida			61	732	40	480	40	480				
	Normal			15	180	12	144	0	0				
	Blanda			42	504	66	792	78	936				
	HipoAlérgica			15	180	18	216	15	180				
UNIDAD CUIDADOS INTENSIVOS	ADOLESCENTES JOVENES ADULTOS ADULTOS MAYORES	Soporte Nutricional	Formulas Hospitalaria	Via Administración Nasogástrica	FH - III Anexo N° 11	20	240	20	240	20	240		
					FH - IV Anexo N° 12	20	240	20	240	20	240		





- ⚡ Elaboración, Preparación y Distribución Anual de Regímenes Nutricionales (Normales) del Personal de Salud

SEXO	TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA					
	Desayuno		Almuerzo		Cena	
	Mensual	Doce Meses	Mensual	Doce Meses	Mensual	Doce Meses
MASCULINO	650	7800	1040	12480	650	7800
FEMENINO	1850	22200	2960	35520	1850	22200

- ⚡ Atención a Usuarios(as) Mujeres (Gestantes, Puérperas), Neonatos/as, Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores del Servicio de Nutrición y Dietética Hospitalizados en los Servicios de (Hospitalización, Emergencia, Centro Obstétrico, Unidad de Cuidados Intensivos)

⚡

Tiempo de Ingesta Alimentaria	Hora de Entrega Paciente	Tiempo Ingesta	Hora Acopio
Desayuno	07.00 hrs	60 minutos	8.00 hrs
Almuerzo	12.00 hrs	60 minutos	13:30 hrs
Comida	17:00 hrs	60 minutos	18.30 hrs

- ⚡ Atención al Personal de Salud

Tiempo de Ingesta Alimentaria	Inicio	Termino
	Atención	
Desayuno	07.00 hrs	8.30 hrs
Almuerzo	12.00 hrs	14.30 hrs
Cena	18:30 hrs	21:30 hrs





4.4. PROCEDIMIENTOS

4.4.1. CRONOGRAMA DE PRESENTACION DE LA MINUTA DE REGÍMENES NUTRICIONALES (NORMALES y/o TERAPÉUTICOS)

↓ El Profesional de la Salud Nutricionista del HJATCH asignado a la a la Programación y Control de la cantidad y calidad organoléptica de los víveres que se proporcionan a los pacientes y servidores de salud del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH hará el Requerimiento de Regímenes Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) de las Unidades Productoras de Servicios de Salud (Hospitalización, Unidad de Cuidados Intensivos, Emergencia, Centro Obstétrico) y al Personal de la Salud Programados con Guardia Hospitalaria utilizando los formatos del Anexo N° 21 y Anexo N° 22 , el cual será remitido diariamente a la Profesional de la Salud Nutricionista de la Empresa del Postor Ganador para la dotación, elaboración y distribución.

4.4.2. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA Y PROTEICA DE LAS DIETAS REGIMEN NUTRICIONAL NORMAL destinada a USUARIOS (JOVENES, ADULTOS, ADULTOS MAYORES, GESTANTES) HOSPITALIZADOS en los Servicios (Hospitalización , Emergencia, Centro Obstétrico) y al Personal de Salud programados con Guardia Hospitalaria

1.- El valor calórico total de los Regímenes Nutricionales Normales de los Usuarios Hospitalizados y Personal de la Salud, Programados con Guardia Hospitalaria será no menor de 2300 kilocalorías por día, distribuidas en la siguiente forma:

TIEMPO INGESTA ALIMENTARIA	DISTRIBUCION CALORICA	
	%	Kcal
DESAYUNO	20	460
ALMUERZO	45	1035
COMIDA y/o CENA	35	805

2.- La composición de nutrientes que integran los Regímenes Nutricionales Normales de los Usuario(a) Mujeres (Gestantes, Puérperas), Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores del Servicio de Nutrición y Dietética Hospitalizados/as en los Servicios (Hospitalización, Centro Obstétrico y Emergencia), así como al Personal de Salud Programados con Guardia Hospitalaria para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos serán:

2.1. **Proteínas** : 1 gramo por kilo de Peso por día, considerando el 50% de origen animal y el 50% de origen vegetal.

2.2. Distribución Macronutrientes:

PROTEÍNAS: 10 %-12% del valor calórico total.

CARBOHIDRATOS: 63% del VCT (no más del 10% de carbohidratos simples).

GRASAS 25% del VCT (No más del 10% de grasa saturada) y el contenido de colesterol no mayor de 300 mg.

3.- El contenido de fibra del Régimen Nutricional Normal tanto del Personal de la salud programados con Guardia Hospitalaria y de los/as Usuarios(as) Mujeres (Gestantes, Puérperas), Niños, Niñas, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores del





Servicio de Nutrición y Dietética Hospitalizados/as en los Servicios (Hospitalización, Centro Obstétrico y Emergencia) debe aportar mínimo de 25 gramos.

4.- La relación de nutrientes para las Regímenes Nutricionales Normales deberán además cubrir los requerimientos de vitaminas y minerales de acuerdo a norma internacionales FAO/OMS/UNU/MINSA.

5. El valor calórico del Tiempo de Ingesta Alimentaria Cena será no menor de 805 calorías, manteniendo la misma relación de nutrientes que se establece para los Regímenes Nutricionales Normales

6.- El valor calórico total de los Regímenes Nutricionales Normales de las Usuarías Hospitalizadas Gestantes y Púerperas del Servicio de Nutrición y Dietética será distribuida de la siguiente forma:

		ETAPA de VIDA GESTANTE (JOVEN,ADULTA) HOSPITALIZADA																
		MACRONUTRIENTES																
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	EDAD	ENERGIA			% V.C.T	PROTEINAS			GRASAS			CARBOHIDRATOS						
		Kcal	Adicional TRIMESTRE			kcal	g	Adicional TRIMESTRE			% V.C.T	kcal	g					
			I	II				III	I	II				III				
			KCAL					Gramos/Día										
NORMAL	18 - 29	Años	2045	85	285	475	12.8	261.76	65.44	1	10	31	28.1	574.655	63.85	59.1	1208.595	302.15
	30 - 59																	

		ETAPA de VIDA														
		PUERPERA ,MADRE que DA de LACTAR					MADRE que DA de LACTAR									
		HOSPITALIZADA (ADOLESCENTE, JOVEN,ADULTA)														
		MACRONUTRIENTES														
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	EDAD	ENERGIA			% V.C.T	PROTEINAS			GRASAS			CARBOHIDRATOS				
		KCAL	ADICIONAL SEMESTRE			kcal	g	Adicional SEMESTRE		% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g	
			I	II				I	II							
			KCAL					Gramos / Día								
NORMAL	18 - 29	Años	2045	505	460	13.2	269.9	67.48	19	13	27.5	562.38	62.48	59.3	1212.69	303.17
	30 - 59															





Anexo N° 1
DISTRIBUCION de MACRONUTRIENTES

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		ETAPA de VIDA JOVEN, ADULTO,ADULTO MAYOR											Fibr a	Volu men Total			
		ENER GIA	MACRONUTRIENTES									Na			K		
			PROTEINAS			GRASAS			CARBOHIDRATOS			meq			m g	meq	
			KCAL	% V.C. T	kcal	g	% V.C. T	kcal	g	% V.C. T	kcal						g
NORMAL		2400	15	360	90	25	600	66.6	60	1440	360						
LIQUIDA CLARA O RESTRINGIDA		1000	5.5	55	13.8	2.08	20.7	2.2	92.42	924.23	231.05						2000
LIQUIDA COMPLETA	F	I	924	14	129.36	32.34	34	317.7	35.3	52	485.2	121.3	523		2189		1000
		II	765	15	118.4	29.6	27	211.5	23.5	57.51	440	110	1465		1712		1000
BLANDA		2400	12-15	360	90	30	720	80	55-60	1320	330						
BLANDA SEVERA		2000	15	300	75	20	400	44.4	65	1300	325						
HIPOGRASA		2000	15	300	75	20	396	44	65	1300	325						
HIPOSODICA		2000	15	300	47.5	30	600	66.6	55	1100	275		2.000				
RENAL		1500	10	150	37.5	30	450	50	60	900	225						
HIPOCALORICA		1500	20	300	75	30	450	50	50	748	187						
HIPERPROTEICA		2400	20	480	120	30	720	80	50	1200	300						
HIPOGLUCID A	Pre Diabético	1500	15	224	56	30	450	50	60	900	225						Varó n:38g /d
	55								824	206					Mujer :25g/ d		
	Diabetes Gestacion al	1700	20	340	85	20	340	38	60	1020	255						
RICA EN FIBRA		2400	20	480	120	30	720	80	50	1200	300						





Anexo N° 2
DISTRIBUCION CALORICA de MACRONUTRIENTES

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ETAPA de VIDA NIÑO y NIÑA, ADOLESCENTE														Na	K	Volu men		
	ENERGIA		MACRONUTRIENTES																
	KCAL	Kcal/Kg/dia	PROTEINAS			GRASAS				CARBOHIDRATOS									
			% V.C.T	g /Kg /Peso	g	% V.C.T	kca l	g	Coles terol mg /dl	% V.C.T	kca l	g	me q	mg					
NORMAL	2400	15	15	90	25	25	66.6	60	1440	60									
LIQUIDA CLARA O RESTRINGIDA	1,200-1,500		12			25-30					50-60							500 - 800	
BLANDA	2300		14			26					60								
HIPOGRASA	F	I	1500	12% - 15%		≤ 30				≤ 300	55% - 60%								
		II								≤ 200									
HIPOSODICA			1900	15%		30%					55%				85-150	2,000			
HIPERPROTEICA			1900	16%		≤ 30					54%								
HIPOGLUCIDA	F	I	1500	12% - 15%		≤ 30													
																			Año Vida
		II - X																	
																			II
ANTIALERGICA																			

Anexo N° 3
DISTRIBUCION CALORICA de MACRONUTRIENTES

REGIMEN NUTRICIONAL	EDAD	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA (R.M N° 870-2009/MINSAI)											Volu men Total						
		ENERGIA		Densidad Energética	Consistencia	MACRONUTRIENTES													
		Lactancia Materna	Alimentación Complementaria			PROTEINAS		GRASAS		CARBOHIDRATOS									
		Meses	KCAL	Kcal/g	% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal	g	% V.C.T	kcal		g					
ALIMENTACION COMPLEMENTARIA	Niñas / Niños	Amamantado	6 m - 8m	200	0.48	Puré/Papilla Triturado												100 g	
			9 m - 11 m	300	0.56	Picado Fino												150 g	
			12 m - 23 m	550	0.75	Entero	10-15						45-65					200 g	
		No Amamantado	6 m - 8m	769	1.03	Puré/Papilla Triturado													
			9 m - 11 m	858	1.00	Picado Fino													
			12 m - 23 m	1118	1.08	Entero													





Anexo N° 4

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL		
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA		
		DESAYUNO		
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	
LIQUIDA	AMPLIA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Avena s/ Colar (Invierno) Mazamorra	250 cc 200 cc
		FRUTAS		
		LACTEOS y DERIVADOS		
		VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
		GRASAS		
		AZUCARES	Gelatina (Verano)	
	RESTRINGIDA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Avena Colada(Invierno) Mazamorra	250 cc 200 cc
		FRUTAS		
		LACTEOS y DERIVADOS		
		VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
		GRASAS		
		AZUCARES	Gelatina (Verano)	
BLANDA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Avena	300 cc	
		Pa n s / Aditamento	1 Unidad	
		Pa n c/ Aditamento	1 Unidad	
	FRUTAS	Según estación	250 cc	
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche	300 cc	
	VERDURAS/HORTALIZAS LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS			
	GRASAS			
	AZUCARES	Azúcar Rubia	3 cucharillas	
	BLANDA SEVERA O SIN RESIDUOS	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Avena Colada Tostada	300 cc 2 Unidades
FRUTAS				
LACTEOS y DERIVADOS				
VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES				
CARNES , PESCADOS y HUEVOS		Clara de Huevo	1 Unidad	
GRASAS				
AZUCARES		Mazamorra	200 cc	





REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL		
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA		
		DESAYUNO		
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	
HIPOGRASA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Sin Sal c/Aditamento 1 c/Aditamento	1 Unidad 1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche Descremada	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS			
	GRASAS			
	AZUCARES		Azúcar Rubia	3 cucharillas
			Infusión (Anís)	1 Litro
HIPOSODICA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Pan	Sin Sal c/Aditamento Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad 1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS			
	GRASAS			
	AZUCARES		Azúcar Rubia	3cucharillas
			Cereales	240 cc
RENAL	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Pan	Sin Sal s/Aditamento Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad 1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche	200 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		Clara de Huevo	1 Unidad
	GRASAS			
	AZUCARES		Azúcar Rubia	3 cucharillas
HIPOCALORICA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Sin Sal s/Aditamento Sin Sal c/Aditamento	1 Unidad 1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche Sin Azúcar	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS			
	GRASAS			
	AZUCARES			
			Jugo de Papaya Sin Azúcar	250 cc





REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL		
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA		
		DESAYUNO		
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	
HIPERPROTEICA	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Cereal	300 cc
			s/Aditamento	1 Unidad
			c/Aditamento	1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche sin Azúcar	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS		Clara de Huevo	1 Unidad
	GRASAS			
HIPOGLUCIDA	AZUCARES		Azúcar Rubia	3 cucharillas
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Sin Aditamento	1 Unidad
			c/ Aditamento	1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche Sin Azúcar	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS			
	GRASAS			
AZUCARES				
ANTIALERGICA			Jugo de Papaya Sin Azúcar	250 cc
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Pan	Cereales	300 cc
			Sin Aditamento	1 Unidad
			Con Aditamento	1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS		Leche Descremada	300 cc
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS			
GRASAS				
SECA	AZUCARES		Azúcar Rubia	3cucharillas
			Mazamorra	200 cc
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Tostada	Sin Aditamento	1 Unidad
			Con Aditamento	1 Unidad
			Según Tolerancia	1 Unidad
	FRUTAS			
	LACTEOS y DERIVADOS			
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			
CARNES , PESCADOS y HUEVOS		Huevo	1 Unidad	
GRASAS				
AZUCARES				
			Mazamorra	200 cc





Anexo N° 5

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL				
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA				
		ALMUERZO		CENA		
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION	
LIQUIDA	AMPLIA	SOPA	250 cc	SOPA	200 cc	
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS	40	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	30	
		Mazamorra	200	Mazamorra	180	
		Gelatina/ Gelatina dietética	200	Gelatina / Gelatina dietética	180	
		INFUSION	200	INFUSION	200	
	RESTRINGIDA	Caldo Colado	250	Caldo Colado	200	
		Mazamorra	200 cc	Mazamorra	180	
		Gelatina	200	Gelatina	180	
BLANDA		SOPA	200	SOPA	180	
		GUISO	200	GUISO	180	
		CEREAL	100	CEREAL	80	
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	120	
				Postre/Compota	80	
	Postre	Mazamorra (Invierno)	100			
		Fruta Cocida	200			
BLANDA	Severa o Sin Residuos	SOPA	200	SOPA	180	
		Puré		200	Puré	
			s / Lácteos			s / Lácteos
		Cereal	100	Cereal	80	
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS (Sancochada)	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS (Sancochada)	120	
		Gelatina(Verano)	100	Postre		
		Mazamorra (Invierno)	200	Mazamorra (Invierno)	80	





ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL						
TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA						
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ALMUERZO		CENA			
	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION		
HIPOGRASA	SOPA	200	SOPA	180		
	Guiso	200	Guiso	180		
	Cereal	100	Cereal	90		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS (Sancochada)	Res	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS (Sancochada)	Res	
		Pollo			Pollo	
		Pescado			Pescado	
	Ensalada fresca o cocida	120	Ensalada fresca o cocida	100		
Fruta	250	Postre (Mazamorra)	120			
HIPOSODICA	SOPA Sin Sal	180	SOPA Sin Sal	120		
	Guiso	180	Guiso	170		
	Cereal Sin Sal	100	Cereal Sin Sal	90		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Res	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Res	
		Pollo			Pollo	
		Pescado			Pescado	
	Ensalada	Fresca	100	Ensalada	Fresca	
Cocida		Cocida				
Gelatina / Mazamorra / Fruta	120	Postre	100			
RENAL	Guiso	180	Guiso	150		
	Cereal Sin Sal	100	Cereal Sin Sal	90		
	CARNE Blanca Huevo	Pollo	90	CARNE Blanca	Pollo	
		Pescado	100		Pescado	
		Clara de Huevo	60		Clara de Huevo	
	Fruta Cocida Sin Plátano, Naranja	Papaya ,Pera Piña	200	Fruta Cocida Sin Plátano,Naranja	Papaya ,Pera Piña	180
	Sopa c/ Cereales integrales	150	Sopa	120		
Saltado de Verduras	200	Saltado de Verduras	180			
HIPOCALORICA	Cereal	90	Cereal	80		
	Guiso		Guiso			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	120		
	Ensalada	250	Ensalada	180		
	Fruta Sin Azúcar	200	Fruta Sin Azúcar	150		





REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL					
	TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA					
	ALMUERZO		CENA			
	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION		
HIPERPROTEICA	SOPA	200	SOPA	180		
	GUISO	200	GUISO	150		
	CEREAL	100	CEREAL	80		
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	120		
	Huevo	60	Huevo	60		
	Gelatina(Verano)		Gelatina(Verano)			
	Mazamorra (Invierno)	100	Mazamorra (Invierno)	100		
HIPOGLUCIDA	Fruta	200	Fruta	200		
	Sopa s/ fideos	150	Sopa s/ fideos	120		
	Salteado de verduras	200	Salteado de verduras	180		
	Cereal	100	Cereal	80		
	Guiso		Guiso			
	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Res	150	CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Res	120
		Pollo			Pollo	
	Pescado	Pescado				
	Fruta Sin Azúcar	250	Postre Fruta	Sin Azúcar	170	
	Ensalada	200	Ensalada		150	
ANTIALERGICA	Sopa	200	Sopa	180		
	Guiso	200	Guiso	150		
	Cereal	100	Cereal	80		
	Carne Sancochada S/(Pescado, Cerdo)	150	Carne Sancochada S/(Pescado, Cerdo)	120		
	Fruta No Citricos	200	Postre Sin Cocola	200		
SECA	Guiso	200 g	Guiso	180 g		
	Cereal	100 g	Cereal	80 g		
	Carne (Sancochada /Horno)	150 g	Carne Sancochada	120 g		
	Ensalada	Fresca	250 g	Ensalada	Fresca	180 g
		Cocida			Cocida	
Fruta	240 g	Postre		100 g		





Anexo N° 6 ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

Régimen Nutricional Terapéutico	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL									
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA									
		DESAYUNO		ALMUERZO				CENA			
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS		DOSIFICACION	ALIMENTOS		DOSIFICACION		
I	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS			Papa Amarilla		1 Unidad Pequeña	Papa Amarilla		1/4 Unidad Pequeña		
	FRUTAS										
	LACTEOS y DERIVADOS										
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			Verduras de Color	Amarillo Anaranjado Verde Oscuro	Zapallo	1/2 Cuchara	Verduras de Color	Amarillo Anaranjado Verde Oscuro	1/2 Cuchara	
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS			Higado de Pollo		2 Cucharas	Higado de Pollo		2 Cucharas		
	GRASAS			Aceite		1/2 Cucharada	Aceite		1 Cucharilla		
	AZUCARES										
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Cereal	12 g								
		Pan	15 g	Papa Amarilla		1/2 Unidad Mediana	Papa Amarilla		1/4 Unidad Mediana		
	II	FRUTAS									
LACTEOS y DERIVADOS		Leche	30 ml								
VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES				Verduras de Color	Amarillo Anaranjado Verde Oscuro	Zapallo Zanahoria Acelga/Espinaca	1 Cucharada 1/2 Cucharada 1/2 Cucharada	Verduras de Color	Amarillo Anaranjado Verde Oscuro	1/2 Cucharada 1/4 Cucharada 1/4 Cucharada	
CARNES, PESCADOS y HUEVOS				Alimento Origen Animal		2 Cucharas	Alimento Origen Animal		2 Cucharas		
GRASAS				Aceite		1/2 Cucharada	Aceite		1 Cucharilla		
AZUCARES											
CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS		Cereal	12 g	Cereal		4 Cucharas	Cereal		4 Cucharas		
		Pan	35 g	Menestra		2 Cucharas	Menestra		2 Cucharas		
FRUTAS											
LACTEOS y DERIVADOS		Leche Evaporada	100 ml								
III	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES			Verduras de Color	Amarillo Anaranjado Verde Oscuro	Zapallo Zanahoria Acelga/Espinaca	1 Cucharada 1 Cucharada 1 Cucharada	Verduras de Color	Amarillo Anaranjado Verde Oscuro	1/2 Cucharada 1/2 Cucharada 1/2 Cucharada	
	CARNES, PESCADOS y HUEVOS	Pollo, Res, Atún, Pavita, Pescado	2 Cucharas	Alimento Origen Animal		2 Cucharas	Alimento Origen Animal		2 Cucharas		
	GRASAS			Aceite		1 Cucharada	Aceite		1 Cucharilla		
	AZUCARES	Azúcar	2 1/2 Cucharillas								





Anexo N° 7

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL destinada al PERSONAL de SALUD PROGRAMADOS con GUARDIA HOSPITALARIA		
		TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA		
		DESAYUNO		
NORMAL	CEREALES /TUBERCULOS/ LEGUMINOSAS	ALIMENTOS		DOSIFICACION
		Cereal		200
	Pan c/ Aditamento	I		1 unid
		II		1 unid
	FRUTAS	Según estación		250
LACTEOS DERIVADOS	Leche / Yogurt		300	

ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL destinada a los PERSONAL de SALUD PROGRAMADOS con GUARDIA HOSPITALARIA								
REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	TIEMPO de INGESTA ALIMENTARIA				Preparación	GRUPOS ALIMENTOS	CENA	
	Preparación	GRUPOS ALIMENTOS	ALMUERZO	DOSIFICACION			ALIMENTOS	DOSIFICACION
NORMAL	Sopa	Cereales /Menestras Tubérculos	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN	1/5 Porción	Sopa	Cereales /Menestras Tubérculos	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN	1/5 Porción
		Carnes Pescado		1 Porción		Carnes Pescado		1 Porción
		VERDURAS		1 Porción		VERDURAS		1 Porción
	Entrada			1 Ración	Entrada			1 Ración
	Plato de Fondo	Cereales	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18 A	1 ½ Porción	Plato de Fondo	Cereales	Guía de Intercambio Alimentos INS / CENAN Anexo N° 18 A	1 Porción
		Menestras Tubérculos		½ Porción		Menestras Tubérculos		½ Porción
		Carnes Pescado		2 ½ Porción		Carnes Pescado		2 Porción
		Verduras		1 ½ Porción		Verduras		1 Porción
	Postre	Fruta y/o Mazamorra		1 Porción	Compota de Fruta Mazamorra y/o Fruta			1 Porción
	Refresco			300 cc	Infusión			250 cc

Aditamento	Alimento
I	Huevo, Queso, Pollo, Lomo, Atún
II	Aceituna, Mermelada, Mantequilla, Manjar Blanco, Palta





Anexo N° 8

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL ETAPA de VIDA NIÑO y NIÑA		
			DIARREA PERSISTENTE		
FORMULA HOSPITALARIA	POCA	LACTOSA	ALIMENTOS		DOSIFICACION
			CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Arroz Crudo	15 Gramos
			FRUTAS		
			LACTEOS y DERIVADOS	Leche Entera	Polvo 11 gramos
				Liquida	85 ml
			VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
			CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
	GRASAS		Aceite Vegetal	3,5 gramos	
	AZUCARES		Azúcar	3 gramos	
			Liquido Preparación	200 mililitros	
	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS		Arroz	3 gramos	
	FRUTAS				
	LACTEOS y DERIVADOS				
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES				
CARNES , PESCADOS y HUEVOS	Huevo Completo	64 gramos			
GRASAS	Aceite	4 gramos			
AZUCARES	Azúcar	3 gramos			
	Liquido Preparación	200 mililitros			





Anexo N° 9

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL ETAPA de VIDA NIÑO y NIÑA		
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	
FORMULA HOSPITALARIA II	INICIAL	CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS	Arroz en Polvo	60 Gramos
		FRUTAS		
		LACTEOS y DERIVADOS	Leche Descremada en Polvo	25 gramos
		VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
		GRASAS	Aceite Vegetal	20 gramos
		AZUCARES	Azúcar	60 gramos
	POSTERIOR		Líquido Preparación	1,000 mililitros
		CEREALES/TUBERCULOS/LEGUMINOSAS		
		FRUTAS		
		LACTEOS y DERIVADOS	Leche Descremada en Polvo	80 gramos
		VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES		
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS		
		GRASAS	Aceite Vegetal	60 gramos
AZUCARES	Azúcar	50 gramos		
	Líquido Preparación	1,000 mililitros		

Anexo N° 10

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	GRUPOS ALIMENTOS	FORMULA HOSPITALARIA	
		ALIMENTOS	DOSIFICACION
FH - III	LACTEOS	Leche Evaporada	¾ Lata
	HUEVOS	Clara de Huevo Cocido	2 Unidades
	FRUTAS	Plátano de Isla o de Seda	1 Unidad mediana
	CEREALES	Arroz Cocido	1 Taza (Tipo Mazamorra Espesa)
	ACEITES y GRASAS	Aceite Vegetal	1Cuchara
	MISCELÁNEO	gelatina	Cuchara al Ras
VOLUMEN	1 Litro		





Anexo N° 11

ESQUEMA REGIMEN NUTRICIONAL													
FH IV - SONDAS NASOGASTRICA													
TIEMPO de COMIDA													
Régimen Nutricion al Terapéutico	GRUPO ALIMENTOS	Desayuno		Media Mañana		Almuerzo		Media Tarde		Cena			
		ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION	ALIMENTOS	DOSIFICACION		
Sonda Naso Gastrica	CEREALES TUBERCULOS LEGUMINOS	Quinoa/Maca/ Siete semillas	150ml	Quinoa/Maca/ Siete semillas	100ml	Arroz	50g	Arroz cocido	27g	Quinoa	50g		
		Arroz cocido(Si se usa Leche descremada)	2cdas			Quinoa		Cocido	Purè de papa	80ml		arroz cocido	
						Papa						papa	
		Frijol de Soya	100 ml	Frijol de Soya	100 ml	Frijol de Soya	100 ml	Frijol de Soya	100 ml	Frijol de Soya	100 ml		
	FRUTAS	Zummo	naranja	50ml	Zummo	naranja	50ml	Zummo	naranja	50ml	Zummo	naranja	
			manzana			manzana			manzana				
			plátano			plátano			plátano				
	LACTEOS y DERIVADOS	Leche (Descremada / Deslactosada)	100ml	Leche (Descremada / Deslactosada)	50ml	Leche (Descremada / Deslactosada)	100ml	Leche (Descremada / Deslactosada)	50ml	Leche (Descremada / Deslactosada)	100ml		
	VERDURAS HORTALIZAS LEGUMBRES					Puré	100ml	Puré	Zapallo	70ml	Puré	Zapallo	
					vainitas				vainitas				
					espinaca				espinaca				
	CARNES, PESCADOS HUEVOS	Clara huevo	2 unidades	Clara huevo	1 unidad	Clara huevo	2 unidades	Clara huevo	1 unidad	Clara huevo	2 unidades	Higado de pollo	½ unidad
	GRASAS	Aceite oliva o sachainchi	8ml	Aceite oliva o sachainchi	7ml	Aceite oliva o sachainchi	8ml	Aceite oliva o sachainchi	7ml	Aceite oliva o sachainchi	8ml	Aceite oliva o sachainchi	8ml
8ml			Glucomiel	5ml	Glucomiel	8ml	Glucomiel	5ml	Glucomiel	8ml	Glucomiel	8ml	
AZUCARES	Glucomiel / gelatina	5g	gelatina	3g	gelatina	5g	gelatina	3g	gelatina	5g	gelatina	5g	
VOLUMEN		300ml		200ml		300ml		200ml		300ml		300ml	





Anexo N° 12

REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO		ALIMENTOS	
		PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
LIQUIDA	AMPLIA	Caldo	
		Infusión	
		Te	
		Azúcar	
		Gelatina	
		Chuño	
		Cocimiento de Cereales	
	RESTRINGIDA	Caldo	
		Infusión	
		Te	
		Azúcar	
		Gelatina	
		Chuño	
		Cocimiento de Cereales	
BLANDA		CEREALES Refinados	Cereales Integrales
		FRUTAS (Sancochadas, al horno o en Compotas)	
		LACTEOS y DERIVADOS (Leche, Queso Pasteurizado)	Quesos Duros Mantecosos
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Sancochadas a excepción de las Flatulentas)	Verduras Flatulentas (Col, Coliflor, Cebolla, Rabanito, Culantro, Albahaca)
		CARNES , PESCADOS y HUEVOS(Magras sin Tejido Conectivo, Pescado ,Pollo, Huevo Sancochado)	Carnes Grasosas ,Curadas,Ahumadas,Embutidos
		GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
		AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
BLANDA	Severa o Sin Residuos	CEREALES(Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refina)	Cereales Integrales, Leguminosas
		FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	Frutas Crudas
		LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	Leche y Productos Lácteos, Queso Maduro,
		VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	Verdura Cruda, Ajo, Cebolla ,Coliflor, Col
		CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS	Carne Grasosa Cerdo, Embutido
		GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
		AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	





REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ALIMENTOS	
	PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
HIPOGRASA	CEREALES(Arroz Fideos, pan Refinadas y otros productos hechos con cereales refina, Papa, camote, Yuca	
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche Descremada, Yogurt Elaborado a Base de Leche Descremada, Quesos Preparados con Leche Baja en Grasa)	Leche(Entera, Chocolatada)
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	
	CARNES Magras ,AVES sin Piel , PESCADOS y HUEVOS Clara	Carnes (Enlatadas, Visceras, Fritas) Pato, Cordero, Embutidos, Huevos Enteros, Palta Nueces, Mantequilla., margarina, Manteca de Cerdo ,Mayonesa
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
HIPOSIDICA	CEREALES Sin Sal	Pan con Sal, Pasteles, Galletas
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	Frutas Secas Enlatados
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche y Yogurt en Poca Cantidad, Queso Blanco)	
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Contienen < 10 mg% Sodio)	Verduras en Conserva, apio
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS Cantidad Restringida y HUEVOS Cuatro Veces por Semana	Carnes Curadas , Ahumadas o Enlatadas, Embutidos
	GRASAS (Margarina sin Sal)	Margarina con Sal
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
RENAL	CEREALES(Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refinado)	
	FRUTAS (Bajo Nivel de Potasio y Jugo de Estas Frutas)	FRUTAS Secas
	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	
	VERDURAS/HORTALIZAS/LEGUMBRES (Bajo Nivel de Potasio)	LEGUMBRES
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS(Cantidades Limitadas)	CARNES Rojas
	GRASAS (Saludables)	
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
HIPOCALORICA	CEREALES(Arroz y Pastas Refinadas y otros productos hechos con cereales refina	CEREALES(Refinadas
	FRUTAS (Manzana, Pera, Durazno Pulpa cocida, al horno o en Compotas)	FRUTAS (Secas, Higos, Guindones; Pasas , Conserva)
	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Fresco Descremado)	LACTEOS y DERIVADOS (Queso Mantecoso, Duro)
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Enlatadas)
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS	CARNES (Pato, Cerdo; Mariscos, embutidos)
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	GRASAS (Chocolates, Cacao, Helados; Mantequilla, Grasa Animal, Manteca, Mayonesa
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	AZUCARES (Azúcar Gelatina, Pasteles,





REGIMEN NUTRICIONAL TERAPEUTICO	ALIMENTOS	
	PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
HIPOGLUCIDA	CEREALES(Complejos)	Pasteles
	FRUTAS	Frutas Secas en Exceso
	LACTEOS y DERIVADOS (Leche Descremada, Yogurt, Sin Azúcar, Queso Hipo graso)	
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES(Zapallo, Zanahoria, Zapallito Italiano)	
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS (Sin Piel) y HUEVOS no más de Tres Veces a la Semana	Embutidos, Visceras en Exceso
	GRASAS (Aceite Vegetal, Margarina sin Ácidos Grasos Trans)	
	AZUCARES (Mermelada, Azúcar Gelatina)	
ANTIALERGICA	CEREALES	
	FRUTAS	Frutas: cítricos (naranja, mandarina, etc.), pina y fresas Leche: con chocolate, cacao y en ponches.
	LACTEOS y DERIVADOS	
	VERDURAS/HORTALIZAS/ LEGUMBRES	Legumbres: tomate y preparaciones que lo incluyan
	CARNES Magras ,AVES, PESCADOS y HUEVOS	Pescados, mariscos, cerdo, carnes enlatadas, quesos fundidos y embutidos. Huevos, y productos y/o preparaciones que los contienen
	GRASAS	Grasas: nueces, mantequilla de mani. Frituras
	AZUCARES	





Anexo N° 14

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

La Empresa del Postor Ganador que laborará en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) Tercializada del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH para asegurar la Calidad Sanitaria e Inocuidad de los Productos, deberá de cumplir con los Principios Generales de Higiene, que comprenden:

- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicadas en toda la Cadena Alimentaria o el Proceso Productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.
- Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados a la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH, al local, equipos, utensilios y superficies.

La Empresa del Postor Ganador que laborara en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH está obligada a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en las presentes especificaciones técnicas; así como, realizar controles para su verificación. La aplicación de los programas serán supervisados por el Ministerio de Salud y sus Diferentes Órganos desconcentrados en la inspección sanitaria que realice en la inspección sanitaria que realice.

Procesos Operacionales en la Elaboración de Alimentos

En el proceso de elaboración de alimentos se distinguen como mínimo las siguientes operaciones:

- ✚ Recepción de Materias Primas e Insumos en General
- ✚ Almacenamiento de Materias Primas.
- ✚ Producción
- ✓ Elaboración Previa o de Procesamiento de Alimentos Crudos
- ✓ Elaboración Intermedia o de Procesamiento de Alimentos Cocidos
- ✓ Elaboración Final
- Acondicionamiento para Distribución.
- Almacenamiento de Equipos y Utensilios

Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos (BPM)

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución, deberá de seguir un flujo ordenado y consecutivo, y que los utensilios y los manipuladores deben ser exclusivos en cada área operacional, lo cual tiene como propósito reducir el riesgo de contaminación cruzada.

La Empresa del Postor Ganador que laborará en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH deberá contar con procedimientos escritos de las BPM a aplicarse en cada una de las operaciones en el proceso de elaboración de alimentos, los cuales deben estar disponibles para el Ministerio de Salud y sus Órganos Desconcertados durante la vigilancia.

✓ Recepción de Materias Primas e Insumos en General

El área de recepción de materias primas e insumos en general, deberá de estar protegida con techo y contar con suficiente iluminación que permita una adecuada manipulación e inspección de los productos





La Empresa del Postor Ganador que laborara en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH es responsable de que las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que adquiere, tengan los requisitos de calidad sanitaria, que cumplan con la información requerida en el Etiquetado Nutricional, entre ellas el contar con el correspondiente Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigente, código de lote, listado de ingredientes, entre otros.

La Empresa del Postor Ganador que laborara en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH deberá contar con especificaciones técnicas de calidad escritas, para cada uno de los productos o grupos de alimentos, a fin que el Personal de Salud Nutricionista del HJATCH Responsable del Control de Calidad en la Recepción, pueda realizar con facilidad la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad (sensoriales, medición de temperatura, pH, entre otros), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos.

La Empresa del Postor Ganador que laborará en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH llevará un registro de proveedores con fines de rastreabilidad de los productos que adquiere, la cual debe estar a disposición del Ministerio de Salud y sus órganos Desconcertados.

Se registrará la información sobre los alimentos sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, de tal manera que permita realizar los controles y la rastreabilidad con fines epidemiológicos, sanitarios u otros.

La información, cuando corresponda será proporcionada por los proveedores y será como mínimo sobre: proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características físico-químicas y microbiológicas, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, registros sobre los lotes de materias primas e insumos recibidos con fines de rastreabilidad. Dicha información deberá mantenerse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad responsable de la vigilancia sanitaria.

✓ **Almacenamiento de Materias Primas e Insumos en General**

a) Almacenamiento de Productos No Perecibles (no requieren refrigeración)

- El almacén estará bien iluminado y ventilado.
- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%)
- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0,60 m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared.
- Los sacos cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.
- Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto y de la fecha de vencimiento.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros

b) Almacenamiento de Productos Perecibles (enfriados, refrigerados y congelados):

- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.
- Los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelado, se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida.





- Para el control de las temperaturas, los equipos deben disponer de dispositivos calibrados que permitan la fácil lectura, colocados en un lugar visible y ser verificados periódicamente, llevándose un registro del control de las temperaturas.
- Los alimentos se estibarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.
- Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento
- ✓ **Área de Producción: Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos**
- Las operaciones previas al procesamiento de crudos como pesaje de ingredientes, mezclado y otros propios de proceso de elaboración, deberá realizarse en superficies y con utensilios limpios, de uso exclusivo para tales fines, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación cruzada.
- El procesamiento de alimentos crudos se realizará en el área de preparación previa, e incluye operaciones tales como: recorte despique, lavado de carnes y de vísceras, descamado y eviscerado de pescado, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros.
- El procesamiento de hortalizas y frutas que no requieren cocción, como lavado, recorte, deshojado, entre otros, debe realizarse en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, realizarse con utensilios exclusivos y ser transferidos al área de preparación intermedia una vez concluido este procesamiento previo.
- En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos, se generan gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben ser depositados en recipientes apropiados, evitando su presencia en el piso, y retirados debidamente tapados sin pasar por las áreas intermedia y final cuando se esté procesando alimentos.
- ✓ **Área de Producción: Descongelado**
- Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden ser cocinados sin descongelar, en tal caso pasan directamente al área intermedia o final según sea el caso
- Las hortalizas congeladas empacadas pasarán directamente al área intermedia ya que pueden cocinarse sin descongelar.
- Los grandes trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente bajo los siguientes procedimientos:
 - a) En refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C.
 - b) En agua potable corriente (chorro de agua) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas. El alimento debe estar protegido en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo de la alimentación el agua.
- En el caso de descongelar alimentos crudos en la cámara de refrigeración se debe evitar la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos
- ✓ **Área de Producción: Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos**
- El procesamiento de cocidos se realiza en el área de preparación intermedia o decocción.
- La cocción es una etapa en la que se disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros microbiológicos en la que debe evitarse la contaminación cruzada. El tiempo y la temperatura de cocción serán los suficientes para asegurarla destrucción de micro organismos patógenos no productores de esporas. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza.
- En grandes trozos de aves con hueso, se debe asegurar una temperatura mínima 74°C en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) para asegurar la eliminación de la Salmonella spp. También se debe asegurar que los





rellenos de las preparaciones alcancen esta temperatura de seguridad y servirse o refrigerarse de inmediato.

- El combustible utilizado para la cocción debe mantenerse fuera del área de cocción por motivos de seguridad y para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

- **Área de Producción. Elaboración final**

- El ambiente o sala para estas operaciones no debe estar contigua al área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos o de cualquier otra que favorezca la contaminación cruzada; debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación al igual que los materiales, equipos y utensilios.
- La separación en porciones, el enfriado y servido de los alimentos son procesos que requieren de una manipulación bajo higiene rigurosa que prevenga la contaminación cruzada de los alimentos recién cocinados. Por lo cual tanto los manipuladores que laboran en esta área como los utensilios empleados deben ser exclusivos de ésta área de elaboración final.
- Los alimentos deben ser distribuidos a los pacientes inmediatamente después de elaborados, y por ningún Motivo se le distribuirá alimentos retenidos.
- Los alimentos retenidos deben estar refrigerados debidamente tapados o protegidos, y perfectamente identificados con el día y hora de ingreso a la cámara, debiendo ser consumidos dentro de las 24 horas.

- **Acondicionamiento para Distribución de Regímenes Nutricionales.**

- a) Distribución Centralizada**

Las preparaciones serán servidas directamente a las bandejas conforme a los regímenes nutricionales de los pacientes desde el área de producción para luego ser transportadas a los Servicios de Hospitalización y Emergencia.

- Las bandejas deben ser de bordes redondeados, de material resistente a golpes y a los lavados y desinfección frecuentes, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- El establecimiento de salud debe contar con los equipos e instalaciones necesarias para el lavado y acondicionamiento de estas bandejas, el armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los carros de distribución.

- b) Distribución a Pacientes**

La distribución de los regímenes nutricionales a los pacientes debe permitir que su consumo sea de inmediato al servido, a fin de evitar su exposición a una contaminación cruzada.

- ✓ **Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de Alimentos**

- a) Salud del Personal**

Es responsabilidad del Postor Ganador garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos que trabaja en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH, los documentos que cautelen el estado de salud de los manipuladores por parte del empleador deben estar disponibles para el control que realice el Ministerio de Salud y sus Diferentes Órganos Desconcertados.

Está prohibido que el Personal del Postor Ganador que tiene signos de padecer enfermedades infectocontagiosas, como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en orejas, ojos o nariz o sintomatología siquiátrica, tenga contacto con los alimentos.

Los manipuladores del Postor Ganador deberán comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan de cualquiera de estas señales y deberán ser sometidos a examen médico

El personal del postor ganador contará con carnet sanitario vigente.





b) Higiene

Los manipuladores de alimentos del Postor Ganador deberán mantener una rigurosa higiene personal, no fumar ni comer durante las operaciones con alimentos, tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales, limpias y desinfectadas antes de entrar en contacto con los alimentos. La higiene de las manos debe hacerse también inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados, y todas las veces que sea necesario.

c) Vestimenta

Los manipuladores de alimentos del Postor Ganador del área de producción deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello, usar calzado cerrado antideslizante y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas que se requiera, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector nasobucal y guantes, los cuales deben ser descartables. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación; los aditamentos descartables deben ser de cambio diario o con mayor frecuencia de ser necesario. El manipulador no podrá llevar ningún aditamento personal tales como reloj, anillo, pulsera, aretes, entre otros.

Los operarios de limpieza y desinfección del Postor Ganador deberán usar vestimenta de color diferente a los de la zona de producción de alimentos y tener calzado impermeable.

- Pantalón y/o falda
- Chaqueta color blanco
- Mandilón blanco
- Gorro blanco
- Mascarilla
- Guantes de material de vinil o polietileno descartables.
- Mandil impermeable no inflamable
- Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (varones)
- Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (mujeres)
- Botas de jebe blancas
- Delantal blanco.
- Personal de Limpieza usara Uniforme de Color Marrón (chaqueta, pantalón, gorro, guantes, mascarilla, botas y zapatillas antideslizantes).
- Personal de Almacén usara uniforme de color celeste (chaqueta, pantalón, gorro, guantes, mascarilla y zapatillas antideslizantes).

d) Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del Postor Ganador que laborara en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH. Tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, debiendo ser brindada por personal especializado de las Direcciones de Salud, Direcciones Regionales de Salud o entidades privadas, o personas naturales especialistas o debidamente capacitadas y entrenadas con anterioridad. Esta capacitación debe incluir como mínimo temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria relacionadas a los alimentos que se elaboran en el servicio, Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento, manejo de fichas de control, aplicación de la Norma Técnica de Salud N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", entre otros. El grado de instrucción del manipulador debe ser mínimo de nivel secundario a fin de permitir la aplicación de la capacitación que prevenga la contaminación de los alimentos.

Dicha capacitación debe efectuarse mensualmente; los registros de las mismas deben estar disponibles cuando el HJATCH a través del Servicio de Nutrición y Dietética lo





requiera a la inspección. Los manipuladores de alimentos del postor ganador deben ser evaluados frecuentemente a fin de asegurar la aplicación de la capacitación en las labores que realizan.

✓ **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**

La Unidad Funcional Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales Tercializada del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH deberá contar con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) Trimensual en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos, cabe indicar que dicho PHS deberá ser presentado a la suscripción del contrato.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, removiéndolos de la superficie para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Solo se debe usar productos de limpieza y desinfección autorizados o permitidos para limpiar superficies en contacto con los alimentos y autorizados por el Ministerio de Salud.

Además, el Postor Ganador deberá contar con:

- ⬇ Prácticas de limpieza, desinfección y desinsectación
- ⬇ Condiciones sanitarias de equipos y utensilios
- ⬇ Disposición de utensilios después de la distribución a pacientes

✓ Prevención y control de vectores

Del Control para la Verificación de la Aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH).

La Empresa del Postor Ganador que laborara en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH está obligado a cumplir y documentar la aplicación de los Principios Generales de Higiene dispuestos en la presente Especificaciones Técnicas, debiendo implementar controles para verificar la correcta aplicación de las BPM y de los PHS con una frecuencia mensualizada sustentarse para el caso de alimentos, a lo dispuesto en los criterios de calidad sanitaria e inocuidad de la NTS N° 071-MINSA/DIGESAV.01 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA o la que haga sus veces; y para el caso de superficies vivas (manos de los operarios) e inertes (equipos y utensilios), los controles se aplicarán en referencia a la "Guía Técnica para Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas", aprobada mediante Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA o la que haga sus veces.

Los ensayos analíticos realizados a la Unidad Funcional Central de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH, podrán realizarse en cualquier laboratorio Privado con métodos acreditados por el INDECOPI. Los registros de dichos controles estarán a disposición del Ministerio de Salud y sus Órganos Desconcertados

La aplicación de los programas será supervisada por el MINSA y sus Órganos Desconcertados competente en la inspección sanitaria.

- ✓ De la información
- ✓ Certificación Sanitaria
- ✓ De la Vigilancia Sanitaria





HOSPITAL JOSE AGURTO TELLO DE CHOSICA
CONCURSO PUBLICO N° 001-2024-HJATCH – PRIMERA CONVOCATORIA

GRUPOS	Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
CARNES , PESCADO S Y HUEVOS	Res	RES ASADO DESHUES ADO CADERA	Tipo	Vacuno fresco tierno corte asado cuadrado	
			Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, en trozos de 4 Kg. Aproximadamente con empaque al vacío	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)
			Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
		Criterio Microbiológico		Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)
		Tipo	Vacuno fresco, tapa o cadera		
		Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 110 gr / pieza	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)	
		Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)		
		Criterio Microbiológico		Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)
		Tipo	Vacuno fresco redondo		
		Presentación	Limpio, empaque al vacío, peso aprox. 130 gr / pieza	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)	
		Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)		
		Criterio Microbiológico		Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)
	Tipo	Vacuno fresco tierno corte guiso			
	Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio, con empaque al vacío. Peso aproximado de 100 gr.	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)		
	Calidad	Extra, de aprox. 100 gr. color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)			
	Criterio Microbiológico		Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)	
	Tipo	Vacuno, fresca y tierna			
	Presentación	Molido especial sin grasa empaque al vacío	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)		
	Calidad	De primera color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)			
	Criterio Microbiológico		Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)	
	Tipo	De vacuno, blanqueado semicocido. Congelado			
	Presentación	Envasado en caja de cartón x 10 kg. con cinta de seguridad	NTP 201 054 2009		
	Calidad	De primera, color hueso claro, uniforme y olor característicos. Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)			
	Criterio Microbiológico		Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.4 Visceras de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)	
Tipo	Vacuno fresco tierno picada tipo lomo saltado				
Presentación	Limpio sin grasa, sin nervio con empaque al vacío	Decreto Supremo N° 015-2012-AG (Artículo N° 60, Artículo N° 65)			
Calidad	Extra, color, olor y textura característico Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)				
Criterio Microbiológico		Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo X.3 Carne Cruda de Bovinos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/ MINSA (NTS N° 071-MINSA/DIGESA.01)		
Tipo	Especial de ternera, Producto Nacional				
Presentación	En bolsa de propileno sellado al vacío herméticamente sellado, rotulado. Peso 50 gr / unidad				
Calidad	De primera, precocida, ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico				
Criterio Microbiológico					
Tipo	Producto Nacional				
Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20 gr / unidad				
Calidad	De primera, aspecto y ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP). Vigencia de 1 mes como mínimo				
Criterio Microbiológico					
Tipo	De pollo especial, Producto Nacional				
Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20 gr / unidad				
Calidad	aspecto y ligazón característico con información nutricional Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico. Vigencia de 1 mes como mínimo				
Criterio Microbiológico					





GRUPOS	Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
CARNE S	Pollo	ENTERO SIN VISCERAS	Tipo	Fresco. Producto Nacional.	
			Presentación	En bolsa de polietileno sellado. De primera, peso 1.8 kg a 2.0 Kg. por pieza color, olor y textura característico sin golpes ni hematomas	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
		PECHUGA ENTERA DE POLLO SIN ALAS	Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Presentación	Embolsado y sellado 700 - 800gr. aproximadamente por unidad	
			Calidad	De primera. Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	ENROLLADO DE POLLO	Tipo	Pollo deshuesado con piel, sin presencia de grasa, relleno con jamón, queso, sal y especies seleccionadas envasado en un film especial,		
		Presentación	De primera, color, olor, sabor y textura característico, sin golpes ni hematomas		
		Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)		
	Cerdo	CHULETA SIN PELLEJO	Tipo	Congelado, cerdo Nacional	
			Presentación	Embolsado al vacío 120 - 200 g. cada corte	
			Calidad	De primera, consistencia firme al tacto, color y olor característico sin piel. Certificado HACCP	
CARNE SIN HUESO		Tipo	De cerdo Nacional, fresco sin hueso		
		Presentación	Embolsado al vacío. Peso de 130 gr. Aproximado cada corte		
		Calidad	De primera, consistencia firme al tacto color y olor característico sin grasa sin piel sin tejido conectivo		
PESCADOS	COJINOVA	FILETE	Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Variedad	Cojinova	
			Presentación	Filete de 120 gr	
			Sanidad y Aspecto	Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0° - 7° C	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	TOLLO	FILETE	Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Variedad	Tollo Bebe	
			Presentación	filete de 120 gr	
			Sanidad y Aspecto	Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0° - 7° C	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	REYNETA	FILETE	Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Variedad	Reyneta	
			Presentación	filete de 120 gr	
			Sanidad y Aspecto	Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0° - 7° C	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	
	TRUCHA		Tipo	Fresco. Producto Nacional	
			Variedad	Trucha Peso 250 grs x Unidad aproximadamente (4 Unidades x Kilo)	
			Presentación	Entero Eviscerado (Sin aleta, sin cabeza, sin cola).	
			Sanidad y Aspecto	Color brillante, textura elástica y firme al tacto, olor característico, sin plagas, gusanos, larvas, temperatura entre 0° - 7° C	
			Calidad	Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)	





GRUPOS	Alimentos	TIPO	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
VERDURAS HORTALIZAS LEGUMBRES	ACELGA	Fresca	Primera	Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra, peso 42 gr. envases plásticos limpios y adecuados	
	ALBAHACA			Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra envases plásticos limpios y adecuados	
	ALVERJA VERDE			Granos tiernos, frescos, de vaina llena tamaño grande, color verde y buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados.	NTP 011 106 1984
	APIO BLANCO			grande, limpio, tierno, sin tierra, envases de plástico color de hojas característicos, limpios y adecuados peso 620 gr.	
	CAIGUA			Tamaño mediano uniforme verde, fresco tiernos, buen estado de maduración sin manchas pardas envases plásticos limpios y adecuados	
	CEBOLLA CHINA			Limpias, sanas, sin picaduras, sin tierra buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados	
	CEBOLLA DE CABEZA			Cabeza de 200 gr. Limpias, secas buen estado madurez en sacos limpios	NTP 208 159 1981
	COL CHINA			Verde, hojas grandes, tiernas verdes y frescas limpias sin tierra, buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados	
	ESPINACA			Hojas grandes sin picadura, verdes, fresco y tiernas, limpias sin tierra, envases plásticos limpios y adecuados Peso 1 gr. X hoja	
	HABAS VERDES			Granos grandes tiernos, buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados	
	LECHUGA AMERICANA			Hojas verdes, limpias, sanas envases plásticos limpios y adecuados	
	NABO			Limpio, tamaño mediano, sin hojas y tierno buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados peso 530 gr.	
	PEPINILLO			Grandes, jugosos y tiernos, Limpios, sanos adecuado grado de madurez sin síntomas de deshidratación y/o Lignificación, color verde oscuro de forma cilíndrica con ligera curvatura. Envases	
	PIMIENTO			Grandes, sanos, color rojo uniforme, buen estado de madurez. Envases plásticos limpios y adecuados peso 180 gr.	
	PORO			Cabezas grandes, limpias, sanos, tiernos envases plásticos limpios y adecuados peso 710 gr.	
	RABANITO			Medianos limpios tiernos, sanos, sin hojas maduración óptima, envases plásticos limpios y adecuados	
	TOMATE			Medianos limpios, sanos, adecuado grado madurez en cajones limpios. Peso 170 gr.	
	ZAPALLO ITALIANO			Grande pulposo y cáscara delgada buen estado de madurez, envases plásticos limpios y adecuados	
	CALABAZA CHINA			Tamaño grande, buen estado de madurez sin manchas pardos, envases plásticos limpios y adecuados	
	COLIFLOR			Flor blanca sin manchas, tierno, limpias, sin hojas, de tronco corto envases plásticos limpios y adecuados	
	CULANTRO			Verde aromático, sin picaduras, limpias sin raíces sin tierra, envases plásticos limpios y adecuados	
	HUACATAY			Aromático y tierno, sin tierra envases plásticos limpios y adecuados	





HOSPITAL JOSE AGURTO TELLO DE CHOSICA
CONCURSO PUBLICO N° 001-2024-HJATCH – PRIMERA CONVOCATORIA

GRUPOS	Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
LACTEOS Y DERIVADOS	LECHE	Evaporada Descremada	Tipo	Leche Evaporada en lata de 400 - 410 ml. Producto Nacional	
			Presentación	Envases en Lata	
			Calidad	Color, olor, sabor característico no presentar abolladuras, englobamiento ni óxidos en la lata, rótulo adherido a la lata. Información nutricional	
		Entera Fresca de Vaca	Tipo	Fresca Entera Ultra Pasteurizada (UHT)	
			Presentación	Bolsa de 946 cc. Herméticamente sellado y rotulado, las bolsas no deben presentar englobamiento. Envase limpio y nuevo	
			Calidad	Color, sabor, olor característicos, con Información Nutricional, vigencia de 3 meses como mínimo	
	Fresca Semidescremada Sin Lactosa	Tipo	Leche semidescremada de vaca s/lactosa Ultra pasteurizada (UHT)		
		Presentación	Bolsa de 946 cc. Herméticamente sellado y rotulado, las bolsas no deben presentar englobamiento. Envase limpio y nuevo		
		Calidad	Color, sabor, olor característicos, con Información Nutricional, vigencia de 3 meses como mínimo		
	YOGURT	Frutado de Diferentes Sabores	Tipo	Leche de vaca, frutado	
			Presentación	Botella de 946 cc. a 1 lt. Herméticamente cerrado, rotulado	
		Dietético	Calidad	De primera, con información Nutricional, color, olor, sabor característico. Vigencia de 6 meses como mínimo	
			Presentación	De leche descremada de vaca, diversos sabores Botellas de 946 cc. a 1 Lt. herméticamente sellado y rotulado	
	QUESO	Fresco Pasteurizado	Calidad	con información nutricional, color, olor, sabor característico con edulcorante artificial vigencia de 6 meses como mínimo	
			Presentación	Fresco Pasteurizado, de leche de vaca entera	
Fundido		Presentación	Moldes x 2kg. En bolsas de plástico. Envase limpio y Nuevo		
		Calidad	Color blanco uniforme, textura suave Bajo en sal.		
		Tipo	De Leche, Pasteurizado, producto nacional		
		Presentación	Cortado y herméticamente sellado. Peso aprox. 20gr./unidad		
		Calidad	color y olor característico, con información nutricional vigencia de 1 mes como mínimo		

GRUPOS	Alimentos	INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
FRUTAS	COCO NA		Tipo		
		Presentación	Sano, buen estado de madurez, grande, exenta de sabores extraños sin indicios de pudrición sin rajaduras, sin magulladuras.		
		Calidad	envases plásticos limpios y adecuados		
	MELOCOTON		Tipo		
		Presentación	Peso 120 - 150 gr		
			Calidad	Color típico uniforme y sano buen estado de madurez, en cajones limpios exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras	NTP 011.003.1975
			Tipo		
	MEMBRILLO		Presentación	Grandes, sano, color uniforme, buen estado de madurez, sin picaduras, sin pardeamiento en cajones limpios, exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras	
			Calidad	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras	
	PIÑA SELVA		Tipo	sin penca, fresca, limpia, consistencia firme	
			Presentación	peso mínimo 1,5000 gr. En cajones Limpios	
			Calidad	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin magulladuras	
			Tipo	sano, color uniforme, buen estado de madurez	
	TUNA		Presentación	peso aprox. 150 gr	
			Calidad	exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin magulladuras	
	Guindones		Tipo	Deshidratado c/ pepa	
			Presentación	Caja de 10 kg. peso 10 gr. c/u. Sellado, no rancios	
			Calidad	Aspecto brillante sano. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	
Higos secos		Tipo	Deshidratado. Producto Nacional		
		Presentación	Caja de 10 kg. tamaño uniforme grande; no rancio		
		Calidad	Peso 10 gr. c/u. negro uniforme, sin manchas claras y sabor característicos, aspecto brillante sanos, no debe estar seco leñoso ni presentar parásitos ni hongos. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo		
		Tipo	Durazno seco.		
		Presentación	Caja de 10 kg.		
Huesillo		Calidad	Peso de 20 gr. color uniforme, olor y sabor característico. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo		
		Tipo	Deshidratado, negras sin pepa		
Pasas		Presentación	Caja de 10 kg. tamaño uniforme, envase limpio y nuevo	NTP 200.144.1980	
		Calidad	Olor, color y sabor característicos. No rancios aspecto brillante vigencia de 6 meses como mínimo		





GRUPOS	Alimentos		INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA
GRASAS	Aceite	Oliva Extra Virgen		Tipo	Producto Nacional	
				Presentación	Botella de 1Lt.	
			Calidad	Olor, color, gusto específico apariencia limpia, con información nutricional Registro Sanitario vigente Fecha de Vencimiento. Lote, RUC		
			Tipo	Producto Nacional		
	Sacha Inchi			Presentación	Botella de 250 ml	

GRUPOS	Alimentos		INOCUIDAD	ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REFERENCIA	
AZUCARES	AZUCAR	RUBIA		Tipo			
				Presentación			
				Calidad			
	CHANCACA				Tipo	De caña de azúcar. Producto Nacional	
					Presentación	chipas grandes de 4,300 - 4,500 gr.	
					Calidad	Envases limpio y nuevo de primera color y olor característico con vigencia de 6 meses como mínimo	
	CHOCOLATE	SIMPLE CON AZUCAR			Tipo	De cacao	
					Presentación	Tabletas x 90 gr. Herméticamente sellado	
					Calidad	Aromático. Color marrón negruzco. Sabor característico con vigencia de 6 meses como mínimo	
	MERMELADA	FRESA			Tipo	De fruta sabor fresa. Producto Nacional	
					Presentación	Frasco de vidrio por 1 kg. herméticamente cerrado color y sabor característico, Textura consistente con fruta entera Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	NTP 203.047 (1991)
	MIEL	MAIZ			Tipo	Producto Nacional.	
					Presentación	Envase limpio y nuevo de vidrio y/o plástico. De 500ml	
					Calidad	Color, olor, sabor, aspecto, textura y consistencia característico de cuerpos extraños, libre de insectos con vigencia de 6 meses como mínimo	NTP 205.009





Margarina	Con Sal	Calidad	Olor, color, gusto específico apariencia limpia, con información nutricional Registro Sanitario vigente Fecha de Vencimiento. Lote, RUC	NTP 011.003.197 5
		Tipo	Vegetal Producto Nacional	
		Presentación	en caja de cartón x 10 Kg. protegidos en envoltura platinada rotulado según normas	
	Sin Sal	Calidad	De Primera, consistencia sólida, aspecto homogéneo con información nutricional, sin ácidos trans. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	
		Tipo	Vegetal Producto Nacional	
		Presentación	en envoltura platinada rotulado según normas	
Mani	Pelado	Calidad	Consistencia sólida, aspecto homogéneo color uniforme sabor y olor sui géneris, con información nutricional, sin ácidos trans. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	NTP 011.300.197 5
		Tipo	Entero sin vaina Producto Nacional	
		Presentación	Agranel x kilo envase de papel kraf herméticamente cerrado	
		Calidad	Granos grandes uniformes sanos limpios y enteros sabor y aspecto característico. Certificado de Calidad. Registro Sanitario con vigencia de 6 meses como mínimo	

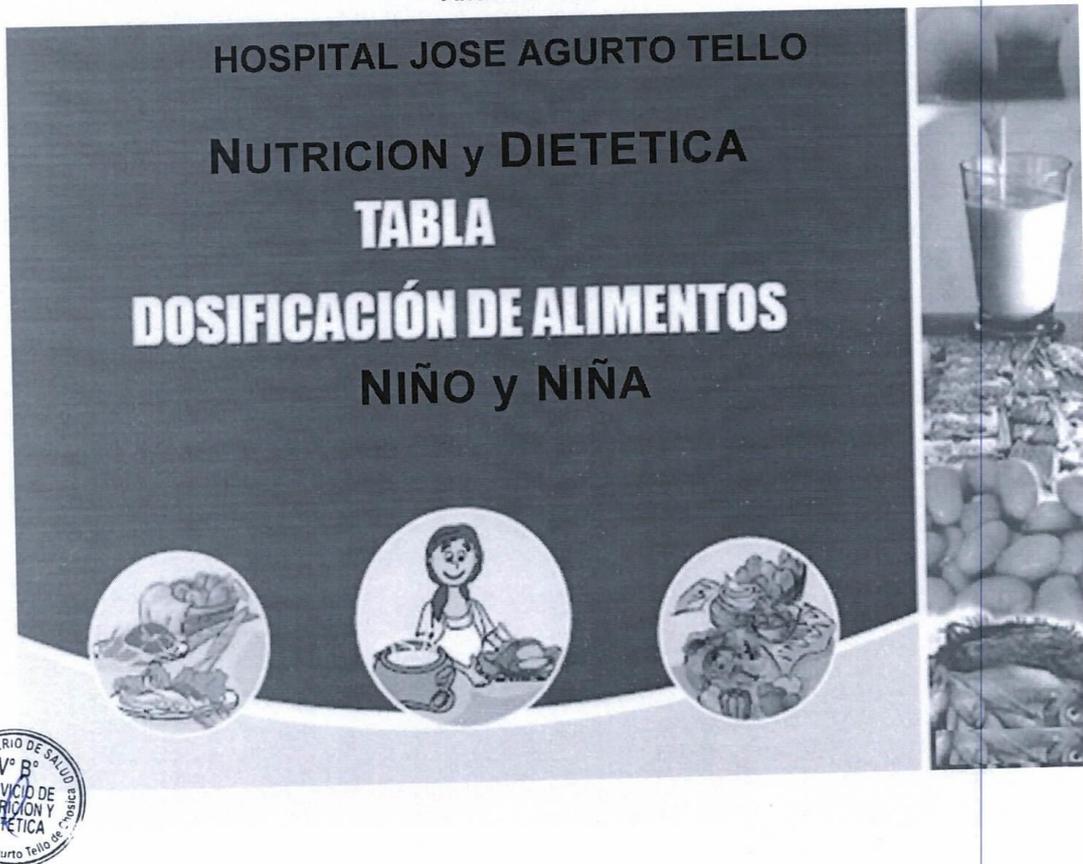




HORARIO de INGRESO de ALIMENTO al ALMACÉN ESTABLECIDOS

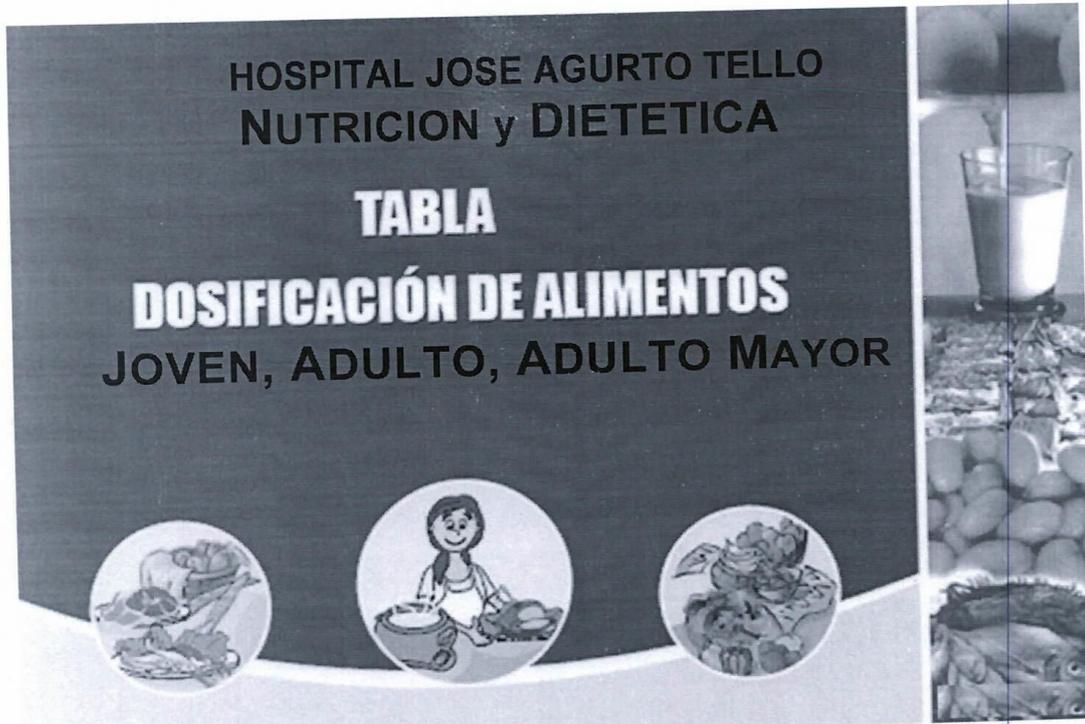
ITEM	GRUPO de ALIMENTOS	FRECUENCIA	HORARIOS
1	CARNES	LUNES, MIERCOLES Y VIERNES	8 am a 10 am
	PESCADOS		
	HUEVOS		
2	LACTEOS	LUNES Y VIERNES	8 am a 10 am
	DERIVADOS		
3	CEREALES	LUNES Y VIERNES	8 am a 10 am
	MENESTRAS		
	TUBERCULOS		
4	VERDURAS	LUNES, MIERCOLES y VIERNES	8 am a 10 am
	HORTALIZAS		
	LEGUMBRES		
5	FRUTAS	LUNES, MIERCOLES y VIERNES	8 am a 10 am
6	AZUCARES	LUNES Y VIERNES	8 am a 10 am
7	GRASAS	LUNES Y VIERNES	8 am a 10 am

Anexo N° 15



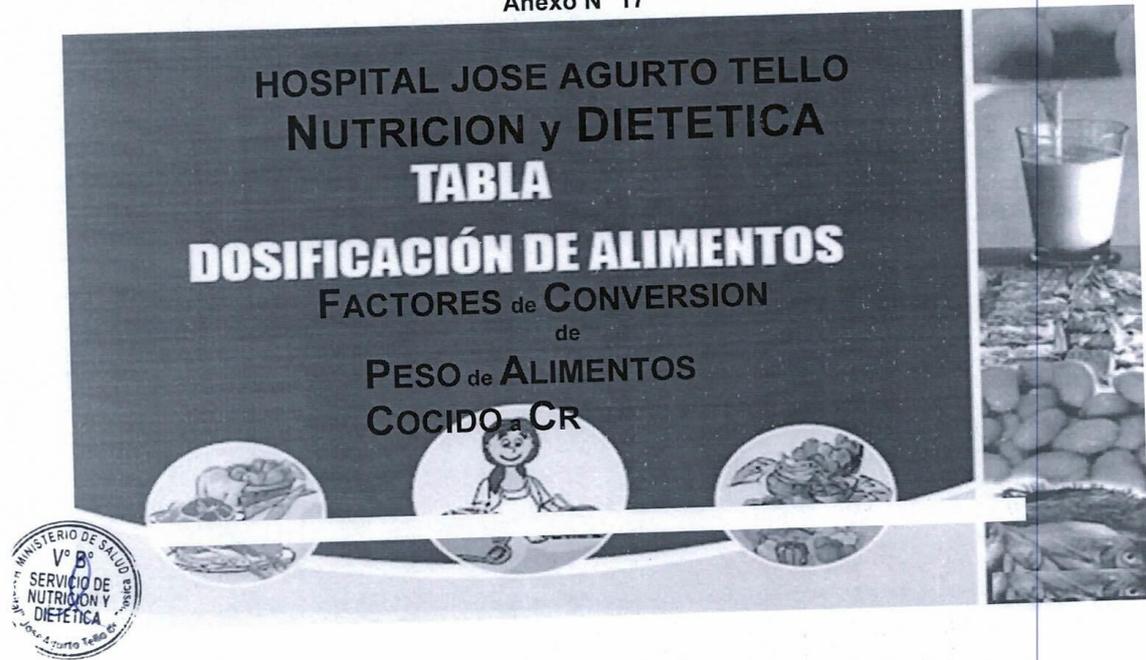


Anexo N° 16



Adjunto PDF

Anexo N° 17





Cargo u Ocupación	Requisitos Mínimos	TUR NO	
		M	T
Nutricionista Administradora-Producción	Título Universitario de Nutrición y sus Diferentes Denominaciones. Habilidad Profesional vigente a la fecha de presentación de documentos para firma de contrato. Experiencia Laboral No menor de 02 años acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación. No menor a 60 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 02 años de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	1	1
Cocinero o Chef Profesional	Título de Técnico profesional a nombre de la nación en Gastronomía - Arte Culinario y/o Cocina Nacional e Internacional, no menor a 2 años de estudios (RM N° 595-2008/Minsa Cargo Técnico en Nutrición I Clasificación SP-AP). Experiencia Laboral No Menor de 2 año acreditado con Copia Simple de Certificados y/o Constancias en Elaboración de Régimen Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) para Pacientes Hospitalizados. Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	1	1
Cocinera (Régimen Dietas)	Título de Técnico profesional a nombre de la nación en Gastronomía - Arte Culinario y/o Cocina Nacional e Internacional, no menor a 2 años de estudios (RM N° 595-2008/Minsa Cargo Técnico en Nutrición I Clasificación SP-AP) Experiencia Laboral No Menor de 1 año acreditado con Copia Simple de Certificados y/o Constancias en Elaboración de Régimen Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) para Pacientes Hospitalizados. funciones similares en la Elaboración de Régimen Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) para Pacientes Hospitalizados acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	1	1
Auxiliar en Nutrición	Estudios de Educación Secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios (RM N° 595-2008/Minsa Cargo Auxiliar Asistencial Clasificación SP-AP) Experiencia Laboral No Menor de 01 año en Alimentación Hospitalaria y arte culinario, acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias. Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	2	2
Ayudante de cocina	Estudios de Educación Secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios (RM N° 595-2008/Minsa Cargo Trabajadora de Servicios Generales Clasificación SP-AP) Experiencia Laboral No Menor de 01 año en Alimentación Hospitalaria y Arte Culinario acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	1	1
Auxiliar para atención a comedor	Estudios de secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios Experiencia Laboral No Menor de 01 año sobre trabajo de servido de alimentos o mozo acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	1	1
Personal de Limpieza	Estudios de secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios Experiencia Laboral No Menor de 1 año en Trabajos de Limpieza acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación NO menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	1	1
Personal de Almacén	Estudios de Secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios Experiencia Laboral No Menor de 1 año en trabajos de Personal de Almacén acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación NO menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	1	
Auxiliar de Reten	Estudios de Secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios Experiencia Laboral No Menor de 1 año en trabajos de similares acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).	1	





4.4.3. PERIODO DE EJECUCION DEL SERVICIO

La presente Contratación de Servicio será de Lunes a Domingo durante doce(12) meses, con una cobertura a nivel de los Usuarios (as) Mujeres (Gestantes, Puérperas), (Neonatos, Niñas/os, Adolescentes, Jóvenes, Adultos y Adultos Mayores) del Servicio de Nutrición y Dietética Hospitalizados/as en los Servicios de [Hospitalización, Unidad de Cuidados Intensivos, Emergencia, Centro Obstétrico], así como al personal asistencial y no asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas, según el Numeral 6.3.4.1 Atención al personal de la NTS N° 103 -MINSA/DGSP - V.01 aprobado mediante R.M. N° 665-2013-MINSA considerados en el rol de Guardias Hospitalarias.

4.5. LUGAR y PLAZO de PRESTACION del SERVICIO

El Servicio de Alimentación y Nutrición Hospitalaria se ejecutará en las instalaciones del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital José Agurto Tello Chosica, Jr. Arequipa N. ° 214-216 Chosica

El Servicio a Contratar tendrá una duración de doce (12) meses o hasta agotar el monto contractual.

5. REQUISITOS y RECURSOS del PROVEEDOR

5.1. REQUISITOS del PROVEEDOR

El proveedor será una persona natural o jurídica con experiencia en la ejecución de Servicios y Bienes relacionados al objeto de la convocatoria, debiendo acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8 886 132.00 (ocho millones ocho cientos ochenta seis mil ciento treinta dos 00/100 soles) por la contratación de servicios similares al objeto de la convocatoria y/o en la actividad, durante un periodo de OCHO (8) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.

Para ello acreditará mediante copia simple legible de contratos, constancias o cualquier otro documento que demuestre fehacientemente su experiencia.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Concesionario de alimentos, servicios de alimentación colectiva, en instituciones de salud pública o privada

5.2. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR

Funciones del Cargo u Ocupación

NUTRICIONISTA ADMINISTRADORA-PRODUCCIÓN:

- ⚡ Asegurar el suministro de las Dietas Terapéuticas y Normales a los pacientes hospitalizados y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal según las normas vigentes.
- ⚡ Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.
- ⚡ Supervisar la adecuada elaboración, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento nutricional y recuperación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a las normas técnicas de bioseguridad respectivas.
- ⚡ Efectuar y evaluar las actividades de las diferentes fases del Sistema HACCP (análisis de alimento de puntos críticos) en todo el servicio



- ⚡ Responsabilizarse de la coordinación de actividades y ejecución de los trabajos, cumplir y hacer cumplir el manual de manipulación de alimentos.
- ⚡ Supervisar la conservación e higiene de las diferentes secciones del servicio a su cargo.
- ⚡ Supervisar la buena presentación, higiene y distribución de los regímenes alimenticios.

COCINERO O CHEFF PROFESIONAL:

- ⚡ Efectuar la elaboración de los Tiempos de Ingesta Alimentaria [desayuno, almuerzo, comida] destinado a pacientes hospitalizados, cena destinado a personal de salud (asistencial y no asistencial)] acorde a la Programación de la Minuta de Dietas Terapéuticas, así como a la Dosificación de Alimentos Prescritas por el Profesional de la Salud Nutricionista
- ⚡ Preparar las Formulas Nutricionales Hospitalarias de las y los Usuarios Hospitalizados acorde a las Indicaciones Nutricionales prescritas por el Profesional de la Salud Nutricionista
- ⚡ Efectuar el servido de alimentos según las Indicaciones Nutricionales del Profesional de la Salud Nutricionista

COCINERA de REGIMENES NUTRICIONALES:

- ⚡ Efectuar la preparación de los Tiempos de Ingesta Alimentaria [desayuno, almuerzo, comida] destinado a pacientes hospitalizados acorde a la Programación de la Minuta de Dietas Normales, así como a la Dosificación de Alimentos Prescritas por el Profesional de la Salud Nutricionista
- ⚡ Prepara el Pre-Desayuno y Desayuno de Dietas Terapéuticas y Normales
- ⚡ Efectuar el servido de alimentos según las indicaciones nutricionales del Profesional de la Salud Nutricionista

AUXILIAR en NUTRICION:

- ⚡ Distribuir los alimentos a los pacientes hospitalizados, así como al personal autorizado según la programación de turnos y guardias
- ⚡ Efectuar el recojo de vajillas y cubiertos el lavado y desinfección de vajillas y cubiertos, así como el embolsado y entrega de desechos orgánicos al personal de limpieza

AYUDANTE en COCINA

- ⚡ Efectuar el lavado y desinfección de equipos, mobiliarios, enseres y el área de trabajo de cocina
- ⚡ Lavar, pelar, exprimir naranjas para la elaboración de jugos.
- ⚡ Preparación de refrescos o infusiones y refrigerios cuando sea necesario.
- ⚡ Apoyo en comedores

AUXILIAR DE ATENCION A COMEDOR

- ⚡ Servido del desayuno, almuerzo y cena al personal de salud de guardia.
- ⚡ Instalación de las preparaciones en tabola para ser servidas en los tiempos de comida
- ⚡ Preparación de los menajes, cubiertos, tanque de refresco, etc.
- ⚡ Desinfección y lavado de las frutas.

PERSONAL de LIMPIEZA

- ⚡ Limpiar y desinfectar los ambientes de la Zona de control y recepción de materia prima e insumos, Zona de Almacenamiento de las materias primas o insumos, Zona de Conservación, Zona de producción de regímenes dietéticos y dieto terapéuticos





PERSONAL DE ALMACEN

- ⚡ Despachar los requerimientos de víveres a las unidades solicitantes en la cantidad solicitada y según pedido, tomando en cuenta el PEPS.
- ⚡ Verificar el estado de conservación de los productos.
- ⚡ Despachar los insumos para el almuerzo en horario de 7:15 a 8:30am y para la comida desde las 1:00 a 2:00pm, con el fin de implementar el esquema de horas y evitar la contaminación cruzada
- ⚡ Cumplir las medidas de Bioseguridad en el desarrollo de sus funciones:
- ⚡ Mantener el orden y aseo del almacén.
- ⚡ Dar salida al almacén de frutas y verduras diariamente, aplicando el PEPS
- ⚡ Dejar los insumos como verdura, fruta, queso, enlatados en el área de desinfección como medida de bioseguridad.
- ⚡ Velar por la seguridad conservación y mantenimiento de bienes.

AUXILIAR DE RETEN

- ⚡ Cumplirá las funciones del personal de descanso la misma que debe tener experiencia en dicho rubro.

5.2.2. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO

Equipamiento requerido para la Unidad Funcional de la Central de Producción de Regímenes y Formulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH		
ÁREA DE CONTROL Y RECEPCION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS		
1	Balanza con sensibilidad de 100g y con una medición máxima de 1 tonelada	1 Unidad
2	Termómetro para alimentos	6 Unidades
3	Tarima de 20cm por encima del nivel del piso para productos cárnicos.	1 Unidad
4	Mesa de 20 cm por encima del nivel del piso para verduras y frutas	1 Unidad
ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
1	Anaqueles.	1 Unidad
2	Equipo deshumecedor.	1 Unidad
3	Balanza con sensibilidad de 50 g y con una medición máxima de media tonelada.	1 Unidad
4	Balanza con sensibilidad de 1g y con una medición de 5kg como máximo.	1 Unidad
5	Superficies para fraccionamiento y despacho.	1 Unidad
ÁREA DE CONSERVACION		
1	Cámara de congelación	1 Unidad
2	Cámaras de refrigeración	2Unidad
3	Termómetro para alimentos.	1 Unidad
4	Equipo deshumecedor.	1 Unidad
ÁREA DE PRODUCCION DE REGIMENES DIETÉTICOS Y DIETOTERAPEÚTICOS		
SUB ÁREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.		
1	Mesas de trabajo con superficies de acero quirúrgico.	4 Unidad
2	Unidades de refrigeración.	2 Unidad
3	Unidades de Congelamiento.	2 Unidad
4	Cocina de alta presión con quemadores industriales, parilla o plancha.	1 Unidad





5	Cocina Semi Industrial.	1 Unidad
6	Campana con extractora de grasa de acero quirúrgico.	1 Unidad
7	Licuadoras semi industriales.	2 Unidad
8	Horno Microonda	1 Unidad
9	Cafeteras	2 Unidad
10	Abridor de tarros.	2 Unidad
11	Balanzas digitales.	2 Unidad
12	Pelador de naranjas.	1 Unidad
13	Extractores de jugo semi industrial	2 Unidad
14	Termos	1 Unidad
15	Dispensador de agua de acero quirúrgico agua fría y caliente.	1 Unidad
ÁREA DE PREPARACION DE REGIMENES DIETÉTICOS Y DIETOTERAPEÚTICOS.		
SUB ÁREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS		
19	Freidora	1 Unidad
20	Tabola	1 Unidad
21	Esterilizadora de charola	1 Unidad
22	Lavadero de vajilla	1 Unidad
23	Lavador de charolas	1 Unidad
24	Equipo de Baño María.	1 Unidad
25	Sartén volcable semi industriales.	1 Unidad
26	Purificador de agua(medidor de color residual)	1 Unidad
SUB ÁREA LAVADO DE VAJILLAS		
1	Mesón integramente en acero inoxidable, provisto de terminación ajustable que permitan nivelación	1 Unidad
2	Lavadero triple, integramente de acero inoxidable o lavadero simple según complejidad del establecimiento.	1 Unidad
3	Lavamanos de acero inoxidable con combinación de agua fría y caliente.	1 Unidad
4	Dispensadores de jabón líquido	2 Unidad
5	Dispensador de toallas desechables.	2 Unidad
6	Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.	2 Unidad
7	Lavadero cuba simple integramente de acero inoxidable.	1 Unidad
SUB ÁREA DE EXCLUSA O FILTRO SANITARIO		
1	Lavamanos	2 Unidad
2	Dispensadores de jabón líquido.	2 Unidad
3	Dispensadores de Toallas desechables.	2 Unidades
4	Depósitos para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.	2 Unidades
5	Percheros metálicos.	6 Unidades
6	Mueble cerrado destinado a guardar implementos de calzado limpio o botas desechables.	1 Unidad
SUB ÁREA DE PRODUCCION Y DISTRIBUCIÓN.		
AMBIENTE DE PREPARACION		
1	Balanza de precisión e idealmente digital.	1 Unidad
2	Lavamanos estampado de acero inoxidable (u otro metal de igual o superior calidad), con combinación de agua fría y caliente.	1 Unidad





3	Dispensador de jabón líquido	1 Unidad
4	Dispensadores de producto desinfectante.	2 Unidad
5	Dispensador de toalla desechable	1 Unidad
6	Contenedor de acero inoxidable o vidrio pírex graduados.	1 Unidad
7	Dosificadores graduados para productos líquidos y en polvo, en acero inoxidable, calidad sanitaria.	1 Unidad
8	Ollas de Acero Quirúrgico capacidad 25 lts	4 Unidades
9	Ollas de Acero Quirúrgico capacidad 18 lts	6 Unidades
10	Ollas de Acero Quirúrgico capacidad 12 lts	3 Unidades
11	Ollas de Acero Quirúrgico capacidad 5 lts	4 Unidades
12	Sartén de Teflón	1 Unidades
13	Sartenes de Acero Quirúrgico de Diversos Tamaños	3 Unidades
14	Teteras de Acero Quirúrgico capacidad de 12 lts	2 Unidades
15	Prensa Papas de Acero Quirúrgico	4 Unidades
16	Exprimidores de Acero Quirúrgico	4 Unidades
17	Bowls y Tazones de Metal de diversos Tamaños	12 Unidades
18	Cuchillos de Cocinero	12 Unidades
19	Cuchillo para Cortar Pan	4 Unidades
20	Tablas de Picar	12 Unidades
21	Espátulas de Acero Quirúrgico	4 Unidades
22	Espumaderas de Acero Quirúrgico	4 Unidades
23	Machetes de Acero Quirúrgico	10 Unidades
24	Cucharones de Acero Quirúrgico	4 Unidades
25	Trinches de Acero Quirúrgico	2 Juegos
26	Jarras Medianas	2 Juegos
27	Jarras Grandes	40 Unidades
28	Depósito con tapa accionada a pedal, de acero inoxidable para disposición de desechos.	1 Unidad
AMBIENTE DE ENVASE Y REFRIGERACIÓN		
1	Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.	1 Unidad
2	Jarro graduado de 500 cc a menos cc de capacidad, en vidrio termo resistente.	1 Unidad
3	Contenedor de acero inoxidable y/o vidrio termo resistente.	1 Unidad
AMBIENTE DE ESTERILIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN		
1	Lavamanos de acero inoxidable, con combinación de agua fría y caliente, accionada a pedal, codo rodilla o sensor automático.	1 Unidad
2	Mesón íntegramente en acero inoxidable provisto de patas ajustadas que permitan nivelación.	1 Unidad
4	Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.	1 Unidad
ÁREA PERIFÉRICA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS		
1	Cocina eléctrica de 4 hornillas.	1 Unidad
2	Therma eléctrica mediana para agua caliente.	1 Unidad
3	Refrigeradora.	1 Unidad
4	Mesa de trabajo de acero inoxidable.	100 Unidades
5	Charolas de Acero Inoxidable con Bolo y Taza	12 Unidades
6	Azucareros	150 Unidades c/u
9	Platos de Loza Hondos, Tendidos, de Entrada de color Blanco	150 Unidades
10	Tazas de Loza	





11	Vasos de Vidrio de 300 cc	150 Unidad
12	Cubiertos (Cucharas, Tenedores, Cucharillas, Cuchillos) de Acero Inoxidable	150 Unidades c/u
13	Pirex	150 Unidades
14	Bandejas de Acero Inoxidable	100 Unidades
ÁREA DE COMEDOR		
1	Lavadora, esterilizadora de vajillas y cubiertos.	1 Unidad
2	Táboia Calda (Mesa caliente con baño maría).	1 Unidad
3	Repostero de pie y pared, mínimo de tres cuerpos.	1 Unidad
4	Mesas	15 Unidades
5	Sillas	60 Unidades
6	Contenedor grande de apertura con pedal y con tapa.	1 Unidad
7	Vajilla de losa y portacubiertos de acero inoxidable.	1 Unidad
8	Lavado de manos y dispensador de gel satinizante.	1 Unidad

6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

6.1. OTRAS OBLIGACIONES

6.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- ⊕ Además de los controles propios del sistema HACCP (R.M N° 449-2006/MINSA) Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas), el Postor Ganador efectuará estudios microbiológicos cada dos meses de las superficies de uso frecuente (10 tomas como mínimo).
- ⊕ Se calcula que el servicio puede variar en un 10% por encima o debajo de las cantidades estimadas.
- ⊕ Atención a Pacientes Hospitalizados en los Servicios de [Hospitalización (Ginecología, Neonatología, Pediatría, Medicina, Cirugía, Traumatología) , Centro Obstétrico, Emergencia, Unidad de Cuidados Intensivos] y Personal asistencial y no asistencial, que efectúa guardia de 12 horas consecutivas y efectivas, lo cual está acorde a lo tipificado en el Numeral 6.3.4.1 Atención al personal de la NTS N° 103 -MINSA/DGSP - V.01 aprobado mediante R.M. N° 665-2013-MINSA
- ⊕ En situaciones imprevistas y/o de emergencia sanitaria se deberá suministrar las raciones en envases biodegradables según normas: tapers y menajes asumiendo el costo la empresa.
- ⊕ **El Contratista asumirá el pago mensual por el consumo de luz y agua que realice, a razón del 10 % del monto total del recibo de luz y del 20 % del total del recibo de agua.**
- ⊕ Es Obligatorio realizar la Fumigación Trimestral por la empresa que elija el Postor Ganador, previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética.





- ⊕ La Unidad Funcional de la Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH Tercializado obligatoriamente deberá de contar con el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS).

6.1.2. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTAS POR LA ENTIDAD

6.1.3. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

- ⊕ La Empresa del Postor Ganador que laborara en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional) del Servicio de Nutrición y Dietética para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deberá de cumplir con lo estipulado en la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" (R.M N° 749-2012-SA/MINSA) "Principios Generales de Higiene", que comprenden: Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) (Anexo N°14)

- ⊕ El **Profesional** de la Salud **Nutricionista** cuyas funciones están asignadas a la Programación y Control de la cantidad y calidad organoléptica de los víveres que se proporcionan a los pacientes y servidores de salud del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH remitirá obligatoriamente al Postor Ganador la Minuta de Regímenes Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) con Quince (15) días de anticipación; Solicitando la Provisión de Alimentos acorde a la tipificado en la Tabla Dosificación de Alimentos para cada Régimen Nutricional de los Distintos Grupos Etareos especificando la Medida Casera ,Peso Bruto y/o Peso Neto (**Anexo N°20**)

- ⊕ **AMBIENTES CEDIDOS EN USO POR LA UNIDAD FUNCIONAL de LA UNIDAD CENTRAL de PRODUCCION de REGIMENES NUTRICIONALES y FORMULAS ESPECIALES del SERVICIO de NUTRICION y DIETETICA AL PROVEEDOR EN LAS INSTALACIONES DEL SERVICIO DE NUTRICION:**

CANTIDAD	DESCRIPCION	ESTADO DE CONSERVACION
01	Ambiente Destinado a la Elaboración, Preparación de Alimentos	Bueno
01	Ambiente Destinado a la Ingesta de Alimentos	Bueno
01	almacén	Regular
01	Servicio higiénico	Bueno
01	Vestuario	Bueno
01	Productos químicos	Bueno





- ↓ MOBILIARIO Y MAQUINARIA CEDIDOS EN USO POR LA UNIDAD FUNCIONAL de LA CENTRAL de PRODUCCION de REGIMENES NUTRICIONALES y FORMULAS ESPECIALES del SERVICIO de NUTRICION y DIETETICA AL PROVEEDOR EN LAS INSTALACIONES DEL SERVICIO DE NUTRICION:

CANTIDAD	DESCRIPCION	ESTADO DE CONSERVACION
COCINA		
01	Campana Extractora Eléctrica Código. Identf. 48968	Regular
02	Extintor de 12 kilos	Bueno

- 6.2. ADELANTOS
NO CORRESPONDE
- 6.3. SUB CONTRATACION
NO CORRESPONDE
- 6.4. CONFIDENCIALIDAD

6.5. **MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

En el marco de la Resolución N° 423-2013-OSCE/PRE y a la Opinión N° 091-2017-/DTN, la Unidad de Logística a través del Área de adquisiciones realizará visitas de supervisión inopinadas, por lo menos una al mes, cuyos resultados serán reportados al área usuaria, a la Oficina administrativa y la Unidad de Logística, para las acciones correctivas, de ser el caso.

- 6.6. **CONFORMIDAD DE LA PRESTACION**
Al terminar el servicio, el Contratista comunicara por escrito al responsable del Servicio de Nutrición y Dietética, la culminación de la obligación asumida de acuerdo al Contrato u Orden de Servicio, luego se firmara el Acta de Conformidad, que estará suscrito por el funcionario responsable del Servicio de Nutrición y Dietética.

- 6.7. **FORMA DE PAGO**
La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el





contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital José Agurto Tello de Chosica emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Reporte de Elaboración, Preparación y Consumo de Regímenes Nutricionales (Normales y Terapéuticos) de los usuarios Hospitalizados en los servicios de (Hospitalización, Unidad de cuidados intensivos, emergencia, centro obstétrico) y personal de salud de guardia hospitalaria del mes correspondiente
- Comprobante de pago.

6.8. PENALIDAD POR MORA

Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, el hospital le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto Vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a. **F= 0.40** para plazos menores o iguales a sesenta 60 días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras.
- b. **F= 0.25** para plazos mayores a 60 días para bienes, servicios en general, consultorías

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencias no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. El último caso la calificación del retraso como justificado por parte del Hospital no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos en ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 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 tipos de penalidad pueden alcanzar cada uno un monto máximo equivalente al diez por ciento 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 otra penalidad, de ser el caso, EL hospital puede resolver el contrato por incumplimiento.





6.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
DE LAS RACIONES Y GRAMAJES			
1	El Incumplimiento de la Programación de la Minuta de los Regímenes Nutricionales Normales y Terapéuticos.	7% UIT	Supervisión Diaria de la Minuta de Regímenes Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) por parte del Nutricionista asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas del Servicio de Nutrición y Dietética
2	El Incumplimiento de la Utilización de Alguna de las Tablas : Tabla de Dosificación de Alimentos Niño y Niña (Anexo N°15) ,Tabla de Dosificación de Alimentos Adolescentes, Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores(Anexo N°16), Tabla de Factores de Conversión de Peso de Alimentos Cocidos a Crudos (Anexo N°17),Tabla de Porcentaje de Parte Comestible de Alimentos (Anexo N° 18) destinado a la Dosificación de Alimentos de los Regímenes Nutricionales Normales y Terapéuticos	5% UIT	La o el Profesional de la Salud Nutricionista efectúa la Evaluación Nutricional Dietética (Pesada Directa de Alimentos) (Anexo N°19) en relación a la Adecuación de los Macro Nutrientes y Micro Nutrientes de los Regímenes Nutricionales (R.M. N° 0046-82-SA/DVM) destinados a los Usuarios Hospitalizados en las U.P.S.S (Hospitalización, Unidad de Cuidados Intensivos, Emergencia, Centro Obstétrico) y Personal de Salud de Guardia del HJATCH Una Vez a la Semana
3	Presencia de algún elemento extraño en la preparación final de raciones alimenticias (cabellos, insectos, etc.)	3% UIT	El Profesional de la Salud Nutricionista asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas Supervisara diariamente la presentación final.
DE PERSONAL			
1	No Contar con carnet de identificación del personal según ocupación	1% UIT	Supervisión de la o el Profesional de la Salud Nutricionista.
2	No contar con Carné de Sanidad Vigente	2 % UIT por trabajador evaluado	El Ministerio de Salud y sus Diferentes Órganos Desconcertados a través del Carné Sanitario controlaran las buenas condiciones de salud de los trabajadores





Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
			que manipulan alimentos en el Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas. Evaluación mensual.
3	Incumple con la ausencia de un Nutricionista administrador - producción de turno	3%	Según informe de Servicio de Nutrición y Dietética
4	Ausencia de otro personal por turno de trabajo	3% por trabajador	Según informe de Servicio de Nutrición y Dietética
DE HOSPITALIZACION			
1	Que el personal del Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas del Servicio de Nutrición y Dietética, responsable del traslado de los Regímenes Nutricionales hacia los servicios de hospitalización NO cuente con indumentaria exclusiva para tal fin, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación, para evitar contaminación cruzada.	5% UIT por trabajador evaluado	El Profesional de la Salud Nutricionista asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas Supervisara diariamente el color de la vestimenta, cabello, el calzado de los manipuladores de alimentos del área de producción así como de los operarios de limpieza y desinfección. Evaluación diaria.
2	Incumplimiento de lo establecido en los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación en el Proceso de Elaboración de Alimentos ,Programa de Higiene y Saneamiento acorde a lo Tipificado en la N.T.S N° 098-MINSA/Digesa-V.01 (Anexo N° 14)	3% UIT	El Profesional de la Salud Nutricionista asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas Supervisara diariamente el cumplimiento del Proceso Productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores Así como el cumplimiento (PHS) aplicados a al local, equipos, utensilios y superficies utilizados en la Provisión, Elaboración, Preparación y Distribución de Regímenes Nutricionales (Normales, Terapéuticos y/o Soporte Nutricional). Evaluación diaria.
3	Incumplimiento en la dosificación de la preparación de las dietas especiales por sonda nasogástrica	3%	Según informe de Servicio de Nutrición y Dietética
4	Incumplimiento del recojo de charolas de hospitalización fuera del horario establecido para el acopio.	2%	Según informe de Servicio de Nutrición y Dietética





Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
DE LA BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION Y ALAMCENAMIENTO DE ALIMENTOS			
1	No aplicar principio de rotación de stock (PEPS)	2%	Según informe de Servicio de Nutrición y Dietética
2	No realizar el esterilizado de vajilla para el personal de guardia	2%	Según informe de Servicio de Nutrición y Dietética
3	Incumplimiento en la aplicación del procedimiento de BPM ficha de supervisión de BPM	2%	Según informe de Servicio de Nutrición y Dietética
CONTROL DE CALIDAD			
1	Incumplimiento de la Fumigación Trimestral por la empresa que elija el Postor Ganador	7% UIT	Supervisión de la o el Profesional de la Salud Nutricionista del Vigencia del Certificado de Fumigación Trimestral
2	Presencia de vectores (cucarachas u otros) en los ambientes de cocina, almacenes y comedor del concesionario.	5% UIT	Supervisión diaria del Nutricionista asignado al Área Funcional de la Unidad Central de Producción de Regímenes Nutricionales y Fórmulas del Servicio de Nutrición y Dietética
3	Incumplimiento de la empresa en efectuar estudios microbiológicos cada 6 meses.	7%	Supervisión de la o el Profesional de la Salud Nutricionista
4	Resultado positivo del análisis microbiológico de alimento. Dado que el resultado sería considerado no apto para consumo humano.	7%	Supervisión de la o el Profesional de la Salud Nutricionista
RESIDUOS BIOCONTAMINADOS			
	El contenedor de residuos biocontaminado .NO es transportado al almacenamiento interno del hospital según la ficha diaria de supervisión de residuos biocontaminado.	7%	Supervisión de la o el Profesional de la Salud Nutricionista





3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de Intermediación Laboral – RENEEL, donde se señale(n) el (los) domicilio(s) que permitan determinar el ámbito de sus operaciones y de las cuales esta pueda dedicarse.</p>
	<p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>
	<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple de la Constancia de Inscripción vigente en el Registro Nacional de Empresas y Entidades que realizan actividades de Intermediación Laboral – RENEEL, donde señalen el(los) domicilio(s) que permitan determinar el ámbito de sus operaciones y de las cuales esta pueda dedicarse.</p> <p>Si la constancia de inscripción no ha sido expedida por la Autoridad Administrativa de Trabajo del distrito judicial en la cual se prestará el servicio, como documento de presentación obligatoria para la suscripción del contrato, el postor ganador de la Buena Pro, deberá presentar el documento en el que conste que se haya realizado el trámite correspondiente a la comunicación de inicio de sus actividades ante la Autoridad del distrito judicial respectivo, según corresponda.</p>
	<p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL																																							
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO																																							
	<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Equipamiento requerido para la Unidad Funcional de la Central de Producción de Regímenes y Formulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">ÁREA DE CONTROL Y RECEPCION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Balanza con sensibilidad de 100g y con una medición máxima de 1 tonelada</td> <td>1 Unidad</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Termómetro para alimentos</td> <td>6 Unidades</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Tarima de 20cm por encima del nivel del piso para productos cárnicos.</td> <td>1 Unidad</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Mesa de 20 cm por encima del nivel del piso para verduras y frutas</td> <td>1 Unidad</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Anaqueles.</td> <td>1 Unidad</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Equipo deshumedecedor.</td> <td>1 Unidad</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Balanza con sensibilidad de 50 g y con una medición máxima de media tonelada.</td> <td>1 Unidad</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Balanza con sensibilidad de 1g y con una medición de 5kg como máximo.</td> <td>1 Unidad</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Superficies para fraccionamiento y despacho.</td> <td>1 Unidad</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">ÁREA DE CONSERVACION</td> </tr> </table>	Equipamiento requerido para la Unidad Funcional de la Central de Producción de Regímenes y Formulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH			ÁREA DE CONTROL Y RECEPCION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS			1	Balanza con sensibilidad de 100g y con una medición máxima de 1 tonelada	1 Unidad	2	Termómetro para alimentos	6 Unidades	3	Tarima de 20cm por encima del nivel del piso para productos cárnicos.	1 Unidad	4	Mesa de 20 cm por encima del nivel del piso para verduras y frutas	1 Unidad	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			1	Anaqueles.	1 Unidad	2	Equipo deshumedecedor.	1 Unidad	3	Balanza con sensibilidad de 50 g y con una medición máxima de media tonelada.	1 Unidad	4	Balanza con sensibilidad de 1g y con una medición de 5kg como máximo.	1 Unidad	5	Superficies para fraccionamiento y despacho.	1 Unidad	ÁREA DE CONSERVACION		
Equipamiento requerido para la Unidad Funcional de la Central de Producción de Regímenes y Formulas Especiales del Servicio de Nutrición y Dietética del HJATCH																																								
ÁREA DE CONTROL Y RECEPCION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS																																								
1	Balanza con sensibilidad de 100g y con una medición máxima de 1 tonelada	1 Unidad																																						
2	Termómetro para alimentos	6 Unidades																																						
3	Tarima de 20cm por encima del nivel del piso para productos cárnicos.	1 Unidad																																						
4	Mesa de 20 cm por encima del nivel del piso para verduras y frutas	1 Unidad																																						
ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS																																								
1	Anaqueles.	1 Unidad																																						
2	Equipo deshumedecedor.	1 Unidad																																						
3	Balanza con sensibilidad de 50 g y con una medición máxima de media tonelada.	1 Unidad																																						
4	Balanza con sensibilidad de 1g y con una medición de 5kg como máximo.	1 Unidad																																						
5	Superficies para fraccionamiento y despacho.	1 Unidad																																						
ÁREA DE CONSERVACION																																								



1	Cámara de congelación	1 Unidad
2	Cámaras de refrigeración	2Unidad
3	Termómetro para alimentos.	1 Unidad
4	Equipo deshumecedor.	1 Unidad
ÁREA DE PRODUCCION DE REGIMENES DIETÉTICOS Y DIETOTERAPEÚTICOS		
SUB ÁREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.		
1	Mesas de trabajo con superficies de acero quirúrgico.	4 Unidad
2	Unidades de refrigeración.	2 Unidad
3	Unidades de Congelamiento.	2 Unidad
4	Cocina de alta presión con quemadores industriales, parrilla o plancha.	1 Unidad
5	Cocina Semi Industrial.	1 Unidad
6	Campana con extractora de grasa de acero quirúrgico.	1 Unidad
7	Licadoras semi industriales.	2 Unidad
8	Horno Microonda	1 Unidad
9	Cafeteras	2 Unidad
10	Abridor de tarros.	2 Unidad
11	Balanzas digitales.	2 Unidad
12	Pelador de naranjas.	1 Unidad
13	Extractores de jugo semi industrial	2 Unidad
14	Termos	1 Unidad
15	Dispensador de agua de acero quirúrgico agua fría y caliente.	1 Unidad
ÁREA DE PREPARACION DE REGIMENES DIETÉTICOS Y DIETOTERAPEÚTICOS.		
SUB ÁREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS		
19	Freidora	1 Unidad
20	Tabola	1 Unidad
21	Esterilizadora de charola	1 Unidad
22	Lavadero de vajilla	1 Unidad
23	Lavador de charolas	1 Unidad
24	Equipo de Baño María.	1 Unidad
25	Sartén volcable semi industriales.	1 Unidad
26	Purificador de agua(medidor de color residual)	1 Unidad
SUB ÁREA LAVADO DE VAJILLAS		
1	Mesón íntegramente en acero inoxidable, provisto de terminación ajustable que permitan nivelación	1 Unidad
2	Lavadero triple, íntegramente de acero inoxidable o lavadero simple según complejidad del establecimiento.	1 Unidad
3	Lavamanos de acero inoxidable con combinación de agua fría y caliente.	1 Unidad
4	Dispensadores de jabón líquido	2 Unidad
5	Dispensador de toallas desechables.	2 Unidad
6	Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.	2 Unidad
7	Lavadero cuba simple íntegramente de acero inoxidable.	1 Unidad
SUB ÁREA DE EXCLUSA O FILTRO SANITARIO		
1	Lavamanos	2 Unidad
2	Dispensadores de jabón líquido.	2 Unidad
3	Dispensadores de Toallas desechables.	2 Unidades
4	Depósitos para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.	2 Unidades



5	Percheros metálicos.	6 Unidades
6	Mueble cerrado destinado a guardar implementos de calzado limpio o botas desechables.	1 Unidad
SUB ÁREA DE PRODUCCION Y DISTRIBUCIÓN.		
AMBIENTE DE PREPARACION		
1	Balanza de precisión e idealmente digital.	1 Unidad
2	Lavamanos estampado de acero inoxidable (u otro metal de igual o superior calidad), con combinación de agua fría y caliente.	1 Unidad
3	Dispensador de jabón líquido	1 Unidad
4	Dispensadores de producto desinfectante.	2 Unidad
5	Dispensador de toalla desechable	1 Unidad
6	Contenedor de acero inoxidable o vidrio pírex graduados.	1 Unidad
7	Dosificadores graduados para productos líquidos y en polvo, en acero inoxidable, calidad sanitaria.	1 Unidad
8	Ollas de Acero Quirúrgico capacidad 25 lts	4 Unidades
9	Ollas de Acero Quirúrgico capacidad 18 lts	6 Unidades
10	Ollas de Acero Quirúrgico capacidad 12 lts	3 Unidades
11	Ollas de Acero Quirúrgico capacidad 5 lts	4 Unidades
12	Sartén de Teflón	1 Unidades
13	Sartenes de Acero Quirúrgico de Diversos Tamaños	3 Unidades
14	Teteras de Acero Quirúrgico capacidad de 12 lts	2 Unidades
15	Prensa Papas de Acero Quirúrgico	4 Unidades
16	Exprimidores de Acero Quirúrgico	4 Unidades
17	Bowls y Tazones de Metal de diversos Tamaños	12 Unidades
18	Cuchillos de Cocinero	12 Unidades
19	Cuchillo para Cortar Pan	4 Unidades
20	Tablas de Picar	12 Unidades
21	Espátulas de Acero Quirúrgico	4 Unidades
22	Espumaderas de Acero Quirúrgico	4 Unidades
23	Machetes de Acero Quirúrgico	10 Unidades
24	Cucharones de Acero Quirúrgico	4 Unidades
25	Trinches de Acero Quirúrgico	2 Juegos
26	Jarras Medianas	2 Juegos
27	Jarras Grandes	40 Unidades
28	Depósito con tapa accionada a pedal, de acero inoxidable para disposición de desechos.	1 Unidad
AMBIENTE DE ENVASE Y REFRIGERACIÓN		
1	Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.	1 Unidad
2	Jarro graduado de 500 cc a menos cc de capacidad, en vidrio termo resistente.	1 Unidad
3	Contenedor de acero inoxidable y/o vidrio termo resistente.	1 Unidad
AMBIENTE DE ESTERILIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN		
1	Lavamanos de acero inoxidable, con combinación de agua fría y caliente, accionada a pedal, codo rodilla o censor automático.	1 Unidad
2	Mesón íntegramente en acero inoxidable provisto de patas ajustadas que permitan nivelación.	1 Unidad
4	Depósito para desechos, de acero inoxidable con tapa accionada con pedal.	1 Unidad
ÁREA PERIFÉRICA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS		
1	Cocina eléctrica de 4 hornillas.	1 Unidad



2	Therma eléctrica mediana para agua caliente.	1 Unidad
3	Refrigeradora.	1 Unidad
4	Mesa de trabajo de acero inoxidable.	1 Unidad
5	Charolas de Acero Inoxidable con Bolo y Taza	80 Unidades
6	Azucareros	12 Unidades
9	Platos de Loza Hondos, Tendidos, de Entrada de color Blanco	100 Unidades c/u
10	Tazas de Loza	100 Unidades
11	Vasos de Vidrio de 300 cc	100 Unidad
12	Cubiertos (Cucharas, Tenedores, Cucharillas, Cuchillos) de Acero Inoxidable	100 Unidades c/u
13	Pírex	100 Unidades
14	Bandejas de Acero Inoxidable	80 Unidades
ÁREA DE COMEDOR		
1	Lavadora, esterilizadora de vajillas y cubiertos.	1 Unidad
2	Tábola Calda (Mesa caliente con baño maría).	1 Unidad
3	Repostero de pie y pared, mínimo de tres cuerpos.	1 Unidad
4	Mesas	15 Unidades
5	Sillas	60 Unidades
6	Contenedor grande de apertura con pedal y con tapa.	1 Unidad
7	Vajilla de losa y portacubiertos de acero inoxidable.	1 Unidad
8	Lavado de manos y dispensador de gel satinizante.	1 Unidad

Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

Importante

En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.

B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE

B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA

Requisitos:

N°	Cargo u Ocupación	Requisito mínimo	Cantidad
1	Nutricionista Administradora-Producción	Título Universitario de Nutrición y sus Diferentes Denominaciones	2
2	Cocinero o Cheff Profesional	Título de Técnico profesional a nombre de la nación en Gastronomía - Arte Culinario y/o Cocina Nacional e Internacional, no menor a 2 años de estudios (RM N° 595-2008/Minsa Cargo Técnico en Nutricion I Clasificación SP-AP)	2
3	Cocinera (Régimen Dietas)	Título de Técnico profesional a nombre de la nación en Gastronomía - Arte Culinario y/o Cocina Nacional e Internacional, no menor a 2 años de estudios (RM N° 595-2008/Minsa Cargo Técnico en Nutricion I Clasificación SP-AP)	2



4	Auxiliar en Nutrición	Estudios de Educación Secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios (RM N° 595-2008/Minsa Cargo Auxiliar Asistencial Clasificación SP-AP)	4
5	Ayudante de cocina	Estudios de Educación Secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios (RM N° 595-2008/Minsa Cargo Trabajadora de Servicios Generales Clasificación SP-AP)	2
6	Auxiliar para atención a comedor	Estudios de secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios	2
7	Personal de Limpieza	Estudios de secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios	2
8	Personal de Almacén	Estudios de Secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios	1
9	Auxiliar de Reten	Estudios de Secundaria Completa acreditados con el Certificado de Estudios	1

Acreditación:

El grado académico de cada personal requerido, 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: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda.

En caso el grado académico de cada personal requerido, no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

B.3.2 CAPACITACIÓN

Requisitos:

N°	Cargo u Ocupación	Requisito mínimo
1	Nutricionista Administradora-Producción	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación. No menor a 60 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 02 años de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales)
2	Cocinero o Cheff Profesional	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).
3	Cocinera (Régimen Dietas)	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales).
4	Auxiliar en Nutrición	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la



		presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad , otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales.
5	Ayudante de cocina	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad , otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales.
6	Auxiliar para atención a comedor	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales.
7	Personal de Limpieza	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales.
8	Personal de Almacén	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales.
9	Auxiliar de Reten	Copia Simple de Certificados y/o Constancias de capacitación No menor a 50 horas lectivas, sobre la Aplicación del Sistema HACCP vigentes a la presentación de la propuesta no mayor a 01 año de antigüedad, otorgadas por Instituciones Públicas y/o Privadas autorizadas por Minedu y/u otras instituciones autorizadas para brindar servicio de capacitación (universidades, institutos, colegios profesionales.

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de CONSTANCIAS Y/O CERTIFICADOS, SEGÚN LO REQUERIDO.

Importante

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.



B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

Nº	Cargo u Ocupación	Requisito mínimo
1	Nutricionista Administradora-Producción	Experiencia Laboral No menor de 02 años acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias
2	Cocinero o Cheff Profesional	Experiencia Laboral No Menor de 2 año acreditado con Copia Simple de Certificados y/o Constancias en Elaboración de Régimen Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) para Pacientes Hospitalizados
3	Cocinera (Régimen Dietas)	Experiencia Laboral No Menor de 1 año acreditado con Copia Simple de Certificados y/o Constancias en Elaboración de Régimen Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) para Pacientes Hospitalizados. funciones similares en la Elaboración de Régimen Nutricionales (Normales y/o Terapéuticos) para Pacientes Hospitalizados acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias
4	Auxiliar en Nutrición	Experiencia Laboral No Menor de 01 año en Alimentación Hospitalaria y arte culinario, acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias
5	Ayudante de cocina	Experiencia Laboral No Menor de 01 año en Alimentación Hospitalaria y Arte Culinario acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias
6	Auxiliar para atención a comedor	Experiencia Laboral No Menor de 01 año sobre trabajo de servido de alimentos o mozo acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias
7	Personal de Limpieza	Experiencia Laboral No Menor de 1 año en Trabajos de Limpieza acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias
8	Personal de Almacén	Experiencia Laboral No Menor de 1 año en trabajos de Personal de Almacén acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias
9	Auxiliar de Reten	Experiencia Laboral No Menor de 1 año en trabajos de similares acreditados con Copia Simple de Certificados y/o Constancias

[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



	<ul style="list-style-type: none">• 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.
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 8,886,132.00 (Ocho Millones Ochocientos Ochenta y Seis Mil Ciento Treinta y Dos con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Concesionario de alimentos, servicios de alimentación colectiva, en instituciones de salud pública o privada.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores</p>

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 fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

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



en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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



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></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁰

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

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

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

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



siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹¹

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA

¹¹ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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



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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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



Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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



CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹³.

¹² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

¹³ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HJATCH
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 ¹⁴		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁵

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.

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁵ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



Importante

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO Nº 001-2024-HJATCH

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [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 ¹⁶		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸		Sí		No
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁶ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁷ Ibídem.

¹⁸ Ibídem.



4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios¹⁹

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.

¹⁹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



ANEXO Nº 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 001-2024-HJATCH
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HJATCH
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 001-2024-HJATCH
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° 001-2024-HJATCH
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HJATCH
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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HJATCH
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
1										
2										
3										
4										

²³ 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.

²⁴ 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.

²⁵ 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".

²⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁷ 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.

²⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-HJATCH
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores
**COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 001-2024-HJATCH**
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante

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

ANEXO Nº 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 001-2024-HJATCH
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Nota para la Entidad

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

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

ANEXO Nº 11

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL Nº DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº 001-2024-HJATCH
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 12

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

- ✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.