

# BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

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



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

*[Handwritten signatures]*

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA  
PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°**  
003-2022-DIRIS.LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE RACIONES  
ALIMENTARIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA  
HOSPITALARIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DE  
CENTRO MATERNO INFANTILES SANTA LUZMILA, LAURA  
RODRIGUEZ, MEXICO, PIEDRA LIZA, RIMAC, EL  
PROGRESO, TAHUANTISUYO BAJO, JUAN PABLO II,  
SANTA ROSA, ENRIQUE MARTIN ALTUNA Y LOS  
SUREÑOS DE LA DIRIS LIMA NORTE**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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






## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

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

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 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. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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

**Importante**

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

**1.7. 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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

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

### 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

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

#### Importante

*En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), a solicitud del postor se asigna una bonificación equivalente al diez por ciento (10%) sobre el puntaje total obtenido por los postores con domicilio en la provincia donde prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP<sup>2</sup>. Lo mismo aplica en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando algún ítem no supera el monto señalado anteriormente.*

### 1.9. 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.

### 1.10. 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.

### 1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

### 1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la

<sup>2</sup> La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe)

admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO


Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) 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 la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*

- 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, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

### 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 cinco (5) 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 cinco (5) 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.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de servicios, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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 valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

##### Importante

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de servicios. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de servicios no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a 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 no superen el monto señalado anteriormente, 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 el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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



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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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


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

**Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA NORTE

RUC N° : 20602217508

Domicilio legal : CALA MZA. 2 LOTE. 3 A.V. R. HAYA D LA TORRE/ INDEPENDENCIA

Teléfono: : 201-1352 ANEXO 117

Correo electrónico: : dirisln.programacion1@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

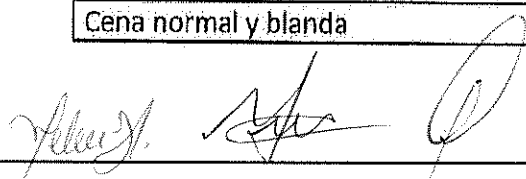
El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del SERVICIO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA Y PACIENTES HOSPITALIZADOS DE CENTRO MATERNO INFANTILES SANTA LUZMILA, LAURA RODRIGUEZ, MEXICO, PIEDRA LIZA, RIMAC, EL PROGRESO, TAHUANTISUYO BAJO, JUAN PABLO II, SANTA ROSA, ENRIQUE MARTIN ALTUNA Y LOS SUREÑOS DE LA DIRIS LIMA NORTE

#### ITEM 3: RIS SAN MARTIN DE PORRES- CMI MEXICO

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A) RACIONES PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA	
Desayuno	2640
Almuerzo	2640
Cena	2640
B) RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS	
Desayuno normal y blanda	1440
Almuerzo normal y blanda	1440
Cena normal y blanda	1400

#### ITEM 4: RIS RIMAC- CMI PIEDRA LIZA Y RIMAC

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A) RACIONES PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA	
Desayuno	7680
Almuerzo	13920
Cena	7800
B) RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS	
Desayuno normal y blanda	900
Almuerzo normal y blanda	780
Cena normal y blanda	900



**ITEM 5: RIS CARABAYLLO - CMI EL PROGRESO**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
<b>A) RACIONES PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA</b>	
Desayuno	5520
Almuerzo	5640
Cena	5520
<b>B) RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS</b>	
Desayuno normal y blanda	1320
Almuerzo normal y blanda	1320
Cena normal y blanda	1980

**ITEM 8: RIS PUENTE PIEDRA-SANTA ROSA- CMI SANTA ROSA, DR. ENRIQUE MARTIN ALTUNA Y LOS SUREÑOS**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
<b>A) RACIONES PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA</b>	
Desayuno	10740
Almuerzo	11700
Cena	10740
<b>B) RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS</b>	
Desayuno normal y blanda	6580
Almuerzo normal y blanda	6580
Cena normal y blanda	9000

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato Nº 02 de Aprobación de Expediente Nº 91-2021

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

RECURSOS ORDINARIOS  
DONACIONES Y TRANSFERENCIAS

**Importante**

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

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No Aplica

**1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

#### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 12 meses y/o hasta agotar el monto total contratado; el cual iniciara un día después de la firma de contrato.

#### 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 oficina de tesorería de la DIRIS LN, sitio en Calle A MZ. 02 Lt 03 Asoc. Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia – Lima – Perú.

##### Importante

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

#### 1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2022.
- Ley N° 31085 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2022.
- Ley N° 31086 - Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2022
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 250-2020-EF, Establecen disposiciones en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modifican el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225
- Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias mediante Decreto Supremo N° 377-2019- EF y el Decreto Supremo N° 168-2020-EF
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley de Salud N° 26842, Resolución Ministerial N° 749-2012, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud"
- Resolución Ministerial N° 239-2020-MINSA
- Directivas OSCE.
- Código Civil

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

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

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

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

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

**Importante**

- *El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. **(Anexo N° 11)**

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

<sup>5</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



### 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.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el Trabajo.
- i) Carné de sanidad vigente de todo el personal, emitido por la Municipalidad provincial correspondiente, el cual deberá encontrarse vigente durante toda la prestación del servicio.
- j) Declaración jurada de encontrarse clínicamente aptos todos los trabajadores asignados al servicio (Formato Libre)
- k) Relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil y en la planta de producción.

#### 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 en 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 y el 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 cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/*

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>8</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Entidad, ubicado en Calle A Mz. 1,2 Lote 03 Asociación de Vivienda Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia – Lima, en horario de oficina (previo a la entrega de la documentación en mesa de partes, apersonarse a la Oficina de Abastecimiento para la verificación de la documentación respectiva)

## 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 debe contar con la siguiente documentación:

- Relación diaria de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello del (la) nutricionista encargada de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.
- Acta de conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el medico jefe de los Centro de Salud Materno Infantil con el visto bueno de la Oficina de intervenciones estratégicas en salud pública y gestión territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.
- Todos los documentos necesarios para iniciar el proceso de pago deberán tener la conformidad firmada por el (la) nutricionista responsable de raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, Medico jefe del Centro de Salud Materno Infantil y con el visto bueno de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.
- Factura
- Orden de Servicio.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la DIRIS Lima Norte, sitio en Calle A MZ. 02 Lt 03 Asoc. Víctor Raúl Haya de la Torre – Independencia – Lima – Perú.

<sup>8</sup> 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

#### ITEM 3: RIS SAN MARTIN DE PORRES- CMI MEXICO



Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

\*Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia\*

#### TÉRMINOS DE REFERENCIA

##### DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Contratación de una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva para que brinde el servicio de abastecimiento de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil Mexico (RIS SAN MARTIN DE PORRES) de la DIRIS Lima Norte"

#### 1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva, que abastezca de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad para los pacientes hospitalizados y personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, de esta manera garantizar la continuidad de los servicios de salud que se brindan a la población.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente servicio tiene la finalidad de contratar un empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva para proveer de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad, que contribuyan a evitar posibles daños en la salud de los pacientes hospitalizados y del personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.

#### 3. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 593-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA que aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud.

#### ALCANCE

El servicio de las raciones alimentarias tendrá como alcance al personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte. Las cantidades de las raciones alimentarias son estimaciones acreditadas, en base al historial de consumo de raciones en los últimos 6 meses, se detalla en el siguiente cuadro:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
<b>A) RACIONES PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA</b>	
Desayuno	2640
Almuerzo	2640
Cena	2640
<b>B) RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS</b>	
Desayuno normal y blanda	1440
Almuerzo normal y blanda	1440
Cena normal y blanda	1400





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

81

## 5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

## 6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

### 6.1 DE LA UBICACIÓN

El contratista atenderá la demanda de raciones alimentarias en el Centro de Salud Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	DIRECCION
1	C.M.I. MÉXICO	SAN MARTÍN DE PORRES	AV. JAVIER DIEZCANSECO 3613, URB CONDEVILLA

### 6.2 DE LA INFRAESTRUCTURA

- 5.2.1. De ser el caso, la Entidad facilitará al contratista un ambiente donde se realizará la preparación y servicio de las raciones alimentarias, en función de la disponibilidad que pueda ofrecer la Infraestructura del Centro de Salud Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.
- 5.2.2. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente adecuado para la preparación de alimentos, será responsabilidad del contratista la adecuación y acondicionamiento del ambiente para usarlo como área de preparación de alimentos, el contratista deberá implementarlo y equiparlo a fin de que reúna las condiciones sanitarias según R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.
- 5.2.3. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente disponible para la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el consumo de los servicios básicos (luz y agua) será costado por la entidad, así como la depreciación de la Infraestructura, debiéndose estos NO ser considerados en la valorización de la estructura de costos del contratista.
- 5.2.4. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con un ambiente que permita la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el contratista dispondrá de una planta de producción que reúna las condiciones sanitarias y que cumpla con la Indicaciones técnicas que se estipulan en la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, con el fin de asegurar la inocuidad y calidad de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.
- 5.2.5. El centro Materno Infantil que requiere el abastecimiento de raciones alimentarias mediante el transporte de las raciones desde la planta de producción del contratista hacia el Centro Materno Infantil, se detalla a continuación:

N°	ESTABLECIMIENTOS	DISTRITO	DIRECCION
1	C.M.I. MÉXICO	SAN MARTÍN DE PORRES	AV. JAVIER DIEZCANSECO 3613, URB CONDEVILLA

### 6.3 DEL TRASPORTE DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS AL CENTRO MATERNO INFANTIL

- 5.3.1. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada que permita la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el contratista deberá garantizar la seguridad y la inocuidad del transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil, el que se realizará en vehículos propios de la empresa, de uso exclusivo para tal fin, que deben tener un buen mantenimiento y buenas condiciones de higiene.
- 5.3.2. El contratista debe implementar un programa de higiene y saneamiento del (los)





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

80

vehículo(s) utilizados para el transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil, el cual debe estar ubicado en un lugar visible dentro del vehículo y debe mantenerse actualizado, para garantizar la seguridad y la inocuidad de las raciones alimentarias.

5.3.3. El Contratista deberá transportar las raciones alimentarias al Centro de Salud Materno Infantil utilizando contenedores isotérmicos adecuados para el transporte de alimentos con cierre hermético que garanticen una temperatura adecuada, eviten el riesgo de contaminación y mantengan la inocuidad de las raciones, los que deben tener un correcto estado de mantenimientos e higiene, garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente en materia de servicios de alimentación para establecimientos de salud.

#### 6.4 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN LOS CENTROS MATERNO INFANTILES CON INFRAESTRUCTURA ADECUADA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

5.4.1. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente disponible para la preparación de alimentos, el Contratista deberá instalar los siguientes equipos y menaje:

- 01 cocina industrial de acero inoxidable.
- 01 congeladora industrial de acero inoxidable.
- 01 licuadora industrial de acero inoxidable.
- 01 licuadora exclusiva para preparaciones dulces.
- 01 refrigeradora
- 01 horno microondas
- 01 horno Semi industrial  
(Debiendo ser estos de primer uso y/o Seminuevos los cuales garantizan un óptimo funcionamiento y el buen estado de conservación.)
- 01 botiquín, abastecido correctamente.
- 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas de acero quirúrgico).
- Los utensilios usados en la prestación del servicio contratado deberán ser de: acero inoxidable, resistente al calor, quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico, material descartable o similar, ni de aluminio. No está permitido el uso de utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.
- El contratista mantendrá las instalaciones de producción y servido así como equipos y mobiliario en buenas condiciones de funcionamiento y salubridad.
- Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.

#### 6.5 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA CONTARÁ EN SU PLANTA DE PRODUCCIÓN

6.5.1 En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada para la preparación de las raciones, el Contratista deberá garantizar el equipamiento de su planta de producción:

- 01 cocina industrial de acero inoxidable.
- 01 congeladora industrial de acero inoxidable.
- 01 licuadora industrial de acero inoxidable.
- 01 licuadora exclusiva para preparaciones dulces.
- 01 refrigeradora
- 01 horno microondas
- 01 horno Semi industrial  
(Debiendo ser estos de primer uso y/o Seminuevos los cuales garantizan un óptimo funcionamiento y el buen estado de conservación.)



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

19

- 01 botiquín, abastecido correctamente.
- 01 extintor de acetato de potasio de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas de acero quirúrgico).
- Los utensilios utilizados en la prestación del servicio contratado deberán ser de acero inoxidable, resistente al calor, quedando prohibida la utilización de material plástico, material descartable o similar, ni de aluminio. No está permitido el uso utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.
- La distribución de equipos instalados en la planta de producción del contratista será distribuido de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.

#### 6.6 VAJILLA Y MENAJE PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.6.1 El tipo de vajilla que será utilizada para la atención del personal de salud de guardia hospitalaria, durante en el servido del desayuno, almuerzo y cena, dependerá de si el Centro de Salud Materno Infantil cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias.

6.6.2 Si el Centro de Salud Materno Infantil cuenta con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de raciones alimentarias, se hará uso de vajilla hotelera color blanco, vasos de vidrio, cubiertos de acero inoxidable y porta cubiertos con tapa para el guardado de cubiertos.

6.6.3 Corresponiendo a los Centros de Salud Materno Infantil que cuentan con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de las raciones alimentarias, harán uso de la vajilla hotelera, el contratista debe cumplir con las siguientes indicaciones:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Cincuenta (50) Tazas de loza de 250 cc de capacidad.
- Veinticinco (25) vasos de vidrio para jugos de 250 cc.
- Veinticinco (25) Platos de loza para entradas.
- Veinticinco (25) Juegos de Cubiertos (cucharita).
- Veinticinco (25) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Veinticinco (25) vasos de vidrio para refresco de 250 cc.
- Veinticinco (25) Platos de loza para entradas.
- Veinticinco (25) Platos de loza para plato de fondo.
- Veinticinco (25) Platos de loza hondo para sopa.
- Veinticinco (25) Juegos de Cubiertos (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo).
- Veinticinco (25) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

6.6.4 Si el Centro de Salud Materno infantil no cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos descartables de las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de panes y frutas.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Envases con tapa de 500 mL de capacidad, para sopa o entrada.
- Envases con tapa de 500 g de capacidad, para plato de fondo.
- Envases con tapa de 250 mL de capacidad, para postre.
- Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

78

- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
- 6.6.5 En caso que el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro de Salud Materno Infantil que cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentarias, se encuentre atendiendo una emergencia durante la hora programada del servido de las raciones, el contratista deberá contar con envases descartables que aseguren la conservación y eviten la contaminación de la ración completa de desayuno, almuerzo o cena.
- 6.6.6 El Contratista se encargará de mantener en buen estado de conservación e higiene las vajillas y menajes, utilizados para la atención del personal de salud de los Centros Materno Infantil que cuenten con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de las raciones alimentarias.
- 6.6.7 Todos los recipientes y menaje descartable, serán almacenados y protegidos de la contaminación en un ambiente adecuado, en recipientes seguros que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.
- 6.6.8 Al término de Vida Útil de los equipos y utensilios, deberá ser repuesto inmediatamente por otro de la misma característica, no se deberá hacer uso de equipos y/o utensilios en mal estado de conservación (rotos, despostillados, rajados, etc.).
- 6.6.9 El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento de las normas de higiene, como: Surtidores de jabón líquido, gel desinfectante o alcohol, servilletas, papel toalla en los lavaderos para el lavado de manos, tachos de basura con tapa oscilante.
- 6.6.10 El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento del programa de higiene y saneamiento de los ambientes, equipos, menaje, vajilla y otros enseres, como: paños absorbentes, detergente, lavavajilla, lejía, esponja verde, escoba, recogedor, detergente para pisos, trapeadores y todos los utensilios e insumos necesarios para reducir el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias. No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico).



Nota: Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, la raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros de Salud Maternos Infantiles que cuentan con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, se harán entrega en recipiente descartables, que cuenten con las especificaciones indicadas en el inciso 5.6.4, esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

#### 6.7 VAJILLA Y UTENSILIOS PARA LA ATENCION DE PACIENTES

5.7.1. En caso de que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentarias, para la atención de los pacientes hospitalizados, el Contratista utilizará vajilla de acero inoxidable en cantidad suficiente.

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Treinta (30) tazas de acero inoxidable de 250 cc.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 CC.
- Quince (15) Juegos de cubiertos (cucharitas).

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

74

- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 cc
  - Quince (15) Juegos de cubiertos (tenedor, cuchara, cucharita y cuchillo).
- 5.7.2. En caso el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la Infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos descartables de las siguientes características:  
Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar:
- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
  - Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de panes y frutas.
- Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:
- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
  - Envases con tapa de 500 mL de capacidad, para sopa o entrada.
  - Envases con tapa de 500 g de capacidad, para plato de fondo
  - Envases con tapa de 250 mL de capacidad, para postre.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
  - Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
- 5.7.3. En caso de que el Centro de Salud Materno Infantil cuente la Infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, para la atención de los pacientes hospitalizados, el contratista proveerá diariamente agua hervida a los pacientes hospitalizados en jarras con tapa y vaso de material inocuo y seguro.

Nota: Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, la raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Maternos Infantiles que cuentan con la Infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, se harán entrega en recipiente descartables, que cuenten con las especificaciones indicadas en el Inciso 5.7.2., esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

#### DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

##### 6.1. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS

- 6.1.1. El/la nutricionista o el responsable de turno de guardia hospitalaria determinará el tipo de régimen para los pacientes hospitalizados, pudiendo ser régimen blando o régimen normal, en caso sea necesario el personal de turno de guardia podrá solicitar dieta hiperproteica, esta información será remitida al contratista vía correo electrónico y llamada con seis (06) horas de antelación.
- 6.1.2. La dieta normal es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades energéticas del paciente hospitalizado, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares.  
Deben limitarse la utilización de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.
- 6.1.3. La dieta blanda es un tipo de régimen dietoterapéutico constituido por alimentos líquidos y sólidos de fácil digestión, en el que se permite el uso de los siguientes alimentos:

##### PROTEÍNAS

Lácteos y derivados descremados, huevos, carnes magras





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

76

	(sin tejido conectivo) y pescados.
CEREALES REFINADOS	Arroz, sémola, fideos, pan francés.
TUBÉRCULOS	Papa, yuca, camote (sancochados)
AZÚCARES	Azúcar, mermeladas, gelatinas.
VERDURAS	Solo verduras cocidas
FRUTAS	Solo frutas cocidas, mazamorra, compotas, etc.

Debe evitarse la utilización de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, verduras crudas, frutas crudas y con cáscara, alimentos flatulentos, menestras con cáscara, frutos secos, aderezos irritantes, ajíes y frituras.

- 6.1.4. La dieta hiperproteica es aquel régimen dietoterapéutico normal con un mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. En caso de requerir dieta hiperproteica se solicitará la inclusión de un huevo cocido, leche, yogurt u otro alimento de origen animal al régimen normal, sin costo adicional.
- 6.1.5. El personal de salud de guardia hospitalaria podrá requerir "dieta" para el almuerzo y/o cena, cuando su estado de salud lo amerite y con la validación del/la nutricionista y la autorización documentada por médico jefe y/o responsable de los Centros Maternos Infantiles con un mínimo de 24 horas de anticipación previo al consumo, ello no significará costo adicional al menú.

#### 6.2. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DE LOS RÉGIMENES NORMAL Y BLANDO PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (%)
Desayuno	20%
Almuerzo	50%
Cena	30%
TOTAL	100%

#### 6.3. APOORTE ENERGÉTICO Y PROTEICO DE LOS RÉGIMENES NORMAL Y BLANDO PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Materno Infantil, deben de brindar un adecuado aporte energético y proteico, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
Desayuno	440	10
Almuerzo	1100	40
Cena	660	30
TOTAL	2200	80

Nota: Las fuentes proteicas consideradas son de origen animal y de preferencia alimentos ricos en hierro.

#### 6.4. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN NORMAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

- 6.2.1. El régimen normal ofrecido a los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

##### DESAYUNO



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

75.

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinoa, maca avena, soya, sémola, siete cereales, entre otros.) y/o leche evaporada de dilución 1/3. En volumen de 250 cc.
  - Una unidad de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras.
  - Una unidad de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta de estación (entera o en jugo).
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada será de tres a cuatro veces por semana.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras con un gramaje de 200 g (considerar 3 verduras diferentes como mínimo).
  - Una fruta de estación o postre.
  - Refresco de fruta o Infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.
- ❖ La frecuencia de la fruta será de tres (03) a cuatro (04) veces por semana.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.

#### PLATO DE FONDO:

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150g en cocido.
- Guarnición de cereal (arroz, trigo, fideos o pastas, maíz, quinoa, kiwicha, etc.)
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

#### CENA

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras de preferencia cocidas, con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Infusión baja en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 ml) y/o sin azúcar.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150g en cocido.
- Guarnición de cereal. (Arroz trigo, fideos, maíz, pastas, quinoa, kiwicha, etc.)
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.

#### 6.5. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN BLANDO PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

6.5.1. El régimen blando ofrecido a los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinoa, maca avena, soya, sémola, siete cereales, entre otros.) y/o leche evaporada descremada de dilución 1/3, en volumen de 250 cc.



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

74

- Una unidad de pan con entremés fuerte (no frituras ni preparaciones con abundante aceite).
  - Una unidad de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta cocida.
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres a cuatro veces por semana. Asimismo, el entremés va depender de la prescripción dietoterapéutica y/o tolerancia del paciente.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa con verduras o crema de verduras o ensaladas de verduras cocidas, con un gramaje de 200 g (considerar 3 verduras diferentes como mínimo).
  - Fruta de estación cocida.
  - Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada cocida de será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: pollo.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (Pollo, pescado y pavita), (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

#### CENA

- Una ración de sopa con verduras o crema de verduras.
  - Infusión o bebida, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) o sin azúcar.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: pollo.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico de 150 g en cocido (Pollo, pescado y pavita). No frituras o preparaciones con abundante aceite.
- Guarnición de cereal (Arroz, fideos, entre otros)
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.

**OBSERVACIÓN:** En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas derivados del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe). De preferencia un alimento de origen animal rico en hierro.

En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje solicitado.

Se debe asegurar y cumplir con el aporte de fibra de acuerdo al menú programado.

Los regímenes alimenticios deben reunir las condiciones de las Leyes Fundamentales de la Alimentación, con el fin de asegurar una adecuada alimentación y nutrición de los pacientes hospitalizados.



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

7B

#### 6.6. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DEL RÉGIMEN PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

Las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (%)
Desayuno	20%
Almuerzo	50%
Cena	30%
TOTAL	100%

#### 6.7. APOORTE ENERGÉTICO Y PROTEICO DEL RÉGIMEN PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

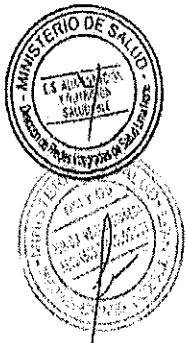
Las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar un adecuado aporte energético y proteico, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
Desayuno	440	10
Almuerzo	1100	40
Cena	660	30
TOTAL	2200	80

Nota: Las fuentes proteicas consideradas son únicamente de origen animal.

#### 6.8. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.8.1. El régimen ofrecido al personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:



##### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinua, maca avena, soya, ponche de habas, siete semillas, sémola, entre otros) o leche evaporada dilución (1/3). En volumen de 250 cc.
- Unidad (01) de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras.
- Unidad (01) de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
- Una fruta de estación (entera o en jugo).

- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres o cuatro veces por semana.

##### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de fruta de estación o postre.
- Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 ml) o sin azúcar.

- ❖ La frecuencia de la fruta será de tres (03) a cuatro (04) veces por semana.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

70

- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido.
- Guarnición de cereal (arroz, trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

**CENA**

- Una ración de sopa o una ración de ensalada de verduras de preferencia cocida con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de café o infusión bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g cocido.
- Guarnición de cereal. (Arroz trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.).
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.



Nota: En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas derivados del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, cerdo, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe). En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje solicitado. Se debe asegurar y cumplir con el aporte de fibra de acuerdo al menú programado.

6.8.2. En caso se solicite régimen tipo "dieta" deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

**DESAYUNO**

- Infusión o leche evaporada descremada dilución (1/3), sin azúcar, en volumen de 250 cc.
- Unidad (01) de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Unidad (01) de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
- Una fruta de estación (entera o en jugo sin azúcar).

- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres o cuatro veces por semana.

**ALMUERZO**

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de fruta de estación.
- Refresco de fruta o infusión, sin azúcar.



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

- ❖ Las sopas o cremas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramo de 150 g en cocido (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Ensalada de verduras crudas o cocidas (mínimo 3 verduras diferentes), en gramo de 300 g.
- Guarnición: arroz o quinua o tubérculo o menestras, en gramo de 150 g.

**CENA**

- Una ración de sopa o una ración de ensalada de verduras de preferencia cocida con un gramo de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de café o infusión sin azúcar.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramo de 150 g en cocido (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Ensalada de verduras crudas o cocidas (mínimo 3 verduras diferentes), en gramo de 300 g.
- Guarnición: arroz o quinua o tubérculo o menestras, en gramo de 150 g.

- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.



**6.9. CUADRO GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS MATERNO INFANTIL**

	ALIMENTOS	PESO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA
	Carne de res (presa)	150g	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte.	2 veces por semana.
	Carne de res (pulpa)	120 g		
	Carne de res (sopa)	30g		
2	Carne de pollo (presa)	150g	Contar con Registro sanitario vigente; producto nacional, fresco, sin golpes, con hueso según corte. No se usará rabadillas.	4 veces por semana.
	Carne de pollo (sopa)	30g		
	Carne de pollo (entremés)	40g		
	Carne de pollo (pulpa)	120 g		
3	Carne de cerdo.	150g	Pulpa de primera calidad, producto nacional, contar con Registro Sanitario vigente, Autorización de Senasa, fresco	1 vez al mes.
4	Carne de pescado sin hueso	150g	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco (no tollo azul ni perico)	Pescado 1 - 2 veces por semana.
5	Carne de Pavita	150g	Contar con Registro Sanitario vigente, producto nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de Senasa	1 vez por mes.
6	Vísceras (mondongo, corazón, bife, hígado).	130g	Con Registro Sanitario vigente, producto nacional. Fresco.	1 vez quincenalmente en presa completa no



PERÚ

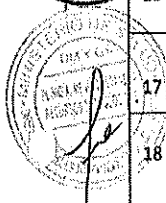
Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

70

				trozados.
7	Queso fresco.	30g	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado con Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos.
8	Queso Dambo o Edam.	30g	Presentación de primera calidad, empaque al vacío, rotulado y etiquetado con fecha de vencimiento vigente y con Registro Sanitario vigente, marca que garantice inocuidad alimentaria.	Alternar en la programación con otros alimentos.
9	Pan (desayuno 30 g).	30g	Fresco, presentación característica, olor y sabor característico.	Diario.
10	Atún.	50g	Filete o lomito, envase de hojalata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, marca conocida	Alternar la programación.
11	Menestra.	80g	Grano entero, nacional, Primera calidad. Con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	3 veces por semana.
12	Huevos.	55g	Limpios, sin impurezas, con registro de procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	Alternar en la programación.
13	Arroz.	80g a 100g	Libre de impurezas, grano entero, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
14	Viveres secos (fideos, etc.).	De acuerdo con la ración	Envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
	Leche evaporada.	125 cc	Presentación lata, con Registro Sanitario y fecha vencimiento vigentes, dilución 1/1.	Diario.
16	Azúcar.	Cantidad suficiente	Rubia, granulada, no húmeda y sin impurezas, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	Diario.
17	Frutas naturales seleccionadas.	120g a 150g	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	Diario.
18	Manzana.	150g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
19	Naranja de postre.	180g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
20	Plátano de la isla o seda.	140g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación
21	Mandarina	130g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
22	Mango	150g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullada	Alternar en la programación
23	Melón	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación	Alternar en la programación





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

69

24	Pera	170g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
25	Sandía	220g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
26	Uvas, ciruelas, fresas	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
27	Tubérculos o raíces.	De acuerdo con el tipo de preparación	Primera calidad, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación, sin brotes.	Para guarnición de acuerdo a la programación.
28	Verduras frescas	200g a 250g	No presentar maduración excesiva, no golpeadas, sin ataques de insectos y de primera calidad.	Diario y/o según la preparación

- Los cereales (fideos, sémola, avena, etc.) serán envasados, de calidad superior, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, NO SE ACEPTARÁ REETIQUETADO O SOBREETIQUETADOS.
- Todos los alimentos deberán ser de calidad superior e inocua.
- Todas las frutas y verduras serán de calidad superior e inocua.
- Cualquier tipo de carne o vísceras serán de calidad superior e inocua.

6.4.1. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS VIGENTES DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

a) CARNE DE RES

- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- No ingresará carne congelada.
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico

b) PESCADOS

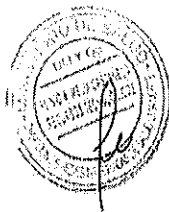
- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras.
- Deben presentar agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico
- El tipo de pescado podrá ser: tollo de leche, jurel, caballa, bonito, tilapia u otro de calidad similar con aprobación del área de control.

c) POLLO

- El peso del pollo debe ser entre 1900 y 2000 g, peso libre de vísceras.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimientos vigentes, impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.

d) EMBUTIDOS: (sólo de acuerdo con la programación)

- Embolsado y sellado herméticamente, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes.







PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

68

- Deberá ingresar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**e) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBERCULOS:**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas, jvas de madera o plástico, no ingresará en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Las verduras, hortaliza, tubérculos y legumbres se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, brotes, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

**f) FRUTAS**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.

**g) CEREALES Y GRANOS**

- Los productos deben ser de primera calidad,
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**h) PRODUCTOS ENLATADOS**

- Sin abolladuras
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**i) VIVERES SECOS:**

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**j) CONDIMENTOS:**

- Si el alimento ha sido procesado; deberá contar registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero, en buenas condiciones y sin pelar.

**k) YOGURT**

- Envasado y sellado herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.

**l) ACEITE VEGETAL:**

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

63

- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

m) ALIMENTOS:

- Los alimentos a distribuir deberán mantenerse protegidos de la contaminación.
- Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas tendrán protector de alimentos (papel poligraso), que será retirado por el mismo paciente al momento de su consumo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El protector de alimentos (papel poligraso) debe ser adquirido de distribuidores formales. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpo extraño (piedras, astillas, heces de roedores, etc.); demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios.
- El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas, sin presencia de humedad o insectos.

8. DE LAS CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

8.1. El Contratista garantizará la calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimentarias para el personal médico de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, de acuerdo a las normativa sanitaria vigente, conforme a la Ley de Salud N°26842, R.M.N°749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud, Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N°034-2008-AG, Decreto Ley N°1062-20008.

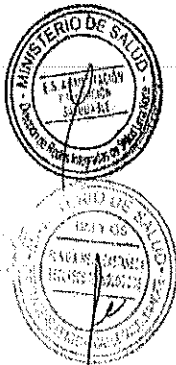
La supervisión, vigilancia y/o cumplimiento de la norma mencionada se realizará de manera inopinada, a fin de asegurar la inocuidad, la calidad fisicoquímica y características organolépticas de las raciones alimentarias, estará a cargo del responsable de nutrición del Centro Materno Infantil, así también dichas supervisiones serán realizadas por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), deberán constar con Informes de supervisión con sus respectivas ACTAS, en donde se recogerá la información de forma objetiva y de ser necesario se adjuntará evidencia fotográfica, del cumplimiento o no cumplimiento las obligaciones del Contratista.

8.2. El Contratista deberá implementar un plan para contribuir a la prevención del contagio del COVID-19 en los trabajadores. Este plan debe estar diseñado en base a los lineamientos conforme a la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". La supervisión de la implementación del plan COVID-19, estará a cargo de la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de la DIRIS Lima Norte.

8.3. El control del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias se efectuará de manera inopinada y mediante un muestreo aleatorio por la o el Nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte.

El incumplimiento del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias para el personal médico de guardia y pacientes hospitalizados de los centros materno infantiles está sujeto a sanción según lo determine la Entidad.

8.4. El responsable de nutrición designado por el médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil, realizará de dos (02) a tres (03) supervisiones inopinadas, de manera mensual.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

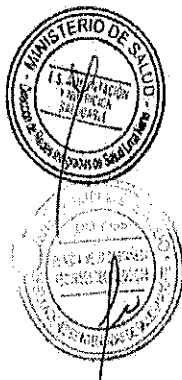
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

68

- 8.5. La nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones inopinadas, de manera mensual.
- 8.6. Se evaluará periódicamente el estado sanitario de las instalaciones donde se elaboran las raciones alimentarias, así como también se evaluará los conocimientos de los trabajadores del contratista sobre manipulación de alimentos y limpieza e higiene.
- 8.7. Durante las supervisiones realizadas por la nutricionista de raciones del Centro de Salud Materno Infantil por y/o por la nutricionista de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, se contará con presencia de un representante de la empresa contratista, de no encontrarse el contratista designará a un representante que participe de las supervisiones.
- 8.8. Las raciones alimentarias atendidas serán de consumo exclusivo del personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros de Salud Materno Infantil
- 8.9. En caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuenten con la Infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, la entidad brindará estos ambientes al contratista. Para lo cual, el contratista adecuará y acondicionará la infraestructura de la Entidad, realizando las mejoras y/o acondicionamiento necesario para una óptima preparación y servicio de las raciones. Las mejoras y/o adecuaciones que realice el proveedor quedarán para la entidad al término o extinción del contrato.
- 8.10. El costo de servicio de alimentación para el personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros Maternos Infantiles, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 8.11. El contratista deberá dotar a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación y servicio de las raciones alimentarias como camisa, pantalón, delantal de acuerdo a las funciones que realicen, como mínimo 2 juegos al año.
- 8.12. El contratista deberá dotar a su personal de equipo de protección como gorros descartables, mascarillas quirúrgicas y guantes de látex, las veces que sea necesario durante la preparación y servicio de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros Maternos Infantiles.
- 8.13. Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, EsSalud, SNP, seguros; así como cualquier otro beneficio o concepto que por Ley se disponga y de la remuneración de su personal.
- 8.14. El Contratista deberá coordinar de forma permanente con la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 8.15. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurra en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 8.16. El Contratista está obligado a cumplir con todos los ítems contenidos en las bases administrativas y Términos de Referencia, cualquier incumplimiento de lo descrito esta sujeto a la aplicación de las penalidades.

9. DE LA PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 9.1. Al inicio de la contratación, el contratista favorecido con la buena pro remitirá por única vez, con siete (07) días calendario de anticipación al inicio de sus labores, por escrito y/o vía correo electrónico, la programación mensual de menús calorizada, a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS para su evaluación en un plazo no mayor a tres (03) días calendario, enviando un Informe de la observaciones vía correo electrónico al contratista, que tendrá un plazo no mayor a dos (02) días calendario para remitir la programación subsanada vía correo electrónico a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS, para su aprobación y visado. El contratista distribuirá la programación aprobada y visada a los Centros Maternos Infantiles para su publicación en un lugar visible.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

- 9.2. La programación mensual del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles será elaborada y firmada por la nutricionista y chef del contratista, incluirá el aporte calórico de las preparaciones.
- 9.3. La programación calorizada debe ser entregada por escrito y/o vía correo electrónico con quince (15) días calendario de antelación a los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, para la evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en los términos de referencia.
- 9.4. De encontrarse observaciones los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles emitirá un informe con las observaciones vía correo electrónico al contratista en un plazo no mayor de cuatro (04) días calendario.
- 9.5. El contratista tendrá un plazo no mayor de tres (03) días calendario para la subsanación de las observaciones, remitiendo la información a los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, vía correo electrónico.
- 9.6. La programación aprobada por los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, deberá ser socializada y publicada en un lugar visible del establecimiento para su posterior supervisión y control.
- 9.7. La programación del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, podrá ser modificada por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS, con tres (03) días calendario de antelación mediante comunicación escrita y/o vía correo electrónico antes al contratista.
- 9.8. El contratista deberá preparar menús mejorados para los paciente el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, en los siguientes días festivos durante la duración de la contratación:
- Día de la Madre (almuerzo)  
Día del Padre (almuerzo)  
Fiestas Patrias (28 de julio: almuerzo)  
Navidad (24 de diciembre: Cena, 25 de diciembre: Desayuno y almuerzo)  
Año Nuevo (31 de diciembre: Cena, 01 de enero: Desayuno y almuerzo)
- 9.9. El horario de atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles será de lunes a domingo, el horario establecido es el siguiente:
- | PACIENTES | HORARIO     |
|-----------|-------------|
| Desayuno  | 07:30 horas |
| Almuerzo  | 13:00 horas |
| Cena      | 18:30 horas |
- | PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA | HORARIO             |
|----------------------------------|---------------------|
| Desayuno                         | 06:30 a 07:30 horas |
| Almuerzo                         | 13:00 a 14:30 horas |
| Cena                             | 20:00 a 22:00 horas |
- 9.10. En caso el Centro Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada para la preparación de las raciones alimentarias, y el abastecimiento sea mediante el transporte de las raciones desde la planta de producción, el contratista debe garantizar la llegada de las raciones con un mínimo de 30 minutos de anticipación al inicio del horario establecido en el acápite 8.9.
- 9.11. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto y distribución de las raciones en los horarios señalados en el inciso 8.9, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica emitida por el (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 10. DE LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

- 10.1. La lista del personal de guardia hospitalaria que se beneficiará con las raciones alimentarias será alcanzado y visado oportunamente por la oficina de Recursos Humanos de los Centros Maternos Infantiles.



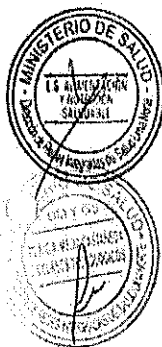
PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

64

- 10.2. La cantidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria, será enviada por el médico Jefe de los Centros Maternos Infantiles o responsable designado, vía correo electrónico de manera semanal o mensual al contratista.
- 10.3. La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el médico Jefe de los Centros Maternos Infantiles o responsable designado mandará una comunicación escrita y/o vía correo electrónico al contratista con un mínimo de seis (06) horas antes del horario de distribución establecido.
- 10.4. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidades solicitadas de raciones para el personal de guardia hospitalaria, establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.
- 11. DE LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS**
- 11.1. La cantidad de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, será comunicada diariamente mediante llamada telefónica y correo electrónico por el responsable del área de internamiento/ hospitalización de los Centros de Salud Materno Infantil al contratista.
- 11.2. La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el responsable del área de internamiento/ hospitalización comunicará mediante llamada telefónica y correo electrónico al contratista con un mínimo de seis (06) horas antes del horario de distribución establecido.
- 11.3. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidades solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.
- 12. DEL CONTROL DE SALUBRIDAD**
- 12.1. El contratista deberá presentar para la firma del contrato, Declaraciones Juradas de encontrarse clínicamente aptos todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en los Centros Materno Infantiles de la DIRIS Lima Norte.
- 12.2. El personal del contratista deberá contar con su respectivo Carnet de Sanidad, emitido por la Municipalidad Metropolitana de Lima, los que deben ser presentados por el contratista una vez que adjudique, los cuales deben estar vigentes durante toda la prestación del servicio y ser renovados de manera oportuna, bajo ningún motivo el trabajador del contratista trabajará con carnet de sanidad caducado.
- 12.3. El Contratista deberá implementar Programas de Higiene y Saneamiento. El contratista brindará información documentada sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, vehículos de transporte de raciones, etc, asimismo deberá implementar un Plan de higiene y Saneamiento de los ambientes de elaboración y servicio de las raciones alimentarias en los Centros Maternos Infantiles, así como el mantenimiento de la infraestructura, equipos y accesorios que la entidad le haga entrega, toda la documentación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento se presentará las veces que la supervisión le solicite.
- 12.4. Los recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para el uso exclusivo de alimentos entre crudos, cocidos, salados y dulces), los que deben ser repuestos cuando presenten señales de deterioro.
- 12.5. Los desperdicios deberán eliminarse inmediatamente sin quedar restos de ninguna índole para el siguiente horario de servicio. Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de alimentos serán depositados en recipientes adecuados, de fácil limpieza y dimensiones que permita su manejo y transporte.
- 12.6. El personal responsable del servicio vestirá uniforme representativo de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, según la función que realice como:





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

maskarillas, guantes descartables, redecillas, botas de jebe, gorros. En el caso de personal de limpieza utilizara dos uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera; un uniforme para la limpieza en el área de producción, un mandil y botas distintas a las que utiliza en el área de servicio.

- 12.7. En el transporte y distribución de las raciones alimentarias, los recipientes deben permitir el mantenimiento de los alimentos calientes a temperaturas no menores de 60°C por un periodo no menor a dos horas, además deben de evitar el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias.
- 12.8. El contratista garantizará que el personal encargado de la limpieza de los ambientes, por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de los pacientes hospitalizados y del personal de salud de guardia hospitalaria.
- 12.9. El contratista proveerá a su personal destacado en los Centros Materno Infantiles con infraestructura adecuada para la preparación de las raciones: jabón líquido sin triclosan con registro sanitario vigente, papel toalla doble hoja color blanco, dispensadores de alcohol gel y alcohol en gel.
- 12.10. Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, el contratista proveerá a sus trabajadores encargados del servicio y distribución de las raciones de equipo de protección personal: traje de protección de color claro, doble mascarilla quirúrgica, guantes de latex, protector facial, gorro o redessilla, así también alcohol antiséptico desinfectante en spray, esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

### 13. DE LA SUPERVISIÓN Y/O VIGILANCIA SANITARIA Y DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 13.1. Los médicos jefes y/o responsables de los Centros Maternos Infantiles designarán a un profesional nutricionista para la realización de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional del servicio de raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.2. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente la infraestructura adecuada para elaboración y servicio de las raciones alimentaria, las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo bajo los lineamientos conforme la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud", en cada supervisión se aplicará la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, incluida en la mencionada Norma Técnica.
- 13.3. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada para elaboración y servicio de las raciones alimentaria, las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo aplicando la ficha modificada de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, elaborada por la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte.
- 13.4. La supervisión de calidad nutricional de las raciones alimentarias (control del gramaje, calidad y composición) se efectuará mediante un muestreo aleatorio por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, el contratista garantizará las condiciones para su realización proveyendo una ración adicional sin costo.
- 13.5. El contratista se compromete a garantizar la presencia y/o asignar un responsable que participe desde el inicio hasta el final de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, así también firmar el acta de supervisión.
- 13.6. Las observaciones encontradas en la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias realizadas por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, serán informadas de manera inmediata el mismo día de la





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

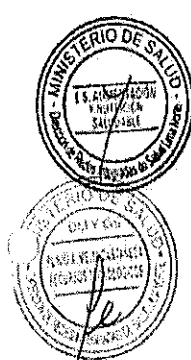
02

supervisión mediante llamada telefónica y correo electrónico al contratista adjuntando la evidencia de lo encontrado.

- 13.7. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la Infraestructura adecuada para elaboración y servido de las raciones alimentaria, el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles ejecutará de dos (02) a tres (03) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.8. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la Infraestructura adecuada el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles ejecutará de dos (02) a tres (03) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá la inspección al vehiculo de transporte de raciones, la recepción de las raciones, así como la distribución de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.9. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la Infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentaria, el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.10. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria) a la planta de producción del contratista, la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.11. Por cada supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, deberá emitir un Informe de supervisión en el que se incluirán: la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, así como evidencias fotográficas de las observaciones encontradas.
- 13.12. El Informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles será remitido al medico jefe del Centro Materno Infantil, el que deberá remitir dicho informe a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte y al contratista.
- 13.13. El informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte será remitido al medico jefe del Centro Materno Infantil y al contratista.

#### 14. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 14.1. El contratista garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos infantiles,





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

69

mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente.

- 14.2. Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos emitidos por un laboratorio certificado, serán remitido a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, por escrito y/o correo electrónico.
- 14.3. La entidad garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, en coordinación con la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente.
- 14.4. Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos emitidos por DIGESA, serán remitido al contratista por escrito y/o correo electrónico.

#### 15. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

- 15.1. El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con la DIRIS Lima Norte.
- 15.2. El contratista debe contar con el siguiente personal clave: un (01) nutricionista para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Maternos Infantiles.
- 15.3. El contratista debe asegurar que su personal nutricionista designado, cuente con un mínimo de dos (02) años de experiencia certificada en el puesto.
- 15.4. El contratista debe contar con el personal suficiente para la preparación, distribución y servicio de las raciones alimentarias para una correcta atención al personal de salud de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 15.5. El contratista presentará en el plazo de tres (03) días calendario, desde la prestación del servicio copia del contrato laboral y documentación de todo su personal, así como de todo personal que ingrese durante la prestación del servicio.
- 15.6. El contratista debe garantizar la seguridad e inocuidad durante la preparación de las raciones alimentarias, con la intervención permanente de su personal nutricionista y/o responsable, durante el todo el proceso de producción y servicio de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 15.7. El contratista es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- 15.8. El contratista debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de cada Centro materno infantil, un carnet de identificación o fotocheck que lleve a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del proveedor y sello del representante legal.
- 15.9. El contratista está obligado a capacitar a su personal y presentará a la Entidad en un plazo de siete (07) días hábiles el cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- 15.10. Contratista deberá implementar un plan para contribuir a la prevención del contagio del COVID-19 en los trabajadores del servicio de alimentación. Este plan debe estar diseñado en base a los lineamientos conforme a la Resolución Ministerial Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA. "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" o norma vigente. La supervisión de la implementación del plan COVID-19, estará a cargo del supervisor del servicio de raciones alimentarias de la DIRIS Lima Norte y un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA)







PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

68

- 15.11. Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, así como la disposición y eliminación de los residuos se hará diariamente. La eliminación de estos será asumida por el Contratista.
- 15.12. Es obligación del contratista proporcionar por escrito y/o vía correo electrónico con quince (15) días calendario de anticipación la programación mensual de menús, que deben ser elaboradas y firmadas por el (la) nutricionista y chef de la empresa contratista a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de los Centros de Salud Materno Infantil para su evaluación y aprobación. De encontrarse observaciones el contratista tendrá tres (03) días calendario para la subsanación de lo encontrado.
- 15.13. Durante la vigencia del contrato, en caso de desperfectos y deterioro de las instalaciones, mobiliarios y equipos de la entidad posterior a la entrega, el contratista se hará responsable de la reparación o reposición.
- 15.14. A la entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de daño en los ambientes cedidos al contratista, así como a los daños de los trabajadores de la empresa contratada.
- 15.15. El contratista devolverá las instalaciones e infraestructura en las mismas condiciones que le fue entregado por la entidad, en caso de daños o por desgaste por el uso de la empresa contratista asumirá su reparación y mantenimiento.
- 15.16. En caso sea necesario el contratista deberá instalar mesas y sillas en cantidad suficiente, para que el personal de salud de guardia hospitalaria pueda ingerir sus alimentos, que deberán contar con protocolo de limpieza y desinfección para la prevención del COVID-2019.
- 15.17. El proveedor deberá mostrar un botiquín de emergencia, correctamente abastecido, en lugar visible en el área de preparación de las raciones alimentarias.
- 15.18. El proveedor deberá contar con un extintor de clase K, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible, esto será fiscalizado periódicamente por el responsable de logística o el encargado de Gestión de Riesgos de desastres o quien haga sus veces en el Centro de Salud Materno Infantil.
- 15.19. El proveedor deberá contar con un extintor PQS, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible, esto será fiscalizado periódicamente por el responsable de logística o el encargado de Gestión de Riesgos de desastres o quien haga sus veces en el Centro de Salud Materno Infantil.
- 15.20. Al término del contrato el contratista está obligado a realizar un Informe detallado estado físico y situacional de todos los ambientes a su cargo, el cual será presentado con los documentos de último pago. En el caso se demuestre y advierta un deterioro de los ambientes físicos fuera del uso normal, el proveedor deberá subsanar, refaccionar y/o reemplazar los daños y perjuicios ocasionados.



**16. DE LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- 16.1. Para la firma del contrato, el contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil y en la planta de producción, a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al respectivo centro materno infantil.
- 16.2. El contratista está obligado a contar con el siguiente personal clave: un (01) nutricionista para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias para atención de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados,
- 16.3. El contratista para la ejecución de la prestación del servicio, deberá contar con personal suficiente para garantizar el correcto abastecimiento de las raciones alimentarias; además, se debe contar con personal de reemplazo debido a temas de salud, permisos y día de descanso.
- 16.4. En los Centros Maternos Infantiles donde se elaboren raciones el contratista garantizará el siguiente personal: un (01) chef, un (01) ayudante de cocina, un (01) responsable la limpieza a tiempo completo y un (01) nutricionista que se encuentre supervisando la



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

59

preparación de las raciones como mínimo una (01) vez a la semana, para atención de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes

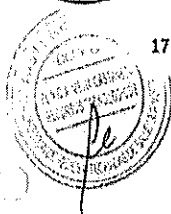
16.5. El cambio del personal indicado en el numeral 12.1, se deberá realizar con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de anticipación. En todo caso el contratista esta en la obligación de reemplazar al personal por otro que cumpla como el mínimo tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.

16.6. El personal deberá usar uniforme completo representativo de la empresa, de acuerdo con la función que realice; uniformes deberán ser de color claro y de uso exclusivo para el trabajo que realice como lo indica Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".

16.7. El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas y valores:

- Pulcritud y orden personal en todo momento.
- Cabello corto
- Cabello cubierto con gorro portector
- Afeitado
- Uñas limpias y cortas
- No usar esmaltes en uñas
- No usar maquillaje mientras manipula alimentos
- No usar joyas, ni accesorios
- Baño diario
- Puntualidad y confiabilidad.
- Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
- Utilizar el uniforme de la empresa en forma impecable y decorosa.
- Gorro, mascarilla, guantes, mandil.
- Amplio conocimiento de las actividades y tarea que le competen.

16.8. La entidad podrá solicitar la sanción y/o el cambio de personal, cuando incurran en faltas o las normas de higiene y disciplinarias de la Entidad o no reúna la experiencia solicitada, previo informe realizado por el nutricionista de la Entidad o del Centro Materno Infantil, dentro de un periodo no mayor a 7 días.



#### 17. DE LA RECEPCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

17.1. La conformidad de la recepción de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados, será realizado por el personal de turno designado por el medico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil.

17.2. Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados, los médicos jefes turno y/o responsables de los Centros de Salud Materno Infantil deberán emitir la relación de los pacientes hospitalizados. La mencionada relación, deberá contener los datos completos del paciente (apellidos, nombres y DNI) y su respectiva firma (evitando suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones). La mencionada lista deberá ser sellada y firmada por el personal responsable de turno dando fé de la prestación del servicio, el mismo día de la atención colocando fecha y hora.

17.3. Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias del personal de salud de guardia, los médicos jefes y/o responsables de los Centros de Salud Materno Infantil deberán emitir la relación del personal de salud. La mencionada relación deberá contener los datos completos del personal médico de guardia (apellidos, nombres y DNI) y su respectiva firma (evitando suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones). La mencionada lista deberá ser sellada y firmada por el personal responsable de turno dando fé de la prestación del servicio, el mismo día de la atención colocando fecha y hora.

#### 18. CONFORMIDAD DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

18.1. La conformidad de servicio será elaborada, firmada, sellada y remitida por el médico jefe y/o responsable del Centro de Salud Materno Infantil, debe contener el número y fecha



del Informe Técnico emitido por el o la nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil, debe contener lo siguiente:

- Informes y actas de las supervisiones efectuadas durante el mes de atención, realizadas por el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, que deben contener fecha, hora y lugar de la supervisión, nombres y apellidos completos, identificación, firma y sello de la nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil; nombres y apellidos completos, identificación, firma del representante que designe el contratista, en el que debe constar de forma objetiva, clara y a detalle las evidencias de cumplimiento o de no cumplimiento de las obligaciones del contratista contenidas en el TDR, que tendrán sustento con las fichas de de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, actas de supervisión y evidencia fotográfica.
- Consolidado de las raciones alimentarias otorgadas al personal médico y pacientes hospitalizados de los Centro de Salud Materno Infantil.
- Relación de las raciones alimentarias otorgadas al personal médico y pacientes hospitalizados debidamente firmadas (evitar suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones) con sello y firma del el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.

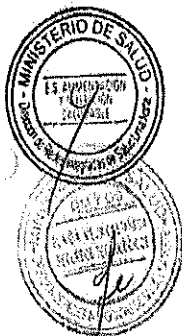
18.2. El acta de conformidad emitida por el médico Jefe de los Centros de Salud Materno Infantil; será visada por la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial y/o Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

#### 19. DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN

La prestación del servicio de raciones alimentarias si iniciara un día después de la firma de contrato y tendrá una duración de doce (12) meses y/o hasta agotar el monto contratado.

#### 20. DE LOS ENTREGABLES

20.1. Las raciones alimentarias se entregarán en base al rol de guardias hospitalarias presentado por el área de recursos humanos y/o responsable, las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados se entregarán en base al petitorio del responsable de guardia hospitalaria de los Centro de Salud Materno Infantil. El contratista deberá verificar diariamente esta programación previa a la entrega del servicio diario y realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.



##### 20.2. Raciones Estimadas para pacientes hospitalizados:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. México	1440	1440	1440

##### 20.3. Raciones estimadas para el personal de salud de guardia hospitalaria:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. México	2640	2640	2640

#### 21. FORMA DE PAGO

21.1. El pago se realizará de forma mensual al término del servicio de acuerdo a las raciones consumidas por los pacientes hospitalizados y personal de guardia, luego de la entrega oportuna de los documentos que dan conformidad del servicio, dichos documentos deberán ser entregados en un plazo máximo de quince (15) días calendario.

21.2. Para el inicio del trámite de pago se deberá contar con los siguientes documentos:

- Relación diaria de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello de el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

57

- Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil, con el visto bueno de la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.
- En caso, el médico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o período vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

21.3. Todos los documentos necesarios para iniciar el proceso de pago deberán tener la conformidad firmada por el (la) nutricionista responsable de raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, Médico jefe del Centro de Salud Materno Infantil y con el visto bueno de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

## 22. FALTAS Y SANCIONES.

La Entidad establece una escala de faltas y sanciones:

### DE LAS FALTAS:

#### TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS

##### 22.1. FALTAS MODERADAS

Previas a la preparación del alimento:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

- a. Incumplimiento de la norma del manipulador de alimentos.
- b. Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas durante los procesos de: producción y distribución de las preparaciones.
- c. Falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.
- d. Incumplimiento de cualquier punto estipulado en la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".



Del alimento terminado:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

De acuerdo a los informes y/o actas de ocurrencias y/o quejas, correctamente documentadas, visadas por el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles.

- a. Incumplimiento en el horario del servicio de las raciones alimentarias, estipulado en el acápite 8.6 del presente documento.
- b. Incumplimiento en la cantidad de raciones alimentarias, generando desabastecimiento de raciones para los pacientes y/o personal de salud.
- c. Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales.
- d. Trascusión de las Indicaciones dietéticas (aporte energético y proteico, volumen, peso, temperatura, textura, concentración).
- e. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).
- f. Incumplimiento del gramaje de los alimentos terminados que no estén de acuerdo a las bases administrativas y expediente del Contratista.
- g. Entrega incompleta de los componentes del menú a pacientes y/o personal médico.
- h. Inadecuado lavado y desinfección de vajillas y enseres de cocina.



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

58

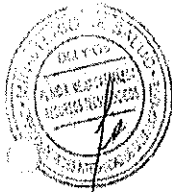
**Del personal:**

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas. De acuerdo los Informes y/o actas de queja, correctamente documentadas, visadas por la Jefatura de la Entidad.

- Incumplimiento del uso de equipo protección personal que evite la contaminación y/o propagación del virus SARS-CoV-2. (traje de protección, uso de doble mascarilla, gorro, guantes), durante la atención de las raciones alimentarias al personal médico y a los pacientes hospitalizados.
- Carnet sanitario vencido del personal técnico y profesional.
- Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.

**22.2. FALTA GRAVE**

- Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del Contratista y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.
- La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, entre otros; sólo necesitará la evidencia física con la verificación de un personal de la Entidad y personal del Contratista, con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes.
- Que un trabajador de la empresa contratista, se encuentre laborando teniendo heridas o padezca alguna enfermedad respiratoria o diarrea.
- Incumplimiento del contenido calórico proteico y de la dilución de las preparaciones debidamente confirmada por el personal nutricionista de la Entidad, con levantamiento de acta debidamente firmada por las partes.
- Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo.



**22.3. DEL PROCEDIMIENTO PARA APLICAR PENALIDAD**

El medico jefe y/o responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, suscribirán un acta de la observación y de ser el caso adjuntarán evidencias fotográficas, dicha Acta será suscrita por la entidad y un personal encargado que designe el proveedor, en caso que éste se niegue a suscribir se dejara constancia de este hecho en el Acta.

**22.4. DE LAS SANCIONES**

Las sanciones que se impongan serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que hubiere lugar. La Subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes.

**Sanciones por falta moderada.**

- Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará 10 % de una U.I.T.
- Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 20 % del U.I.T.

**Sanciones por Falta Grave.**

- Por cada falta grave se descontará el 100 % de una U.I.T.
- Por dos faltas graves en 1 mes se resolverá el contrato

**23. RESOLUCIÓN DE CONTRATO**

La Entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Artículo 36º de la Ley y los Artículos 164º y 165º del Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.

**24. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

#### 24.1. CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL a.1. FORMACION ACADEMICA

##### Requisitos:

Título profesional del personal clave requerido como Nutricionista  
Habilidad vigente del profesional emitida por Colegio Profesional de Nutricionistas del Perú.

##### Acreditación:

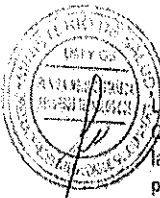
El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

La HABILIDAD PROFESIONAL será verificada por el comité de selección en el Sistema de Afiliación de profesionales de Nutrición (SANU) en el portal web del Colegio de Nutricionistas del Perú - CNP a través del siguiente link: <http://app.cnp.org.pe/sanu/externo/consultacolegiado.aspx>.

#### 24.2. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

- **NUTRICIONISTA:** Dos (02) años de experiencia acreditada en concesionario o servicio de alimentación colectiva y similares (atención de Buffetts, coffee break, banquetes y restaurantes) como nutricionista.
- **CHEFF O COCINERO:** Dos (02) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y similares y con experiencia en manejo alimentario nutricional de pacientes hospitalizados (atención de Buffetts, Coffee Break, banquetes y restaurantes) como cocinero (a) y/o cheff.
- **AYUDANTE DE COCINA:** Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffetts, Coffee Break, banquetes y restaurantes) como ayudante de cocina.



La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos:  
Copia simple de contratos y su respectiva conformidad de servicio o Constancias o Certificados laborales. Cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

##### **IMPORTANTE:**

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.
- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.
- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

54

#### 24.3. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

##### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 200,000.00 (Doscientos mil con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales y/o clínicas.

##### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad acreditará con la Ficha RUC que señale la actividad especializada, la Partida Electrónica de la SUNARP si fuera persona jurídica que contenga inscrito el objeto social relacionado con la especialidad, copia de (i) contratos u órdenes de servicios y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones, debiendo acompañar la declaración de impuestos ante la SUNAT, sin perjuicio de hacer la consulta a la SUNAT, debiendo presentar el postor todos los documentos en copia legalizada si fuera seleccionado.



MINISTERIO DE SALUD  
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD DE LIMA NORTE  
C/O. A. M. Z. 02 L. 03  
ASOCIACIÓN VÍCTOR RAÚL HAYA DE LA TORRE  
INDEPENDENCIA, LIMA 28, PERÚ  
TELÉFONO: 2011350 ANEXO 152



PERU

Ministerio  
de Salud



Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

**ESTABLECIMIENTOS DE LA RIS SAN MARTIN DE PORRES QUE  
CUENTAN CON AMBIENTES DE COCINA**

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I. MÉXICO	SAN MARTÍN DE PORRES	NO	AV. JAVIER DIEZCANSECO 3613, URB CONDEVILLA



[www.dirislmanorte.gob.pe](http://www.dirislmanorte.gob.pe)

Calla A Mz. 02 Lta. 03  
Asc. Víctor Raúl Haya De  
La Torre. Independencia.  
Lima 28, Perú  
Teléfono: 201-1340



BICENTENARIO  
PERÚ 2021



#### ITEM 4: RIS RIMAC- CMI PIEDRA LIZA Y RIMAC



Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

126

#### TÉRMINOS DE REFERENCIA

##### DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

**"Contratación de una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva para que brinde el servicio de abastecimiento de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil Piedra Liza y Rimac (RIS RIMAC) de la DIRIS Lima Norte"**

#### 1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva, que abastezca de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad para los pacientes hospitalizados y personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, de esta manera garantizar la continuidad de los servicios de salud que se brindan a la población.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente servicio tiene la finalidad de contratar un empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva para proveer de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad, que contribuyan a evitar posibles daños en la salud de los pacientes hospitalizados y del personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles de la DIRIS Lima Norte.

#### 3. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA que aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud.

#### 4. ALCANCE

El servicio de las raciones alimentarias tendrá como alcance al personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte. Las cantidades de las raciones alimentarias son estimaciones acreditadas, en base al historial de consumo de raciones en los últimos 6 meses, se detalla en el siguiente cuadro:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
<b>A) RACIONES PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA</b>	
Desayuno	7680
Almuerzo	13920
Cena	7800
<b>B) RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS</b>	
Desayuno normal y blanda	900
Almuerzo normal y blanda	780
Cena normal y blanda	900



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

## 5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

## 6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

### 6.1 DE LA UBICACIÓN

El contratista atenderá la demanda de raciones alimentarias en el Centro de Salud Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	DIRECCION
1	C.M.I RÍMAC	RÍMAC	PSJE. SAN GERMAN 270, URB. VILLACAMPA
2	C.M.I. PIEDRA LIZA	RÍMAC	AV. SANTA ROSA S/N PIEDRA LIZA (MERCADO DE FLORES SANTA ROSA)

### 6.2 DE LA INFRAESTRUCTURA

5.2.1. De ser el caso, la Entidad facilitará al contratista un ambiente donde se realizará la preparación y servido de las raciones alimentarias, en función de la disponibilidad que pueda ofrecer la infraestructura del Centro de Salud Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.

5.2.2. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente adecuado para la preparación de alimentos, será responsabilidad del contratista la adecuación y acondicionamiento del ambiente para usarlo como área de preparación de alimentos, el contratista deberá implementarlo y equiparlo a fin de que reúna las condiciones sanitarias según R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.

5.2.3. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente disponible para la preparación y servido de las raciones alimentarias, el consumo de los servicios básicos (luz y agua) será costado por la entidad, así como la depreciación de la infraestructura, debiéndose estos NO ser considerados en la valorización de la estructura de costos del contratista.

5.2.4. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con un ambiente que permita la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el contratista dispondrá de una planta de producción que reúna las condiciones sanitarias y que cumpla con la indicaciones técnicas que se estipulan en la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, con el fin de asegurar la inocuidad y calidad de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.

5.2.5. El centro Materno Infantil que requiere el abastecimiento de raciones alimentarias mediante el transporte de las raciones desde la planta de producción del contratista hacia el Centro Materno Infantil, se detalla a continuación:

N°	ESTABLECIMIENTOS	DISTRITO	DIRECCION
1	C.M.I. PIEDRA LIZA	RÍMAC	AV. SANTA ROSA S/N PIEDRA LIZA (MERCADO DE FLORES SANTA ROSA)

### 6.3 DEL TRASPORTE DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS AL CENTRO MATERNO INFANTIL

5.3.1. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada que permita la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el contratista deberá garantizar la seguridad y la inocuidad del transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil, el que se realizará en vehículos propios de la empresa, de uso exclusivo para tal fin,



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

1080

que deben tener un buen mantenimiento y buenas condiciones de higiene.

5.3.2. El contratista debe implementar un programa de higiene y saneamiento del (los) vehículo(s) utilizados para el transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil, el cual debe estar ubicado en un lugar visible dentro del vehículo y debe mantenerse actualizado, para garantizar la seguridad y la inocuidad de las raciones alimentarias.

5.3.3. El Contratista deberá transportar la raciones alimentarias al Centro de Salud Materno Infantil utilizando contenedores isotérmicos adecuados para el transporte de alimentos con cierre hermético que garanticen una temperatura adecuada, eviten el riesgo de contaminación y mantengan la inocuidad de las raciones, los que deben tener un correcto estado de mantenimientos e higiene, garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente en materia de servicios de alimentación para establecimientos de salud.

#### 6.4 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN LOS CENTROS MATERNOS INFANTILES CON INFRAESTRUCTURA ADECUADA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

5.4.1. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente disponible para la preparación de alimentos, el Contratista deberá instalar los siguientes equipos y menaje:

- 01 cocina Industrial de acero inoxidable.
- 01 congeladora Industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora Industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora exclusiva para preparaciones dulces.
- 01 refrigeradora
- 01 horno microondas
- 01 horno Semi industrial  
(Debiendo ser estos de primer uso y/o Seminuevos los cuales garantizan un óptimo funcionamiento y el buen estado de conservación.)
- 01 botiquín, abastecido correctamente.
- 01 extintor de acetato de potasio de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas de acero quirúrgico).
- Los utensilios usados en la prestación del servicio contratado deberán ser de: acero inoxidable, resistente al calor, quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico, material descartable o similar, ni de aluminio. No está permitido el uso de utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.
- El contratista mantendrá las instalaciones de producción y servido así como equipos y mobiliario en buenas condiciones de funcionamiento y salubridad.
- Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.

#### 6.5 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MINIMO QUE EL CONTRATISTA CONTARÁ EN SU PLANTA DE PRODUCCIÓN

6.5.1 En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada para la preparación de las raciones, el Contratista deberá garantizar el equipamiento de su planta de producción:

- 01 cocina Industrial de acero inoxidable.
- 01 congeladora Industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora exclusiva para preparaciones dulces.
- 01 refrigeradora





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

- 01 horno microondas
- 01 horno Semi Industrial  
(Debiendo ser estos de primer uso y/o Seminuevos los cuales garantizan un óptimo funcionamiento y el buen estado de conservación.)
- 01 botiquín, abastecido correctamente.
- 01 extintor de acetato de potasio de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas de acero quirúrgico).
- Los utensilios utilizados en la prestación del servicio contratado deberán ser de acero inoxidable, resistente al calor, quedando prohibida la utilización de material plástico, material descartable o similar, ni de aluminio. No está permitido el uso utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.
- La distribución de equipos instalados en la planta de producción del contratista será distribuido de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.

#### 6.6 VAJILLA Y MENAJE PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.6.1. El tipo de vajilla que será utilizada para la atención del personal de salud de guardia hospitalaria, durante en el servido del desayuno, almuerzo y cena, dependerá de si el Centro de Salud Materno Infantil cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias.

6.6.2 Si el Centro de Salud Materno Infantil cuenta con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de raciones alimentarias, se hará uso de vajilla hotelera color blanco, vasos de vidrio, cubiertos de acero inoxidable y porta cubiertos con tapa para el guardado de cubiertos.

6.6.3 Correspondiendo a los Centros de Salud Materno Infantil que cuentan con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de las raciones alimentarias, harán uso de la vajilla hotelera, el contratista debe cumplir con las siguientes indicaciones:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Cincuenta (50) Tazas de loza de 250 cc de capacidad.
- Veinticinco (25) vasos de vidrio para jugos de 250 cc.
- Veinticinco (25) Platos de loza para entradas.
- Veinticinco (25) Juegos de Cubiertos (cucharita).
- Veinticinco (25) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Veinticinco (25) vasos de vidrio para refresco de 250 cc.
- Veinticinco (25) Platos de loza para entradas.
- Veinticinco (25) Platos de loza para plato de fondo.
- Veinticinco (25) Platos de loza hondo para sopa.
- Veinticinco (25) Juegos de Cubiertos (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo).
- Veinticinco (25) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

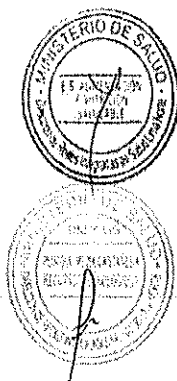
6.6.4 Si el Centro de Salud Materno Infantil no cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos descartables de las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidos de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de panes y frutas.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.





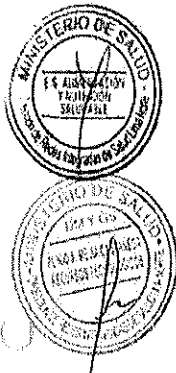
PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

119

- Envases con tapa de 500 mL de capacidad, para sopa o entrada.
  - Envases con tapa de 500 g de capacidad, para plato de fondo.
  - Envases con tapa de 250 mL de capacidad, para postre.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
  - Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
- 6.6.5 En caso que el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro de Salud Materno Infantil que cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentarias, se encuentre atendiendo una emergencia durante la hora programada del servido de las raciones, el contratista deberá contar con envases descartables que aseguren la conservación y eviten la contaminación de la ración completa de desayuno, almuerzo o cena.
- 6.6.6 El Contratista se encargará de mantener en buen estado de conservación e higiene las vajillas y menajes, utilizados para la atención del personal de salud de los Centros Materno Infantil que cuenten con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de las raciones alimentarias.
- 6.6.7 Todos los recipientes y menaje descartable, serán almacenados y protegidos de la contaminación en un ambiente adecuado, en recipientes seguros que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.
- 6.6.8 Al término de Vida Útil de los equipos y utensilios, deberá ser repuesto inmediatamente por otro de la misma característica, no se deberá hacer uso de equipos y/o utensilios en mal estado de conservación (rotos, despostillados, rajados, etc.).
- 6.6.9 El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento de las normas de higiene, como: Surtidores de jabón líquido, gel desinfectante o alcohol, servilletas, papel toalla en los lavaderos para el lavado de manos, tachos de basura con tapa oscilante.
- 6.6.10 El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento del programa de higiene y saneamiento de los ambientes, equipos, menaje, vajilla y otros enseres, como: paños absorbentes, detergente, lavavajilla, lejía, esponja verde, escoba, recogedor, detergente para pisos, trapeadores y todos los utensilios e insumos necesarios para reducir el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias. No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico).



**Nota:** Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N°031-2020-SA y N° 009-2021-SA, la raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros de Salud Maternos Infantiles que cuentan con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, se harán entrega en recipiente descartables, que cuenten con las especificaciones indicadas en el inciso 5.6.4, esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

#### 6.7 VAJILLA Y UTENSILIOS PARA LA ATENCION DE PACIENTES

5.7.1. En caso de que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentarias, para la atención de los pacientes hospitalizados, el Contratista utilizará vajilla de acero inoxidable en cantidad suficiente.

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Treinta (30) tazas de acero inoxidable de 250 cc.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 CC.
- Quince (15) Juegos de cubiertos (cucharitas).



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 cc
- Quince (15) Juegos de cubiertos (tenedor, cuchara, cucharita y cuchillo).

5.7.2. En caso el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos descartables de las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de panes y frutas.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Envases con tapa de 500 mL de capacidad, para sopa o entrada.
- Envases con tapa de 500 g de capacidad, para plato de fondo
- Envases con tapa de 250 mL de capacidad, para postre.
- Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.

5.7.3. En caso de que el Centro de Salud Materno Infantil cuente la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, para la atención de los pacientes hospitalizados, el contratista proveerá diariamente agua hervida a los pacientes hospitalizados en jarras con tapa y vaso de material inocuo y seguro.

**Nota:** Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, la raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Maternos Infantiles que cuentan con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, se harán entrega en recipiente descartables, que cuenten con las especificaciones indicadas en el inciso 5.7.2., esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

## 7. DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

### 6.1. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS

6.1.1. El/la nutricionista o el responsable de turno de guardia hospitalaria determinará el tipo de régimen para los pacientes hospitalizados, pudiendo ser régimen blando o régimen normal, en caso sea necesario el personal de turno de guardia podrá solicitar dieta hiperprotéica, esta información será remitida al contratista vía correo electrónico y llamada con seis (06) horas de antelación.

6.1.2. La dieta normal es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades energéticas del paciente hospitalizado, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares.

Deben limitarse la utilización de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

118

6.1.3. La dieta blanda es un tipo de régimen dietoterapéutico constituido por alimentos líquidos y sólidos de fácil digestión, en el que se permite el uso de los siguientes alimentos:

PROTEINAS	Lácteos y derivados descremados, huevos, carnes magras (sin tejido conectivo) y pescados.
CEREALES REFINADOS	Arroz, sémola, fideos, pan francés.
TUBÉRCULOS	Papa, yuca, camote (sancochados)
AZUCARES	Azúcar, mermeladas, gelatinas.
VERDURAS	Solo verduras cocidas
FRUTAS	Solo frutas cocidas, mazamorra, compotas, etc.

Debe evitarse la utilización de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, verduras crudas, frutas crudas y con cáscara, alimentos flatulentos, menestras con cáscara, frutos secos, aderezos irritantes, ajíes y frituras.

6.1.4. La dieta hiperproteica es aquel régimen dietoterapéutico normal con un mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. En caso de requerir dieta hiperproteica se solicitará la inclusión de un huevo cocido, leche, yogurt u otro alimento de origen animal al régimen normal, sin costo adicional.

6.1.5. El personal de salud de guardia hospitalaria podrá requerir "dieta" para el almuerzo y/o cena, cuando su estado de salud lo amerite y con la validación del/la nutricionista y la autorización documentada por médico jefe y/o responsable de los Centros Maternos Infantiles con un mínimo de 24 horas de anticipación previo al consumo, ello no significará costo adicional al menú.



## 6.2. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DE LOS RÉGIMENES NORMAL Y BLANDO PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (%)
Desayuno	20%
Almuerzo	50%
Cena	30%
TOTAL	100%

## 6.3. APOORTE ENERGÉTICO Y PROTEICO DE LOS RÉGIMENES NORMAL Y BLANDO PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Materno Infantil, deben de brindar un adecuado aporte energético y proteico, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
Desayuno	440	10
Almuerzo	1100	40
Cena	660	30
TOTAL	2200	80

Nota: Las fuentes proteicas consideradas son de origen animal y de preferencia alimentos ricos en hierro.

## 6.4. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN NORMAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

*[Handwritten signatures and marks]*



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

6.2.1. El régimen normal ofrecido a los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinua, maca avena, soya, sémola, siete cereales, entre otros.) y/o leche evaporada de dilución 1/3. En volumen de 250 cc.
  - Una unidad de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras.
  - Una unidad de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta de estación (entera o en jugo).
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada será de tres a cuatro veces por semana.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras con un gramaje de 200 g (considerar 3 verduras diferentes como mínimo).
  - Una fruta de estación o postre.
  - Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.
- ❖ La frecuencia de la fruta será de tres (03) a cuatro (04) veces por semana.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.

#### PLATO DE FONDO:

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150g en cocido.
- Guarnición de cereal (arroz, trigo, fideos o pastas, maíz, quinua, kiwicha, etc.)
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

#### CENA

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras de preferencia cocidas, con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Infusión baja en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 ml) y/o sin azúcar.

#### PLATO DE FONDO:

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150g en cocido.
- Guarnición de cereal. (Arroz, trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.)
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.

#### 6.5. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN BLANDO PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

6.5.1. El régimen blando ofrecido a los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:







PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

117

#### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinua, maca avena, soya, sémola, siete cereales, entre otros.) y/o leche evaporada descremada de dilución 1/3, en volumen de 250 cc.
  - Una unidad de pan con entremés fuerte (no frituras ni preparaciones con abundante aceite).
  - Una unidad de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta cocida.
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres a cuatro veces por semana. Asimismo, el entremés va depender de la prescripción dietoterapéutica y/o tolerancia del paciente.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa con verduras o crema de verduras o ensaladas de verduras cocidas, con un gramaje de 200 g (considerar 3 verduras diferentes como mínimo).
  - Fruta de estación cocida.
  - Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada cocida de será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: pollo.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (Pollo, pescado y pavita), (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

#### CENA

- Una ración de sopa con verduras o crema de verduras.
  - Infusión o bebida, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) o sin azúcar.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: pollo.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico de 150 g en cocido (Pollo, pescado y pavita). No Frituras o preparaciones con abundante aceite.
- Guarnición de cereal. (Arroz, fideos, entre otros)
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.

**OBSERVACIÓN:** En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas derivados del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe). De preferencia un alimento de origen animal rico en hierro.

En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje solicitado.

Se debe asegurar y cumplir con el aporte de fibra de acuerdo al menú programado.



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Los regímenes alimenticios deben reunir las condiciones de las Leyes Fundamentales de la Alimentación, con el fin de asegurar una adecuada alimentación y nutrición de los pacientes hospitalizados.

#### 6.6. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DEL REGIMEN PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

Las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (%)
Desayuno	20%
Almuerzo	50%
Cena	30%
TOTAL	100%

#### 6.7. APOORTE ENERGÉTICO Y PROTEICO DEL REGIMEN PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

Las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar un adecuado aporte energético y proteico, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
Desayuno	440	10
Almuerzo	1100	40
Cena	660	30
TOTAL	2200	80

Nota: Las fuentes proteicas consideradas son únicamente de origen animal.

#### 6.8. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.8.1. El régimen ofrecido al personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

##### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinua, maca avena, soya, ponche de habas, siete semillas, sémola, entre otros) o leche evaporada dilución (1/3). En volumen de 250 cc.
  - Unidad (01) de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras.
  - Unidad (01) de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta de estación (entera o en jugo).
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres o cuatro veces por semana.

##### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de fruta de estación o postre.
- Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 ml) o sin azúcar.



PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

476

- ❖ La frecuencia de la fruta será de tres (03) a cuatro (04) veces por semana.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido.
- Guarnición de cereal (arroz, trigo, fideos, maíz, pastas, quinoa, kiwicha, etc.).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

#### CENA

- Una ración de sopa o una ración de ensalada de verduras de preferencia cocida con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de café o infusión bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g cocido.
- Guarnición de cereal. (Arroz, trigo, fideos, maíz, pastas, quinoa, kiwicha, etc.).
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.

**Nota:** En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas derivados del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, cerdo, pescado, vísceras (hígado, bazo, bife).

En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje solicitado.

Se debe asegurar y cumplir con el aporte de fibra de acuerdo al menú programado.

6.8.2. En caso se solicite régimen tipo "dieta" deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### DESAYUNO

- Infusión o leche evaporada descremada dilución (1/3), sin azúcar, en volumen de 250 cc.
  - Unidad (01) de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
  - Unidad (01) de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta de estación (entera o en jugo sin azúcar).
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres o cuatro veces por semana.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de fruta de estación.



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

- Refresco de fruta o infusión, sin azúcar.

- ❖ Las sopas o cremas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Ensalada de verduras crudas o cocidas (mínimo 3 verduras diferentes), en gramaje de 300 g.
- Guarnición: arroz o quinua o tubérculo o menestras, en gramaje de 150 g.

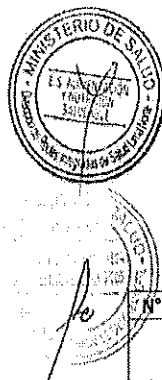
#### CENA

- Una ración de sopa o una ración de ensalada de verduras de preferencia cocida con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de café o infusión sin azúcar.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Ensalada de verduras crudas o cocidas (mínimo 3 verduras diferentes), en gramaje de 300 g.
- Guarnición: arroz o quinua o tubérculo o menestras, en gramaje de 150 g.

- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.



#### 6.9. CUADRO GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS MATERNO INFANTIL

N°	ALIMENTOS	PESO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA
1	Carne de res (presa) Carne de res (pulpa) Carne de res (sopa)	150g 120 g 30g	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte.	2 veces por semana.
2	Carne de pollo (presa) Carne de pollo (sopa) Carne de pollo (entremés) Carne de pollo (pulpa)	150g 30g 40g 120 g	Contar con Registro sanitario vigente, producto nacional, fresco, sin golpes, con hueso según corte. No se usará rabadillas.	4 veces por semana.
3	Carne de cerdo.	150g	Pulpa de primera calidad, producto nacional, contar con Registro Sanitario vigente, Autorización de Senasa, fresco	1 vez al mes.
4	Carne de pescado sin hueso	150g	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco (no tollo azul ni perico).	Pescado 1 - 2 veces por semana.
5	Carne de Pavita	150g	Contar con Registro Sanitario vigente, producto nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de Senasa	1 vez por mes.
6	Visceras (mondongo, corazón, bife,	130g	Con Registro Sanitario vigente, producto nacional. Fresco.	1 vez quincenalmente

*[Handwritten signatures]*



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

115

	higado).			en presa completa no trozados.
7	Queso fresco.	30g	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado con Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos.
8	Queso Dambo o Edam.	30g	Presentación de primera calidad, empaque al vacío, rotulado y etiquetado con fecha de vencimiento vigente y con Registro Sanitario vigente, marca que garantice inocuidad alimentaria.	Alternar en la programación con otros alimentos.
9	Pan (desayuno 30 g).	30g	Fresco, presentación característica, olor y sabor característico.	Diario.
10	Atún.	50g	Filete o lomito, envase de hojalata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, marca conocida	Alternar la programación.
11	Menestra.	80g	Grano entero, nacional, Primera calidad. Con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	3 veces por semana.
	Huevos.	55g	Limplos, sin impurezas, con registro de procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	Alternar en la programación.
	Arroz.	80g a 100g	Libre de impurezas, grano entero, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
14	Viveres secos (fideos, etc.).	De acuerdo con la ración	Envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
15	Leche evaporada.	125 cc	Presentación lata, con Registro Sanitario y fecha vencimiento vigentes, dilución 1/1.	Diario.
16	Azúcar.	Cantidad suficiente	Rubia, granulada, no húmeda y sin impurezas, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	Diario.
17	Frutas naturales seleccionadas.	120g a 150g	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	Diario.
18	Manzana.	150g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
19	Naranja de postre.	180g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
20	Plátano de la Isla o seda.	140g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación
21	Mandarina	130g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
22	Mango	150g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullada	Alternar en la programación





PERÚ Ministerio de Salud  
Dirección de Redes Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

23	Melón	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
24	Pera	170g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
25	Sandía	220g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
26	Uvas, ciruelas, fresas	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
27	Tubérculos o raíces.	De acuerdo con el tipo de preparación	Primera calidad, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación, sin brotes.	Para guarnición de acuerdo a la programación.
28	Verduras frescas	200g a 250g	No presentar maduración excesiva, no golpeadas, sin ataques de insectos y de primera calidad.	Diario y/o según la preparación

- Los cereales (fideos, sémola, avena, etc.) serán envasados, de calidad superior, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, NO SE ACEPTARÁ REETIQUETADO O SOBREETIQUETADOS.
- Todos los alimentos deberán ser de calidad superior e inocua.
- Todas las frutas y verduras serán de calidad superior e inocua.
- Cualquier tipo de carne o vísceras serán de calidad superior e inocua.

6.4.1. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS VIGENTES DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

a) CARNE DE RES

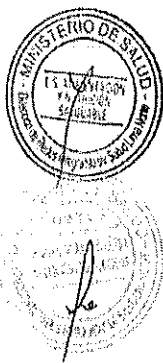
- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- No ingresará carne congelada.
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico

b) PESCADOS

- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras.
- Deben presentar agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico
- El tipo de pescado podrá ser: tollo de leche, jurel, caballa, bonito, tilapia u otro de calidad similar con aprobación del área de control.

c) POLLO

- El peso del pollo debe ser entre 1900 y 2000 g, peso libre de vísceras.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimientos vigentes, impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

109

d) EMBUTIDOS: (sólo de acuerdo con la programación)

- Embolsado y sellado herméticamente, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes.
- Deberá Ingresar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

e) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBERCULOS:

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas, jvas de madera o plástico, no Ingresará en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Las verduras, hortaliza, tubérculos y legumbres se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, brotes, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

f) FRUTAS

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.

g) CEREALES Y GRANOS

- Los productos deben ser de primera calidad,
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

h) PRODUCTOS ENLATADOS

- Sin abolladuras
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

i) VIVERES SECOS:

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

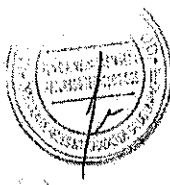
j) CONDIMENTOS:

- Si el alimento ha sido procesado; deberá contar registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá Ingresar entero, en buenas condiciones y sin pelar.

k) YOGURT

- Envasado y sellado herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.

l) ACEITE VEGETAL:





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**m) ALIMENTOS:**

- Los alimentos a distribuir deberán mantenerse protegidos de la contaminación.
- Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas tendrán protector de alimentos (papel poligraso), que será retirado por el mismo paciente al momento de su consumo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El protector de alimentos (papel poligraso) debe ser adquirido de distribuidores formales. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpo extraño (piedras, astillas, heces de roedores, etc.), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios.
- El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas, sin presencia de humedad o insectos.

**8. DE LAS CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

8.1. El Contratista garantizará la calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servicio de las raciones alimentarias para el personal médico de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, de acuerdo a las normativas sanitarias vigentes, conforme a la Ley de Salud N°26842, R.M.N°749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud, Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N°034-2008-AG, Decreto Ley N°1062-20008.

La supervisión, vigilancia y/o cumplimiento de la norma mencionada se realizará de manera inopinada, a fin de asegurar la inocuidad, la calidad fisicoquímica y características organolépticas de las raciones alimentarias, estará a cargo del responsable de nutrición del Centro Materno Infantil, así también dichas supervisiones serán realizadas por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), deberán constar con informes de supervisión con sus respectivas ACTAS, en donde se recogerá la información de forma objetiva y de ser necesario se adjuntará evidencia fotográfica, del cumplimiento o no cumplimiento las obligaciones del Contratista.

8.2. El Contratista deberá implementar un plan para contribuir a la prevención del contagio del COVID-19 en los trabajadores. Este plan debe estar diseñado en base a los lineamientos conforme a la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA. "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". La supervisión de la implementación del plan COVID-19, estará a cargo de la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de la DIRIS Lima Norte.

8.3. El control del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias se efectuará de manera inopinada y mediante un muestreo aleatorio por la o el Nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte. El incumplimiento del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias para el personal médico de guardia y pacientes hospitalizados de los centros materno infantiles está sujeto a sanción según lo determine la Entidad.







PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

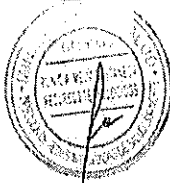
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

107

- 8.4. El responsable de nutrición designado por el médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil, realizará de dos (02) a tres (03) supervisiones inopinadas, de manera mensual.
- 8.5. La nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones inopinadas, de manera mensual.
- 8.6. Se evaluará periódicamente el estado sanitario de las instalaciones donde se elaboran las raciones alimentarias, así como también se evaluará los conocimientos de los trabajadores del contratista sobre manipulación de alimentos y limpieza e higiene.
- 8.7. Durante las supervisiones realizadas por la nutricionista de raciones del Centro de Salud Materno Infantil por y/o por la nutricionista de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, se contará con presencia de un representante de la empresa contratista, de no encontrarse el contratista designará a un representante que participe de las supervisiones.
- 8.8. Las raciones alimentarias atendidas serán de consumo exclusivo del personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 8.9. En caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuenten con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, la entidad brindará estos ambientes al contratista. Para lo cual, el contratista adecuará y acondicionará la infraestructura de la Entidad, realizando las mejoras y/o acondicionamiento necesario para una óptima preparación y servido de las raciones. Las mejoras y/o adecuaciones que realice el proveedor quedarán para la entidad al término o extinción del contrato.
- 8.10. El costo de servicio de alimentación para el personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros Maternos Infantiles, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 8.11. El contratista deberá dotar a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación y servido de las raciones alimentarias como camisa, pantalón, delantal de acuerdo a las funciones que realicen, como mínimo 2 juegos al año.
- 8.12. El contratista deberá dotar a su personal de equipo de protección como gorros descartables, mascarillas quirúrgicas y guantes de látex, las veces que sea necesario durante la preparación y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros Maternos Infantiles.
- 8.13. Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, EsSalud, SNP, seguros; así como cualquier otro beneficio o concepto que por Ley se disponga y de la remuneración de su personal.
- 8.14. El Contratista deberá coordinar de forma permanente con la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 8.15. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de Integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurra en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 8.16. El Contratista está obligado a cumplir con todos los incisos contenidos en las bases administrativas y Términos de Referencia, cualquier incumplimiento de lo descrito esta sujeto a la aplicación de las penalidades.

9. DE LA PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 9.1. Al inicio de la contratación, el contratista favorecido con la buena pro remitirá por única vez, con siete (07) días calendario de anticipación al inicio de sus labores, por escrito y/o vía correo electrónico, la programación mensual de menús calorizada, a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS para su evaluación en un plazo no mayor a tres (03) días calendario, enviando un informe de las observaciones vía correo electrónico al contratista, que tendrá un plazo no mayor a dos (02) días calendario para remitir la programación subsanada vía correo electrónico a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS, para su aprobación y visado. El contratista distribuirá la programación aprobada y visada a los Centros Maternos Infantiles para su publicación en un lugar visible.

- 9.2. La programación mensual del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles será elaborada y firmada por la nutricionista y chef del contratista, incluirá el aporte calórico de las preparaciones.
- 9.3. La programación calorizada debe ser entregada por escrito y/o vía correo electrónico con quince (15) días calendario de antelación a los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, para la evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en los términos de referencia.
- 9.4. De encontrarse observaciones los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles emitirá un informe con las observaciones vía correo electrónico al contratista en un plazo no mayor de cuatro (04) días calendario.
- 9.5. El contratista tendrá un plazo no mayor de tres (03) días calendario para la subsanación de las observaciones, remitiendo la información a los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, vía correo electrónico.
- 9.6. La programación aprobada por los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, deberá ser socializada y publicada en un lugar visible del establecimiento para su posterior supervisión y control.
- 9.7. La programación del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, podrá ser modificada por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS, con tres (03) días calendario de antelación mediante comunicación escrita y/o vía correo electrónico antes al contratista.
- 9.8. El contratista deberá preparar menús mejorados para los paciente el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, en los siguientes días festivos durante la duración de la contratación:  
Día de la Madre (almuerzo)  
Día del Padre (almuerzo)  
Fiestas Patrias (28 de julio: almuerzo)  
Navidad (24 de diciembre: Cena, 25 de diciembre: Desayuno y almuerzo)  
Año Nuevo (31 de diciembre: Cena, 01 de enero: Desayuno y almuerzo)
- 9.9. El horario de atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles será de lunes a domingo, el horario establecido es el siguiente:

PACIENTES	HORARIO
Desayuno	07:30 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	18:30 horas

PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	HORARIO
Desayuno	06:30 a 07:30 horas
Almuerzo	13:00 a 14:30 horas
Cena	20:00 a 22:00 horas
- 9.10. En caso el Centro Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada para la preparación de las raciones alimentarias, y el abastecimiento sea mediante el transporte de las raciones desde la planta de producción, el contratista debe garantizar la llegada de las raciones con un mínimo de 30 minutos de anticipación al inicio del horario establecido en el acápite 8.9.
- 9.11. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto y distribución de las raciones en los horarios señalados en el inciso 8.9, se establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica emitida por el (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 10. DE LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

107

- 10.1. La lista del personal de guardia hospitalaria que se beneficiará con las raciones alimentarias será alcanzado y visado oportunamente por la oficina de Recursos Humanos de los Centros Maternos Infantiles.
- 10.2. La cantidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria, será enviada por el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles o responsable designado, vía correo electrónico de manera semanal o mensual al contratista.
- 10.3. La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles o responsable designado mandará una comunicación escrita y/o vía correo electrónico al contratista con un mínimo de seis (06) horas antes del horario de distribución establecido.
- 10.4. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidades solicitadas de raciones para el personal de guardia hospitalaria, establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 11. DE LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

- 11.1. La cantidad de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, será comunicada diariamente mediante llamada telefónica y correo electrónico por el responsable del área de internamiento/ hospitalización de los Centros de Salud Materno Infantil al contratista.
- 11.2. La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el responsable del área de internamiento/ hospitalización comunicará mediante llamada telefónica y correo electrónico al contratista con un mínimo de seis (06) horas antes del horario de distribución establecido.
- 11.3. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidades solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 12. DEL CONTROL DE SALUBRIDAD

- 12.1. El contratista deberá presentar para la firma del contrato, Declaraciones Juradas de encontrarse clínicamente aptos todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en los Centros Materno Infantiles de la DIRIS Lima Norte.
- 12.2. El personal del contratista deberá contar con su respectivo Carnet de Sanidad, emitido por la Municipalidad Metropolitana de Lima, los que deben ser presentados por el contratista una vez que adjudique, los cuales deben estar vigentes durante toda la prestación del servicio y ser renovados de manera oportuna, bajo ningún motivo el trabajador del contratista trabajará con carnet de sanidad caducado.
- 12.3. El Contratista deberá Implementar Programas de Higiene y Saneamiento. El contratista brindará información documentada sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, vehículos de transporte de raciones, etc, asimismo deberá implementar un Plan de higiene y Saneamiento de los ambientes de elaboración y servicio de las raciones alimentarias en los Centros Maternos Infantiles, así como el mantenimiento de la infraestructura, equipos y accesorios que la entidad le haga entrega, todo la documentación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento se presentará las veces que la supervisión le solicite.
- 12.4. Los recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para el uso exclusivo de alimentos entre crudos, cocidos, salados y dulces), los que deben ser repuestos cuando presenten señales de deterioro.
- 12.5. Los desperdicios deberán eliminarse inmediatamente sin quedar restos de ninguna índole para el siguiente horario de servicio. Los desperdicios frescos provenientes de la





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

preparación de alimentos serán depositados en recipientes adecuados, de fácil limpieza y dimensiones que permita su manejo y transporte.

- 12.6. El personal responsable del servicio vestirá uniforme representativo de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, según la función que realice como: mascarillas, guantes descartables, redecillas, botas de jebes, gorros. En el caso de personal de limpieza utilizará dos uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera; un uniforme para la limpieza en el área de producción, un mandil y botas distintas a las que utiliza en el área de servicio.
- 12.7. En el transporte y distribución de las raciones alimentarias, los recipientes deben permitir el mantenimiento de los alimentos calientes a temperaturas no menores de 60°C por un periodo no menor a dos horas, además deben de evitar el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias.
- 12.8. El contratista garantizará que el personal encargado de la limpieza de los ambientes, por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de los pacientes hospitalizados y del personal de salud de guardia hospitalaria.
- 12.9. El contratista proveerá a su personal destacado en los Centros Materno Infantiles con infraestructura adecuada para la preparación de las raciones: jabón líquido sin triclosan con registro sanitario vigente, papel toalla doble hoja color blanco, dispensadores de alcohol gel y alcohol en gel.
- 12.10. Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, el contratista proveerá a sus trabajadores encargados del servicio y distribución de las raciones de equipo de protección personal: traje de protección de color claro, doble mascarilla quirúrgica, guantes de latex, protector facial, gorro o redecilla, así también alcohol antiséptico desinfectante en spray, esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.



**13. DE LA SUPERVISIÓN Y/O VIGILANCIA SANITARIA Y DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

- 13.1. Los médicos jefes y/o responsables de los Centros Maternos Infantiles designarán a un profesional nutricionista para la realización de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional del servicio de raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.2. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente la infraestructura adecuada para elaboración y servicio de las raciones alimentarias, las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo bajo los lineamientos conforme la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud", en cada supervisión se aplicará la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, incluida en la mencionada Norma Técnica.
- 13.3. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada para elaboración y servicio de las raciones alimentarias, las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo aplicando la ficha modificada de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, elaborada por la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte.
- 13.4. La supervisión de calidad nutricional de las raciones alimentarias (control del gramaje, calidad y composición) se efectuará mediante un muestreo aleatorio por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, el contratista garantizará las condiciones para su realización proveyendo una ración adicional sin costo.
- 13.5. El contratista se compromete a garantizar la presencia y/o asignar un responsable que participe desde el inicio hasta el final de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, así también firmar el acta de supervisión.
- 13.6. Las observaciones encontradas en la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias realizadas por el/la nutricionista responsable de



PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

188

las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, serán informadas de manera inmediata el mismo día de la supervisión mediante llamada telefónica y correo electrónico al contratista adjuntando la evidencia de lo encontrado.

- 13.7. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para elaboración y servido de las raciones alimentaria, el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles ejecutará de dos (02) a tres (03) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.8. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles ejecutará de dos (02) a tres (03) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá la inspección al vehículo de transporte de raciones, la recepción de las raciones, así como la distribución de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.9. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentaria, el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.10. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria) a la planta de producción del contratista, la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.11. Por cada supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, deberá emitir un Informe de supervisión en el que se incluirán: la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, así como evidencias fotográficas de las observaciones encontradas.
- 13.12. El Informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles será remitido al médico Jefe del Centro Materno Infantil, el que deberá remitir dicho Informe a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte y al contratista.
- 13.13. El Informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte será remitido al médico Jefe del Centro Materno Infantil y al contratista.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

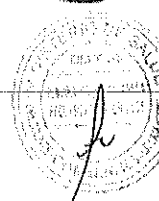
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

**14. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

- 14.1. El contratista garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente.
- 14.2. Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos emitidos por un laboratorio certificado, serán remitido a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, por escrito y/o correo electrónico.
- 14.3. La entidad garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, en coordinación con la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente.
- 14.4. Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos emitidos por DIGESA, serán remitido al contratista por escrito y/o correo electrónico.

**15. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA**

- 15.1. El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con la DIRIS Lima Norte.
- 15.2. El contratista debe contar con el siguiente personal clave: un (01) nutricionista para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Maternos Infantiles.
- 15.3. El contratista debe asegurar que su personal nutricionista designado, cuente con un mínimo de dos (02) años de experiencia certificada en el puesto.
- 15.4. El contratista debe contar con el personal suficiente para la preparación, distribución y servicio de las raciones alimentarias para una correcta atención al personal de salud de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 15.5. El contratista presentará en el plazo de tres (03) días calendario, desde la prestación del servicio copia del contrato laboral y documentación de todo su personal, así como de todo personal que ingrese durante la prestación del servicio.
- 15.6. El contratista debe garantizar la seguridad e inocuidad durante la preparación de las raciones alimentarias, con la intervención permanente de su personal nutricionista y/o responsable, durante el todo el proceso de producción y servicio de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 15.7. El contratista es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- 15.8. El contratista debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de cada Centro materno Infantil, un carnet de identificación o fotocheck que lleve a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del proveedor y sello del representante legal.
- 15.9. El contratista está obligado a capacitar a su personal y presentará a la Entidad en un plazo de siete (07) días hábiles el cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- 15.10. Contratista deberá implementar un plan para contribuir a la prevención del contagio del COVID-19 en los trabajadores del servicio de alimentación. Este plan debe estar diseñado en base a los lineamientos conforme a la Resolución Ministerial Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA. "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" o norma vigente. La supervisión de la implementación del plan COVID-19, estará a cargo del





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

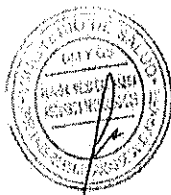
1075

supervisor del servicio de raciones alimentarias de la DIRIS Lima Norte y un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA)

- 15.11. Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, así como la disposición y eliminación de los residuos se hará diariamente. La eliminación de estos será asumida por el Contratista.
- 15.12. Es obligación del contratista proporcionar por escrito y/o vía correo electrónico con quince (15) días calendario de anticipación la programación mensual de menús, que deben ser elaboradas y firmadas por el (la) nutricionista y chef de la empresa contratista a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de los Centros de Salud Materno Infantil para su evaluación y aprobación. De encontrarse observaciones el contratista tendrá tres (03) días calendario para la subsanación de lo encontrado.
- 15.13. Durante la vigencia del contrato, en caso de desperfectos y deterioro de las instalaciones, mobiliarios y equipos de la entidad posterior a la entrega, el contratista se hará responsable de la reparación o reposición.
- 15.14. A la entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de daño en los ambientes cedidos al contratista, así como a los daños de los trabajadores de la empresa contratada.
- 15.15. El contratista devolverá las instalaciones e infraestructura en las mismas condiciones que le fue entregado por la entidad, en caso de daños o por desgaste por el uso de la empresa contratista asumirá su reparación y mantenimiento.
- 15.16. En caso sea necesario el contratista deberá instalar mesas y sillas en cantidad suficiente, para que el personal de salud de guardia hospitalaria pueda ingerir sus alimentos, que deberán contar con protocolo de limpieza y desinfección para la prevención del COVID-2019.
- 15.17. El proveedor deberá mostrar un botiquín de emergencia, correctamente abastecido, en lugar visible en el área de preparación de las raciones alimentarias.
- 15.18. El proveedor deberá contar con un extintor de clase K, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible, esto será fiscalizado periódicamente por el responsable de logística o el encargado de Gestión de Riesgos de desastres o quien haga sus veces en el Centro de Salud Materno Infantil.
- 15.19. El proveedor deberá contar con un extintor PQS, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible, esto será fiscalizado periódicamente por el responsable de logística o el encargado de Gestión de Riesgos de desastres o quien haga sus veces en el Centro de Salud Materno Infantil.
- 15.20. Al término del contrato el contratista está obligado realizar un Informe detallado estado físico y situacional de todos los ambientes a su cargo, el cual será presentado con los documentos de último pago. En el caso se demuestre y advierta un deterioro de los ambientes físicos fuera del uso normal, el proveedor deberá subsanar, refaccionar y/o reemplazar los daños y perjuicios ocasionados.

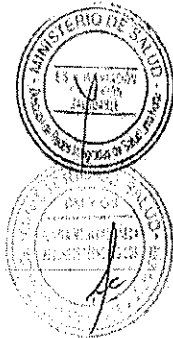
**16. DE LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- 16.1. Para la firma del contrato, el contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil y en la planta de producción, a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al respectivo centro materno infantil.
- 16.2. El contratista está obligado a contar con el siguiente personal clave: un (01) nutricionista para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias para atención de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados.
- 16.3. El contratista para la ejecución de la prestación del servicio, deberá contar con personal suficiente para garantizar el correcto abastecimiento de las raciones alimentarias; además, se debe contar con personal de reemplazo debido a temas de salud, permisos y día de descanso.





- 16.4. En los Centros Maternos Infantiles donde se elaboren raciones el contratista garantizará el siguiente personal: un (01) chef, un (01) ayudante de cocina, un (01) responsable de limpieza a tiempo completo y un (01) nutricionista que se encuentre supervisando la preparación de las raciones como mínimo una (01) vez a la semana, para atención de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes.
- 16.5. El cambio del personal indicado en el numeral 12.1, se deberá realizar con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de anticipación. En todo caso el contratista está en la obligación de reemplazar al personal por otro que cumpla como el mínimo tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.
- 16.6. El personal deberá usar uniforme completo representativo de la empresa, de acuerdo con la función que realice; uniformes deberán ser de color claro y de uso exclusivo para el trabajo que realice como lo indica Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".
- 16.7. El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas y valores:
- Pulcritud y orden personal en todo momento.
  - Cabello corto
  - Cabello cubierto con gorro portector
  - Afeitado
  - Uñas limpias y cortas
  - No usar esmaltes en uñas
  - No usar maquillaje mientras manipula alimentos
  - No usar joyas, ni accesorios
  - Baño diario
  - Puntualidad y confiabilidad.
  - Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
  - Utilizar el uniforme de la empresa en forma Impecable y decorosa.
  - Gorro, mascarilla, guantes, mandil.
  - Amplio conocimiento de las actividades y tarea que le competen.
- 16.8. La entidad podrá solicitar la sanción y/o el cambio de personal, cuando incurran en faltas o las normas de higiene y disciplinarias de la Entidad o no reúna la experiencia solicitada, previo informe realizado por el nutricionista de la Entidad o del Centro Materno Infantil, dentro de un periodo no mayor a 7 días.



#### 17. DE LA RECEPCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 17.1. La conformidad de la recepción de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados, será realizado por el personal de turno designado por el médico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 17.2. Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados, los médicos jefes turno y/o responsables de los Centros de Salud Materno Infantil deberán emitir la relación de los pacientes hospitalizados. La mencionada relación, deberá contener los datos completos del paciente (apellidos, nombres y DNI) y su respectiva firma (evitando suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones). La mencionada lista deberá ser sellada y firmada por el personal responsable de turno dando fé de la prestación del servicio, el mismo día de la atención colocando fecha y hora.
- 17.3. Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias del personal de salud de guardia, los médicos jefes y/o responsables de los Centros de Salud Materno Infantil deberán emitir la relación del personal de salud. La mencionada relación deberá contener los datos completos del personal médico de guardia (apellidos, nombres y DNI) y su respectiva firma (evitando suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones). La mencionada lista deberá ser sellada y firmada por el personal responsable de turno dando fé de la prestación del servicio, el mismo día de la atención colocando fecha y hora.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

109

#### 18. CONFORMIDAD DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

18.1. La conformidad de servicio será elaborada, firmada, sellada y remitida por el médico Jefe y/o responsable del Centro de Salud Materno Infantil, debe contener el número y fecha del Informe Técnico emitido por el o la nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil, debe contener lo siguiente:

- Informes y actas de las supervisiones efectuadas durante el mes de atención, realizadas por el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, que deben contener fecha, hora y lugar de la supervisión, nombres y apellidos completos, identificación, firma y sello de la nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil; nombres y apellidos completos, identificación, firma del representante que designe el contratista, en el que debe constar de forma objetiva, clara y a detalle las evidencias de cumplimiento o de no cumplimiento de las obligaciones del contratista contenidas en el TDR, que tendrán sustento con las fichas de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, actas de supervisión y evidencia fotográfica.
- Consolidado de las raciones alimentarias otorgadas al personal médico y pacientes hospitalizados de los Centro de Salud Materno Infantil.
- Relación de las raciones alimentarias otorgadas al personal médico y pacientes hospitalizados debidamente firmadas (evitar suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones) con sello y firma del el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.

18.2. El acta de conformidad emitida por el médico Jefe de los Centros de Salud Materno Infantil; será visada por la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial y/o Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

#### 19. DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN

La prestación del servicio de raciones alimentarias si iniciara un día después de la firma de contrato y tendrá una duración de doce (12) meses y/o hasta agotar el monto contratado.

#### 20. DE LOS ENTREGABLES

20.1. Las raciones alimentarias se entregarán en base al rol de guardias hospitalarias presentado por el área de recursos humanos y/o responsable, las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados se entregarán en base al petitorio del responsable de guardia hospitalaria de los Centro de Salud Materno Infantil. El contratista deberá verificar diariamente esta programación previa a la entrega del servicio diario y realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.

#### 20.2. Raciones Estimadas para pacientes hospitalizados:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Piedra Liza	240	240	180
2	C.M.I. Rímac	660	540	720

#### 20.3. R

aciones estimadas para el personal de salud de guardia hospitalaria:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Piedra Liza	3240	8640	3360
2	C.M.I. Rímac	4440	5280	4440



PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

## 21. FORMA DE PAGO

21.1. El pago se realizará de forma mensual al término del servicio de acuerdo a las raciones consumidas por los pacientes hospitalizados y personal de guardia, luego de la entrega oportuna de los documentos que dan conformidad del servicio, dichos documentos deberán ser entregados en un plazo máximo de quince (15) días calendario.

21.2. Para el inicio del trámite de pago se deberá contar con los siguientes documentos:

- Relación diaria de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello de el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.
- Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico Jefe de los Centros de Salud Materno Infantil, con el visto bueno de la Oficina de Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.
- En caso, el médico Jefe de los Centros de Salud Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o periodo vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

21.3. Todos los documentos necesarios para iniciar el proceso de pago deberán tener la conformidad firmada por el (la) nutricionista responsable de raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, Médico jefe del Centro de Salud Materno Infantil y con el visto bueno de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.



## 22. FALTAS Y SANCIONES.

La Entidad establece una escala de faltas y sanciones:

### DE LAS FALTAS:

#### TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS



#### 22.1. FALTAS MODERADAS

Previas a la preparación del alimento:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

- a. Incumplimiento de la norma del manipulador de alimentos.
- b. Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas durante los procesos de: producción y distribución de las preparaciones.
- c. Falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.
- d. Incumplimiento de cualquier punto estipulado en la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".

Del alimento terminado:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

De acuerdo a los informes y/o actas de ocurrencias y/o quejas, correctamente documentadas, visadas por el médico Jefe de los Centros Maternos Infantiles.

- a. Incumplimiento en el horario del servicio de las raciones alimentarias, estipulado en el acápite 8.6 del presente documento.
- b. Incumplimiento en la cantidad de raciones alimentarias, generando desabastecimiento de raciones para los pacientes y/o personal de salud.
- c. Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales.



PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

108

- d. Trascusión de las indicaciones dietéticas (aporte energético y proteico, volumen, peso, temperatura, textura, concentración).
- e. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).
- f. Incumplimiento del gramaje de los alimentos terminados que no estén de acuerdo a las bases administrativas y expediente del Contratista.
- g. Entrega incompleta de los componentes del menú a pacientes y/o personal médico.
- h. Inadecuado lavado y desinfección de vajillas y enseres de cocina.

#### Del personal:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas. De acuerdo los Informes y/o actas de queja, correctamente documentadas, visadas por la Jefatura de la Entidad.

- a. Incumplimiento del uso de equipo protección personal que evite la contaminación y/o propagación del virus SARS-CoV-2. (traje de protección, uso de doble mascarilla, gorro, guantes), durante la atención de las raciones alimentarias al personal médico y a los pacientes hospitalizados.
- b. Carnet sanitario vencido del personal técnico y profesional.
- c. Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.

#### 22.2. FALTA GRAVE

- a. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del Contratista y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.
- b. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, entre otros; sólo necesitará la evidencia física con la verificación de un personal de la Entidad y personal del Contratista, con el respectivo Informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes.
- c. Que un trabajador de la empresa contratista, se encuentre laborando teniendo heridas o padezca alguna enfermedad respiratoria o diarreica.
- d. Incumplimiento del contenido calórico proteico y de la dilución de las preparaciones debidamente confirmada por el personal nutricionista de la Entidad, con levantamiento de acta debidamente firmada por las partes.
- e. Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo.

#### 22.3. DEL PROCEDIMIENTO PARA APLICAR PENALIDAD

El médico Jefe y/o responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, suscribirán un acta de la observación y de ser el caso adjuntarán evidencias fotográficas, dicha Acta será suscrita por la entidad y un personal encargado que designe el proveedor, en caso que éste se niegue a suscribir se dejara constancia de este hecho en el Acta.

#### 22.4. DE LAS SANCIONES

Las sanciones que se impongan serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que hubiere lugar. La Subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes.

#### Sanciones por falta moderada.

1. Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará 10 % de una U.I.T.
2. Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 20 % del U.I.T.





**Sancciones por Falta Grave.**

1. Por cada falta grave se descontará el 100 % de una U.I.T.
2. Por dos faltas graves en 1 mes se resolverá el contrato

**23. RESOLUCIÓN DE CONTRATO**

La Entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Artículo 36º de la Ley y los Artículos 164º y 165º del Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.

**24. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

**24.1. CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL**

**a.1. FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Requisitos:**

Título profesional del personal clave requerido como Nutricionista

Habilidad vigente del profesional emitida por Colegio Profesional de Nutricionistas del Perú.

**Acreditación:**

El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

La HABILIDAD PROFESIONAL será verificada por el comité de selección en el Sistema de Afiliación de profesionales de Nutrición (SANU) en el portal web del Colegio de Nutricionistas del Perú - CNP a través del siguiente link: <http://app.cnp.org.pe/sanu/externo/consultacolegiado.aspx>.

**24.2. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

- **NUTRICIONISTA:** Dos (02) años de experiencia acreditada en concesionario o servicio de alimentación colectiva y similares (atención de Buffetts, coffee break, banquetes y restaurantes) como nutricionista.
- **CHEFF O COCINERO:** Dos (02) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y similares y con experiencia en manejo alimentario nutricional de pacientes hospitalizados (atención de Buffetts, Coffee Break, banquetes y restaurantes) como cocinero (a) y/o cheff.
- **AYUDANTE DE COCINA:** Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffetts, Coffee Break, banquetes y restaurantes) como ayudante de cocina.

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: Copia simple de contratos y su respectiva conformidad de servicio o Constancias o Certificados laborales. Cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

**IMPORTANTE:**

• Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

• En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

107

•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

#### 24.3. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

##### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 200,000.00 (Doscientos mil con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales y/o clínicas.

##### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad acreditará con la Ficha RUC que señale la actividad especializada, la Partida Electrónica de la SUNARP si fuera persona jurídica que contenga inscrito el objeto social relacionado con la especialidad, copia de (i) contratos u órdenes de servicios y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones, debiendo acompañar la declaración de impuestos ante la SUNAT, sin perjuicio de hacer la consulta a la SUNAT, debiendo presentar el postor todos los documentos en copia legalizada si fuera seleccionado.



MINISTERIO DE SALUD  
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD  
LIMA NORTE  
FIC. ALBERTO DURAND CUEVA  
ABOGADO EN LA ESPECIALIDAD DE  
DERECHO ADMINISTRATIVO  
01/11/2022



PERÚ

Ministerio  
de Salud



Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

**ESTABLECIMIENTOS DE LA RIS RÍMAC QUE CUENTAN CON  
AMBIENTES DE COCINA**

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I RÍMAC	RÍMAC	SI	PSJE, SAN GERMAN 270, URB. VILLACAMPA
2	C.M.I. PIEDRA LIZA	RÍMAC	NO	AV. SANTA ROSA S/N PIEDRA LIZA (MERCADO DE FLORES SANTA ROSA)



[www.dirislimanorte.gob.pe](http://www.dirislimanorte.gob.pe)

Calle A Mz. 02 Lta. 03  
Asc. Víctor Raúl Haya De  
La Torre, Independencia,  
Lima 28, Perú  
Teléfono: 201-1340



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

**ITEM 5: RIS CARABAYLLO - CMI EL PROGRESO**



Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

179

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

**"Contratación de una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva para que brinde el servicio de abastecimiento de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil El Progreso (RIS CARABAYLLO) de la DIRIS Lima Norte"**

**1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva, que abastezca de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad para los pacientes hospitalizados y personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, de esta manera garantizar la continuidad de los servicios de salud que se brindan a la población.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente servicio tiene la finalidad de contratar un empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva para proveer de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad, que contribuyan a evitar posibles daños en la salud de los pacientes hospitalizados y del personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.

**3. BASE LEGAL**

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA que aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud.

**4. ALCANCE**

El servicio de las raciones alimentarias tendrá como alcance al personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte. Las cantidades de las raciones alimentarias son estimaciones acreditadas, en base al historial de consumo de raciones en los últimos 6 meses, se detalla en el siguiente cuadro:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
<b>A) RACIONES PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA</b>	
Desayuno	5520
Almuerzo	5640
Cena	5520
<b>B) RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS</b>	
Desayuno normal y blanda	1320
Almuerzo normal y blanda	1320
Cena normal y blanda	1980





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

6.1 DE LA UBICACIÓN

El contratista atenderá la demanda de raciones alimentarias en el Centro de Salud Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I. EL PROGRESO	CARABAYLLO	SI	KM. 21 1/2 DE LA AV. TUPAC AMARU - AAHH EL PROGRESO (FRENTE A LA COMISARIA DEL PROGRESO)

6.2 DE LA INFRAESTRUCTURA

5.2.1. De ser el caso, la Entidad facilitará al contratista un ambiente donde se realizará la preparación y servicio de las raciones alimentarias, en función de la disponibilidad que pueda ofrecer la infraestructura del Centro de Salud Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.

5.2.2. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente adecuado para la preparación de alimentos, será responsabilidad del contratista la adecuación y acondicionamiento del ambiente para usarlo como área de preparación de alimentos, el contratista deberá implementarlo y equiparlo a fin de que reúna las condiciones sanitarias según R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.

5.2.3. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente disponible para la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el consumo de los servicios básicos (luz y agua) será costado por la entidad, así como la depreciación de la infraestructura, debiéndose estos NO ser considerados en la valorización de la estructura de costos del contratista.

5.2.4. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con un ambiente que permita la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el contratista dispondrá de una planta de producción que reúna las condiciones sanitarias y que cumpla con la indicaciones técnicas que se estipulan en la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, con el fin de asegurar la inocuidad y calidad de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.

6.3 DEL TRASPORTE DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS AL CENTRO MATERNO INFANTIL

5.3.1. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada que permita la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el contratista deberá garantizar la seguridad y la inocuidad del transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil, el que se realizará en vehículos propios de la empresa, de uso exclusivo para tal fin, que deben tener un buen mantenimiento y buenas condiciones de higiene.







PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

242

5.3.2. El contratista debe implementar un programa de higiene y saneamiento del (los) vehículo(s) utilizados para el transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil, el cual debe estar ubicado en un lugar visible dentro del vehículo y debe mantenerse actualizado, para garantizar la seguridad y la inocuidad de las raciones alimentarias.

5.3.3. El Contratista deberá transportar la raciones alimentarias al Centro de Salud Materno Infantil utilizando contenedores Isotérmicos adecuados para el transporte de alimentos con cierre hermético que garanticen una temperatura adecuada, eviten el riesgo de contaminación y mantengan la inocuidad de las raciones, los que deben tener un correcto estado de mantenimientos e higiene, garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente en materia de servicios de alimentación para establecimientos de salud.

#### 6.4 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN LOS CENTROS MATERNOS INFANTILES CON INFRAESTRUCTURA ADECUADA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

5.4.1. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente disponible para la preparación de alimentos, el Contratista deberá instalar los siguientes equipos y menaje:

- 01 cocina industrial de acero inoxidable.
- 01 congeladora industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora exclusiva para preparaciones dulces.
- 01 refrigeradora
- 01 horno microondas
- 01 horno Semi industrial  
(Debiendo ser estos de primer uso y/o Seminuevos los cuales garantizan un óptimo funcionamiento y el buen estado de conservación.)
- 01 botiquín, abastecido correctamente.
- 01 extintor de acetato de potasio de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas de acero quirúrgico).
- Los utensilios usados en la prestación del servicio contratado deberán ser de: acero inoxidable, resistente al calor, quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico, material descartable o similar, ni de aluminio. No está permitido el uso de utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.
- El contratista mantendrá las instalaciones de producción y servido así como equipos y mobiliario en buenas condiciones de funcionamiento y salubridad.
- Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.

#### 6.5 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MINIMO QUE EL CONTRATISTA CONTARÁ EN SU PLANTA DE PRODUCCIÓN

6.5.1 En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la Infraestructura adecuada para la preparación de las raciones, el Contratista deberá garantizar el equipamiento de su planta de producción:

- 01 cocina industrial de acero inoxidable.
- 01 congeladora industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora exclusiva para preparaciones dulces.
- 01 refrigeradora
- 01 horno microondas





PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

21

- 01 horno Semi Industrial  
(Debiendo ser estos de primer uso y/o Seminuevos los cuales garantizan un óptimo funcionamiento y el buen estado de conservación.)
- 01 botiquín, abastecido correctamente.
- 01 extintor de acetato de potasio de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas de acero quirúrgico).
- Los utensilios utilizados en la prestación del servicio contratado deberán ser de acero inoxidable, resistente al calor, quedando prohibida la utilización de material plástico, material descartable o similar, ni de aluminio. No está permitido el uso utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.
- La distribución de equipos instalados en la planta de producción del contratista será distribuido de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.

#### 6.6 VAJILLA Y MENAJE PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.6.1 El tipo de vajilla que será utilizada para la atención del personal de salud de guardia hospitalaria, durante en el servido del desayuno, almuerzo y cena, dependerá de si el Centro de Salud Materno Infantil cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias.

6.6.2 Si el Centro de Salud Materno Infantil cuenta con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de raciones alimentarias, se hará uso de vajilla hotelera color blanco, vasos de vidrio, cubiertos de acero inoxidable y porta cubiertos con tapa para el guardado de cubiertos.

6.6.3 Correspondiendo a los Centros de Salud Materno Infantil que cuentan con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de las raciones alimentarias, harán uso de la vajilla hotelera, el contratista debe cumplir con las siguientes indicaciones:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Cincuenta (50) Tazas de loza de 250 cc de capacidad.
- Veinticinco (25) vasos de vidrio para jugos de 250 cc.
- Veinticinco (25) Platos de loza para entradas.
- Veinticinco (25) Juegos de Cubiertos (cucharita).
- Veinticinco (25) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Veinticinco (25) vasos de vidrio para refresco de 250 cc.
- Veinticinco (25) Platos de loza para entradas.
- Veinticinco (25) Platos de loza para plato de fondo.
- Veinticinco (25) Platos de loza hondo para sopa.
- Veinticinco (25) Juegos de Cubiertos (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo).
- Veinticinco (25) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

6.6.4 Si el Centro de Salud Materno Infantil no cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos descartables de las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de panes y frutas.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Envases con tapa de 500 ml de capacidad, para sopa o entrada.





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

12/0

- Envases con tapa de 500 g de capacidad, para plato de fondo.
  - Envases con tapa de 250 ml de capacidad, para postre.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
  - Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
- 6.6.5 En caso que el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro de Salud Materno Infantil que cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentarias, se encuentre atendiendo una emergencia durante la hora programada del servido de las raciones, el contratista deberá contar con envases descartables que aseguren la conservación y eviten la contaminación de la ración completa de desayuno, almuerzo o cena.
- 6.6.6 El Contratista se encargará de mantener en buen estado de conservación e higiene las vajillas y menajes, utilizados para la atención del personal de salud de los Centros Materno Infantil que cuenten con la infraestructura adecuada para la preparación y servido de las raciones alimentarias.
- 6.6.7 Todos los recipientes y menaje descartable, serán almacenados y protegidos de la contaminación en un ambiente adecuado, en recipientes seguros que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.
- 6.6.8 Al término de Vida Útil de los equipos y utensilios, deberá ser repuesto inmediatamente por otro de la misma característica, no se deberá hacer uso de equipos y/o utensilios en mal estado de conservación (rotos, despostillados, rajados, etc.).
- 6.6.9 El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento de las normas de higiene, como: Surtidores de jabón líquido, gel desinfectante o alcohol, servilletas, papel toalla en los lavaderos para el lavado de manos, tachos de basura con tapa oscilante.
- 6.6.10 El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento del programa de higiene y saneamiento de los ambientes, equipos, menaje, vajilla y otros enseres, como: paños absorbentes, detergente, lavavajilla, lejía, esponja verde, escoba, recogedor, detergente para pisos, trapadores y todos los utensilios e insumos necesarios para reducir el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias. No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico).

**Nota:** Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, la raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros de Salud Maternos Infantiles que cuentan con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, se harán entrega en recipiente descartables, que cuenten con las especificaciones indicadas en el inciso 5.6.4, esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

#### 6.7 VAJILLA Y UTENSILIOS PARA LA ATENCION DE PACIENTES

5.7.1. En caso de que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentarias, para la atención de los pacientes hospitalizados, el Contratista utilizará vajilla de acero inoxidable en cantidad suficiente.

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Treinta (30) tazas de acero inoxidable de 250 cc.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 CC.
- Quince (15) Juegos de cubiertos (cucharitas).



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

169

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 cc
- Quince (15) Juegos de cubiertos (tenedor, cuchara, cucharita y cuchillo).

5.7.2. En caso el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos descartables de las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de panes y frutas.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Envases con tapa de 500 mL de capacidad, para sopa o entrada.
- Envases con tapa de 500 g de capacidad, para plato de fondo
- Envases con tapa de 250 mL de capacidad, para postre.
- Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.

5.7.3. En caso de que el Centro de Salud Materno Infantil cuente la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, para la atención de los pacientes hospitalizados, el contratista proveerá diariamente agua hervida a los pacientes hospitalizados en jarras con tapa y vaso de material inocuo y seguro.

Nota: Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, la raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Maternos Infantiles que cuentan con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, se harán entrega en recipiente descartables, que cuenten con las especificaciones indicadas en el Inciso 5.7.2., esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

## 7. DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

### 6.1. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS

6.1.1. El/la nutricionista o el responsable de turno de guardia hospitalaria determinará el tipo de régimen para los pacientes hospitalizados, pudiendo ser régimen blando o régimen normal, en caso sea necesario el personal de turno de guardia podrá solicitar dieta hiperprotéica, esta información será remitida al contratista vía correo electrónico y llamada con seis (06) horas de antelación.

6.1.2. La dieta normal es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades energéticas del paciente hospitalizado, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares.

Deben limitarse la utilización de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

168

6.1.3. La dieta blanda es un tipo de régimen dietoterapéutico constituido por alimentos líquidos y sólidos de fácil digestión, en el que se permite el uso de los siguientes alimentos:

PROTEINAS	Lácteos y derivados descremados, huevos, carnes magras (sin tejido conectivo) y pescados.
CEREALES REFINADOS	Arroz, sémola, fideos, pan francés.
TUBÉRCULOS	Papa, yuca, camote (sancochados)
AZÚCARES	Azúcar, mermeladas, gelatinas.
VERDURAS	Solo verduras cocidas
FRUTAS	Solo frutas cocidas, mazamorra, compotas, etc.

Debe evitarse la utilización de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, verduras crudas, frutas crudas y con cáscara, alimentos flatulentos, menestras con cáscara, frutos secos, aderezos irritantes, ajíes y frituras.

6.1.4. La dieta hiperproteica es aquel régimen dietoterapéutico normal con un mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. En caso de requerir dieta hiperproteica se solicitará la inclusión de un huevo cocido, leche, yogurt u otro alimento de origen animal al régimen normal, sin costo adicional.

6.1.5. El personal de salud de guardia hospitalaria podrá requerir "dieta" para el almuerzo y/o cena, cuando su estado de salud lo amerite y con la validación del/la nutricionista y la autorización documentada por médico jefe y/o responsable de los Centros Maternos Infantiles con un mínimo de 24 horas de anticipación previo al consumo, ello no significará costo adicional al menú.

## 6.2. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DE LOS RÉGIMENES NORMAL Y BLANDO PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (%)
Desayuno	20%
Almuerzo	50%
Cena	30%
TOTAL	100%

## 6.3. APOORTE ENERGÉTICO Y PROTEICO DE LOS RÉGIMENES NORMAL Y BLANDO PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Materno Infantil, deben de brindar un adecuado aporte energético y proteico, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
Desayuno	440	10
Almuerzo	1100	40
Cena	660	30
TOTAL	2200	80

Nota: Las fuentes proteicas consideradas son de origen animal y de preferencia alimentos ricos en hierro.

## 6.4. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN NORMAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

161

6.2.1. El régimen normal ofrecido a los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinua, maca avena, soya, sémola, siete cereales, entre otros.) y/o leche evaporada de dilución 1/3. En volumen de 250 cc.
  - Una unidad de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras.
  - Una unidad de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta de estación (entera o en jugo).
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada será de tres a cuatro veces por semana.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras con un gramaje de 200 g (considerar 3 verduras diferentes como mínimo).
  - Una fruta de estación o postre.
  - Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.
- ❖ La frecuencia de la fruta será de tres (03) a cuatro (04) veces por semana.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.

#### PLATO DE FONDO:

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150g en cocido.
- Guarnición de cereal (arroz, trigo, fideos o pastas, maíz, quinua, kiwicha, etc.)
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

#### CENA

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras de preferencia cocidas, con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Infusión baja en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 ml) y/o sin azúcar.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150g en cocido.
- Guarnición de cereal. (Arroz, trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.)
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.

#### 6.5. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN BLANDO PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

6.5.1. El régimen blando ofrecido a los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:



Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

166

#### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinua, maca avena, soya, sémola, siete cereales, entre otros.) y/o leche evaporada descremada de dilución 1/3, en volumen de 250 cc.
  - Una unidad de pan con entremés fuerte (no frituras ni preparaciones con abundante aceite).
  - Una unidad de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta cocida.
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres a cuatro veces por semana. Asimismo, el entremés va depender de la prescripción dietoterapéutica y/o tolerancia del paciente.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa con verduras o crema de verduras o ensaladas de verduras cocidas, con un gramaje de 200 g (considerar 3 verduras diferentes como mínimo).
  - Fruta de estación cocida.
  - Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada cocida de será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: pollo.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (Pollo, pescado y pavita), (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

#### CENA

- Una ración de sopa con verduras o crema de verduras.
  - Infusión o bebida, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) o sin azúcar.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: pollo.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico de 150 g en cocido (Pollo, pescado y pavita). No Frituras o preparaciones con abundante aceite.
- Guarnición de cereal. (Arroz, fideos, entre otros)
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.

**OBSERVACIÓN:** En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas derivados del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe). De preferencia un alimento de origen animal rico en hierro.  
En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje solicitado.  
Se debe asegurar y cumplir con el aporte de fibra de acuerdo al menú programado.



PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

2165

Los regímenes alimenticios deben reunir las condiciones de las Leyes Fundamentales de la Alimentación, con el fin de asegurar una adecuada alimentación y nutrición de los pacientes hospitalizados.

#### 6.6. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DEL REGIMEN PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

Las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (%)
Desayuno	20%
Almuerzo	50%
Cena	30%
TOTAL	100%

#### 6.7. APOORTE ENERGÉTICO Y PROTEICO DEL REGIMEN PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

Las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar un adecuado aporte energético y proteico, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
Desayuno	440	10
Almuerzo	1100	40
Cena	660	30
TOTAL	2200	80

Nota: Las fuentes proteicas consideradas son únicamente de origen animal.

#### 6.8. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.8.1. El régimen ofrecido al personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

##### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinoa, maca avena, soya, ponche de habas, siete semillas, sémola, entre otros) o leche evaporada dilución (1/3). En volumen de 250 cc.
- Unidad (01) de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras.
- Unidad (01) de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
- Una fruta de estación (entera o en jugo).

- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres o cuatro veces por semana.

##### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras con un gramo de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de fruta de estación o postre.
- Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 ml) o sin azúcar.





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

264

- ❖ La frecuencia de la fruta será de tres (03) a cuatro (04) veces por semana.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido.
- Guarnición de cereal (arroz, trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

**CENA**

- Una ración de sopa o una ración de ensalada de verduras de preferencia cocida con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de café o infusión bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g cocido.
- Guarnición de cereal. (Arroz trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.)
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros)

- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.



**Nota:** En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas derivados del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, cerdo, pescado, vísceras (hígado, bazo, bife). En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje solicitado. Se debe asegurar y cumplir con el aporte de fibra de acuerdo al menú programado.

6.8.2. En caso se solicite régimen tipo "dieta" deberá cumplir con la composición e Indicaciones que se detallan a continuación:

**DESAYUNO**

- Infusión o leche evaporada descremada dilución (1/3), sin azúcar, en volumen de 250 cc.
- Unidad (01) de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Unidad (01) de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
- Una fruta de estación (entera o en jugo sin azúcar).

- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres o cuatro veces por semana.

**ALMUERZO**

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de fruta de estación.



PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

163

- Refresco de fruta o infusión, sin azúcar.
- ❖ Las sopas o cremas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Ensalada de verduras crudas o cocidas (mínimo 3 verduras diferentes), en gramaje de 300 g.
- Guarnición: arroz o quinua o tubérculo o menestras, en gramaje de 150 g.

**CENA**

- Una ración de sopa o una ración de ensalada de verduras de preferencia cocida con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de café o infusión sin azúcar.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (No frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Ensalada de verduras crudas o cocidas (mínimo 3 verduras diferentes), en gramaje de 300 g.
- Guarnición: arroz o quinua o tubérculo o menestras, en gramaje de 150 g.

- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.



**6.9. CUADRO GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS MATERNO INFANTIL**

N°	ALIMENTOS	PESO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA
1	Carne de res (presa) Carne de res (pulpa) Carne de res (sopa)	150g 120 g 30g	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte.	2 veces por semana.
2	Carne de pollo (presa) Carne de pollo (sopa) Carne de pollo (entremés) Carne de pollo (pulpa)	150g 30g 40g 120 g	Contar con Registro sanitario vigente, producto nacional, fresco, sin golpes, con hueso según corte. No se usará rabadillas.	4 veces por semana.
3	Carne de cerdo.	150g	Pulpa de primera calidad, producto nacional, contar con Registro Sanitario vigente, Autorización de Senasa, fresco	1 vez al mes.
4	Carne de pescado sin hueso	150g	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco (no tonto azul ni perico)	Pescado 1 - 2 veces por semana.
5	Carne de Pavita	150g	Contar con Registro Sanitario vigente, producto nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de Senasa	1 vez por mes.
6	Vísceras (mondongo, corazón, bofe,	130g	Con Registro Sanitario vigente, producto nacional. Fresco.	1 vez quincenalmente



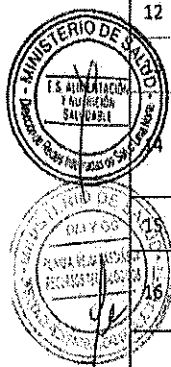
PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Norte

\*Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia\*

V82

	hígado).			en presa completa no trozados.
7	Queso fresco.	30g	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado con Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos.
8	Queso Dambo o Edam.	30g	Presentación de primera calidad, empaque al vacío, rotulado y etiquetado con fecha de vencimiento vigente y con Registro Sanitario vigente, marca que garantice inocuidad alimentaria.	Alternar en la programación con otros alimentos.
9	Pan (desayuno 30 g).	30g	Fresco, presentación característica, olor y sabor característico.	Diario.
10	Atún.	50g	Filete o lomito, envase de hojalata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, marca conocida	Alternar la programación.
11	Menestra.	80g	Grano entero, nacional, Primera calidad. Con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	3 veces por semana.
12	Huevos.	55g	Limplos, sin impurezas, con registro de procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	Alternar en la programación.
	Arroz.	80g a 100g	Libre de impurezas, grano entero, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
	Viveres secos (fideos, etc.).	De acuerdo con la ración	Envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
	Leche evaporada.	125 cc	Presentación lata, con Registro Sanitario y fecha vencimiento vigentes, dilución 1/1.	Diario.
	Azúcar.	Cantidad suficiente	Rubia, granulada, no húmeda y sin impurezas, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	Diario.
17	Frutas naturales seleccionadas.	120g a 150g	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	Diario.
18	Manzana.	150g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin estado de fermentación. De primera calidad.	Alternar en la programación
19	Naranja de postre.	180g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
20	Plátano de la Isla o seda.	140g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación
21	Mandarina	130g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
22	Mango	150g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullada	Alternar en la programación





PERU

Ministerio de Salud

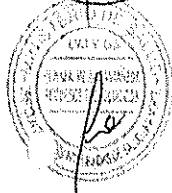
Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

141

23	Melón	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
24	Pera	170g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
25	Sandía	220g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
26	Uvas, ciruelas, fresas	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
27	Tubérculos o raíces.	De acuerdo con el tipo de preparación	Primera calidad, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación, sin brotes.	Para guarnición de acuerdo a la programación.
28	Verduras frescas	200g a 250g	No presentar maduración excesiva, no golpeadas, sin ataques de insectos y de primera calidad.	Diario y/o según la preparación

- Los cereales (fideos, sémola, avena, etc.) serán envasados, de calidad superior, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, NO SE ACEPTARÁ REETIQUETADO O SOBREETIQUETADOS.
  - Todos los alimentos deberán ser de calidad superior e inocua.
  - Todas las frutas y verduras serán de calidad superior e inocua.
- Cualquier tipo de carne o vísceras serán de calidad superior e inocua.



**6.4.1. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS VIGENTES DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:**

**a) CARNE DE RES**

- Sello y boleta de venta del canal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- No ingresará carne congelada.
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico

**b) PESCADOS**

- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras.
- Deben presentar agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico
- El tipo de pescado podrá ser: tollo de leche, jurel, caballa, bonito, tilapia u otro de calidad similar con aprobación del área de control.

**c) POLLO**

- El peso del pollo debe ser entre 1900 y 2000 g, peso libre de vísceras.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimientos vigentes, impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.



160

d) EMBUTIDOS: (sólo de acuerdo con la programación)

- Embolsado y sellado herméticamente, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes.
- Deberá ingresar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

e) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBERCULOS:

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas, jovas de madera o plástico, no ingresará en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Las verduras, hortaliza, tubérculos y legumbres se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, brotes, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

f) FRUTAS

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.

g) CEREALES Y GRANOS

- Los productos deben ser de primera calidad,
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

h) PRODUCTOS ENLATADOS

- Sin abolladuras
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

i) VIVERES SECOS:

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

j) CONDIMENTOS:

- Si el alimento ha sido procesado; deberá contar registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero, en buenas condiciones y sin pelar.

k) YOGURT

- Envasado y sellado herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.

l) ACEITE VEGETAL:





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

159

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

m) ALIMENTOS:

- Los alimentos a distribuir deberán mantenerse protegidos de la contaminación.
- Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas tendrán protector de alimentos (papel poligraso), que será retirado por el mismo paciente al momento de su consumo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El protector de alimentos (papel poligraso) debe ser adquirido de distribuidores formales. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpo extraño (piedras, astillas, heces de roedores, etc.), demasiado partidos, que tengan olor a hongos, rancios.
- El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas, sin presencia de humedad o insectos.



DE LAS CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

8.1. El Contratista garantizará la calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias para el personal médico de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, de acuerdo a las normativa sanitaria vigente, conforme a la Ley de Salud N°26842, R.M.N°749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud, Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N°034-2008-AG, Decreto Ley N°1062-20008.

La supervisión, vigilancia y/o cumplimiento de la norma mencionada se realizará de manera inopinada, a fin de asegurar la inocuidad, la calidad físicoquímica y características organolépticas de las raciones alimentarias, estará a cargo del responsable de nutrición del Centro Materno Infantil, así también dichas supervisiones serán realizadas por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), deberán constar con informes de supervisión con sus respectivas ACTAS, en donde se recogerá la información de forma objetiva y de ser necesario se adjuntará evidencia fotográfica, del cumplimiento o no cumplimiento las obligaciones del Contratista.

8.2. El Contratista deberá implementar un plan para contribuir a la prevención del contagio del COVID-19 en los trabajadores. Este plan debe estar diseñado en base a los lineamientos conforme a la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA. "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". La supervisión de la implementación del plan COVID-19, estará a cargo de la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de la DIRIS Lima Norte.

8.3. El control del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias se efectuará de manera inopinada y mediante un muestreo aleatorio por la o el Nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte. El incumplimiento del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias para el personal médico de guardia y pacientes hospitalizados de los centros materno infantiles está sujeto a sanción según lo determine la Entidad.



PERU Ministerio de Salud  
Dirección de Redes Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

158

- 8.4. El responsable de nutrición designado por el médico jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil, realizará de dos (02) a tres (03) supervisiones inopinadas, de manera mensual.
- 8.5. La nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones inopinadas, de manera mensual.
- 8.6. Se evaluará periódicamente el estado sanitario de las instalaciones donde se elaboran las raciones alimentarias, así como también se evaluará los conocimientos de los trabajadores del contratista sobre manipulación de alimentos y limpieza e higiene.
- 8.7. Durante las supervisiones realizadas por la nutricionista de raciones del Centro de Salud Materno Infantil por y/o por la nutricionista de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, se contará con presencia de un representante de la empresa contratista, de no encontrarse el contratista designará a un representante que participe de las supervisiones.
- 8.8. Las raciones alimentarias atendidas serán de consumo exclusivo del personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 8.9. En caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuenten con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, la entidad brindará estos ambientes al contratista. Para lo cual, el contratista adecuará y acondicionará la infraestructura de la Entidad, realizando las mejoras y/o acondicionamiento necesario para una óptima preparación y servido de las raciones. Las mejoras y/o adecuaciones que realice el proveedor quedarán para la entidad al término o extinción del contrato.
- 8.10. El costo de servicio de alimentación para el personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros Maternos Infantiles, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 8.11. El contratista deberá dotar a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación y servido de las raciones alimentarias como camisa, pantalón, delantal de acuerdo a las funciones que realicen, como mínimo 2 juegos al año.
- 8.12. El contratista deberá dotar a su personal de equipo de protección como gorros descartables, mascarillas quirúrgicas y guantes de látex, las veces que sea necesario durante la preparación y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros Maternos Infantiles.
- 8.13. Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, EsSalud, SNP, seguros; así como cualquier otro beneficio o concepto que por Ley se disponga y de la remuneración de su personal.
- 8.14. El Contratista deberá coordinar de forma permanente con la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 8.15. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurra en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 8.16. El Contratista está obligado a cumplir con todos los incisos contenidos en las bases administrativas y Términos de Referencia, cualquier incumplimiento de lo descrito está sujeto a la aplicación de las penalidades.

9. DE LA PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 9.1. Al inicio de la contratación, el contratista favorecido con la buena pro remitirá por única vez, con siete (07) días calendario de anticipación al inicio de sus labores, por escrito y/o vía correo electrónico, la programación mensual de menús calorizada, a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS para su evaluación en un plazo no mayor a tres (03) días calendario, enviando un informe de la observaciones vía correo electrónico al contratista, que tendrá un plazo no mayor a dos (02) días calendario para remitir la programación subsanada vía correo electrónico a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de



*[Handwritten signatures and marks]*



PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

137

Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS, para su aprobación y visado. El contratista distribuirá la programación aprobada y visada a los Centros Maternos Infantiles para su publicación en un lugar visible.

- 9.2. La programación mensual del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles será elaborada y firmada por la nutricionista y chef del contratista, incluirá el aporte calórico de las preparaciones.
- 9.3. La programación calorizada debe ser entregada por escrito y/o vía correo electrónico con quince (15) días calendario de antelación a los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, para la evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en los términos de referencia.
- 9.4. De encontrarse observaciones los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles emitirá un informe con las observaciones vía correo electrónico al contratista en un plazo no mayor de cuatro (04) días calendario.
- 9.5. El contratista tendrá un plazo no mayor de tres (03) días calendario para la subsanación de las observaciones, remitiendo la información a los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, vía correo electrónico.
- 9.6. La programación aprobada por los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, deberá ser socializada y publicada en un lugar visible del establecimiento para su posterior supervisión y control.
- 9.7. La programación del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, podrá ser modificada por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS, con tres (03) días calendario de antelación mediante comunicación escrita y/o vía correo electrónico antes al contratista.
- 9.8. El contratista deberá preparar menús mejorados para los paciente el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, en los siguientes días festivos durante la duración de la contratación:  
Día de la Madre (almuerzo)  
Día del Padre (almuerzo)  
Fiestas Patrias (28 de julio: almuerzo)  
Navidad (24 de diciembre: Cena, 25 de diciembre: Desayuno y almuerzo)  
Año Nuevo (31 de diciembre: Cena, 01 de enero: Desayuno y almuerzo)
- 9.9. El horario de atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles será de lunes a domingo, el horario establecido es el siguiente:

PACIENTES	HORARIO
Desayuno	07:30 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	18:30 horas

PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	HORARIO
Desayuno	06:30 a 07:30 horas
Almuerzo	13:00 a 14:30 horas
Cena	20:00 a 22:00 horas
- 9.10. En caso el Centro Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada para la preparación de las raciones alimentarias, y el abastecimiento sea mediante el transporte de las raciones desde la planta de producción, el contratista debe garantizar la llegada de las raciones con un mínimo de 30 minutos de anticipación al inicio del horario establecido en el acápite 8.9.
- 9.11. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto y distribución de las raciones en los horarios señalados en el Inciso 8.9, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica emitida por el (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 10. DE LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

186

- 10.1. La lista del personal de guardia hospitalaria que se beneficiará con las raciones alimentarias será alcanzado y visado oportunamente por la oficina de Recursos Humanos de los Centros Maternos Infantiles.
- 10.2. La cantidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria, será enviada por el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles o responsable designado, vía correo electrónico de manera semanal o mensual al contratista.
- 10.3. La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles o responsable designado mandará una comunicación escrita y/o vía correo electrónico al contratista con un mínimo de seis (06) horas antes del horario de distribución establecido.
- 10.4. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidades solicitadas de raciones para el personal de guardia hospitalaria, establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 11. DE LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

- 11.1. La cantidad de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, será comunicada diariamente mediante llamada telefónica y correo electrónico por el responsable del área de Internamiento/ hospitalización de los Centros de Salud Materno Infantil al contratista.
- 11.2. La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el responsable del área de Internamiento/ hospitalización comunicará mediante llamada telefónica y correo electrónico al contratista con un mínimo de seis (06) horas antes del horario de distribución establecido.
- 11.3. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidades solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.



#### 12. DEL CONTROL DE SALUBRIDAD

- 12.1. El contratista deberá presentar para la firma del contrato, Declaraciones Juradas de encontrarse clínicamente aptos todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en los Centros Materno Infantiles de la DIRIS Lima Norte.
- 12.2. El personal del contratista deberá contar con su respectivo Carnet de Sanidad, emitido por la Municipalidad Metropolitana de Lima, los que deben ser presentados por el contratista una vez que adjudique, los cuales deben estar vigentes durante toda la prestación del servicio y ser renovados de manera oportuna, bajo ningún motivo el trabajador del contratista trabajará con carnet de sanidad caducado.
- 12.3. El Contratista deberá implementar Programas de Higiene y Saneamiento. El contratista brindará información documentada sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, vehículos de transporte de raciones, etc, asimismo deberá implementar un Plan de higiene y Saneamiento de los ambientes de elaboración y servicio de las raciones alimentarias en los Centros Maternos Infantiles, así como el mantenimiento de la infraestructura, equipos y accesorios que la entidad le haga entrega, todo la documentación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento se presentará las veces que la supervisión le solicite.
- 12.4. Los recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para el uso exclusivo de alimentos entre crudos, cocidos, salados y dulces), los que deben ser repuestos cuando presenten señales de deterioro.
- 12.5. Los desperdicios deberán eliminarse inmediatamente sin quedar restos de ninguna índole para el siguiente horario de servicio. Los desperdicios frescos provenientes de la



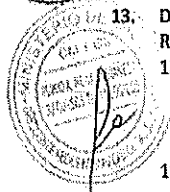
Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

165

preparación de alimentos serán depositados en recipientes adecuados, de fácil limpieza y dimensiones que permita su manejo y transporte.

- 12.6. El personal responsable del servicio vestirá uniforme representativo de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, según la función que realice como: mascarillas, guantes descartables, redecillas, botas de jebe, gorros. En el caso de personal de limpieza utilizara dos uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera; un uniforme para la limpieza en el área de producción, un mandil y botas distintas a las que utiliza en el área de servicio.
- 12.7. En el transporte y distribución de las raciones alimentarias, los recipientes deben permitir el mantenimiento de los alimentos calientes a temperaturas no menores de 60°C por un periodo no menor a dos horas, además deben de evitar el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias.
- 12.8. El contratista garantizará que el personal encargado de la limpieza de los ambientes, por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de los pacientes hospitalizados y del personal de salud de guardia hospitalaria.
- 12.9. El contratista proveerá a su personal destacado en los Centros materno infantiles con infraestructura adecuada para la preparación de las raciones: jabón líquido sin triclosan con registro sanitario vigente, papel toalla doble hoja color blanco, dispensadores de alcohol gel y alcohol en gel.
- 12.10. Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, el contratista proveerá a sus trabajadores encargados del servicio y distribución de las raciones de equipo de protección personal: traje de protección de color claro, doble mascarilla quirúrgica, guantes de latex, protector facial, gorro o redecilla, así también alcohol antiséptico desinfectante en spray, esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.



### 13. DE LA SUPERVISIÓN Y/O VIGILANCIA SANITARIA Y DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 13.1. Los médicos jefes y/o responsables de los Centros Maternos Infantiles designarán a un profesional nutricionista para la realización de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional del servicio de raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.2. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente la infraestructura adecuada para elaboración y servicio de las raciones alimentaria, las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo bajo los lineamientos conforme la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud", en cada supervisión se aplicará la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, incluida en la mencionada Norma Técnica.
- 13.3. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada para elaboración y servicio de las raciones alimentaria, las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo aplicando la ficha modificada de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, elaborada por la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte.
- 13.4. La supervisión de calidad nutricional de las raciones alimentarias (control del gramaje, calidad y composición) se efectuará mediante un muestreo aleatorio por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, el contratista garantizará las condiciones para su realización proveyendo una ración adicional sin costo.
- 13.5. El contratista se compromete a garantizar la presencia y/o asignar un responsable que participe desde el inicio hasta el final de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, así también firmar el acta de supervisión.
- 13.6. Las observaciones encontradas en la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias realizadas por el/la nutricionista responsable de



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

104

las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, serán informadas de manera inmediata el mismo día de la supervisión mediante llamada telefónica y correo electrónico al contratista adjuntando la evidencia de lo encontrado.

- 13.7. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para elaboración y servicio de las raciones alimentaria, el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles ejecutará de dos (02) a tres (03) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servicio de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.8. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles ejecutará de dos (02) a tres (03) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá la inspección al vehículo de transporte de raciones, la recepción de las raciones, así como la distribución de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.9. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para la elaboración y servicio de las raciones alimentaria, el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servicio de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.10. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria) a la planta de producción del contratista, la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.11. Por cada supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, deberá emitir un Informe de supervisión en el que se incluirán: la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, así como evidencias fotográficas de las observaciones encontradas.
- 13.12. El Informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles será remitido al medico jefe del Centro Materno Infantil, el que deberá remitir dicho informe a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte y al contratista.
- 13.13. El Informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte será remitido al medico jefe del Centro Materno Infantil y al contratista.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

153

9

#### 14. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 14.1. El contratista garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente.
- 14.2. Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos emitidos por un laboratorio certificado, serán remitido a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, por escrito y/o correo electrónico.
- 14.3. La entidad garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, en coordinación con la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente.
- 14.4. Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos emitidos por DIGESA, serán remitido al contratista por escrito y/o correo electrónico.

#### 15. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

- 15.1. El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con la DIRIS Lima Norte.
- 15.2. El contratista debe contar con el siguiente personal clave: un (01) nutricionista para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Maternos Infantiles.
- 15.3. El contratista debe asegurar que su personal nutricionista designado, cuente con un mínimo de dos (02) años de experiencia certificada en el puesto.
- 15.4. El contratista debe contar con el personal suficiente para la preparación, distribución y servicio de las raciones alimentarias para una correcta atención al personal de salud de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 15.5. El contratista presentará en el plazo de tres (03) días calendario, desde la prestación del servicio copia del contrato laboral y documentación de todo su personal, así como de todo personal que ingrese durante la prestación del servicio.
- 15.6. El contratista debe garantizar la seguridad e inocuidad durante la preparación de las raciones alimentarias, con la intervención permanente de su personal nutricionista y/o responsable, durante el todo el proceso de producción y servicio de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 15.7. El contratista es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.
- 15.8. El contratista debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de cada Centro materno infantil, un carnet de identificación o fotocheck que lleve a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del proveedor y sello del representante legal.
- 15.9. El contratista está obligado a capacitar a su personal y presentará a la Entidad en un plazo de siete (07) días hábiles el cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- 15.10. Contratista deberá implementar un plan para contribuir a la prevención del contagio del COVID-19 en los trabajadores del servicio de alimentación. Este plan debe estar diseñado en base a los lineamientos conforme a la Resolución Ministerial Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" o norma vigente. La supervisión de la implementación del plan COVID-19, estará a cargo del





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

152

supervisor del servicio de raciones alimentarias de la DIRIS Lima Norte y un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA)

- 15.11. Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, así como la disposición y eliminación de los residuos se hará diariamente. La eliminación de estos será asumida por el Contratista.
- 15.12. Es obligación del contratista proporcionar por escrito y/o vía correo electrónico con quince (15) días calendario de anticipación la programación mensual de menús, que deben ser elaboradas y firmadas por el (la) nutricionista y chef de la empresa contratista a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de los Centros de Salud Materno Infantil para su evaluación y aprobación. De encontrarse observaciones el contratista tendrá tres (03) días calendario para la subsanación de lo encontrado.
- 15.13. Durante la vigencia del contrato, en caso de desperfectos y deterioro de las instalaciones, mobiliarios y equipos de la entidad posterior a la entrega, el contratista se hará responsable de la reparación o reposición.
- 15.14. A la entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de daño en los ambientes cedidos al contratista, así como a los daños de los trabajadores de la empresa contratada.
- 15.15. El contratista devolverá las instalaciones e infraestructura en las mismas condiciones que le fue entregado por la entidad, en caso de daños o por desgaste por el uso de la empresa contratista asumirá su reparación y mantenimiento.
- 15.16. En caso sea necesario el contratista deberá instalar mesas y sillas en cantidad suficiente, para que el personal de salud de guardia hospitalaria pueda ingerir sus alimentos, que deberán contar con protocolo de limpieza y desinfección para la prevención del COVID-2019.
- 15.17. El proveedor deberá mostrar un botiquín de emergencia, correctamente abastecido, en lugar visible en el área de preparación de las raciones alimentarias.
- 15.18. El proveedor deberá contar con un extintor de clase K, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible, esto será fiscalizado periódicamente por el responsable de logística o el encargado de Gestión de Riesgos de desastres o quien haga sus veces en el Centro de Salud Materno Infantil.
- 15.19. El proveedor deberá contar con un extintor PQS, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible, esto será fiscalizado periódicamente por el responsable de logística o el encargado de Gestión de Riesgos de desastres o quien haga sus veces en el Centro de Salud Materno Infantil.
- 15.20. Al término del contrato el contratista está obligado realizar un informe detallado estado físico y situacional de todos los ambientes a su cargo, el cual será presentado con los documentos de último pago. En el caso se demuestre y advierta un deterioro de los ambientes físicos fuera del uso normal, el proveedor deberá subsanar, refaccionar y/o reemplazar los daños y perjuicios ocasionados.

#### 16. DE LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- 16.1. Para la firma del contrato, el contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil y en la planta de producción, a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al respectivo centro materno infantil.
- 16.2. El contratista está obligado a contar con el siguiente personal clave: un (01) nutricionista para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias para atención de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados,
- 16.3. El contratista para la ejecución de la prestación del servicio, deberá contar con personal suficiente para garantizar el correcto abastecimiento de las raciones alimentarias; además, se debe contar con personal de reemplazo debido a temas de salud, permisos y día de descanso.



- 16.4. En los Centros Maternos Infantiles donde se elaboren raciones el contratista garantizará el siguiente personal: un (01) chef, un (01) ayudante de cocina, un (01) responsable la limpieza a tiempo completo y un (01) nutricionista que se encuentre supervisando la preparación de las raciones como mínimo una (01) vez a la semana, para atención de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes
- 16.5. El cambio del personal indicado en el numeral 12.1, se deberá realizar con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de anticipación. En todo caso el contratista esta en la obligación de reemplazar al personal por otro que cumpla como el mínimo tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.
- 16.6. El personal deberá usar uniforme completo representativo de la empresa, de acuerdo con la función que realice; uniformes deberán ser de color claro y de uso exclusivo para el trabajo que realice como lo indica Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".
- 16.7. El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas y valores:
- Pulcritud y orden personal en todo momento.
  - Cabello corto
  - Cabello cubierto con gorro protector
  - Afeitado
  - Uñas limpias y cortas
  - No usar esmaltes en uñas
  - No usar maquillaje mientras manipula alimentos
  - No usar joyas, ni accesorios
  - Baño diario
  - Puntualidad y confiabilidad.
  - Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
  - Utilizar el uniforme de la empresa en forma impecable y decorosa.
  - Gorro, mascarilla, guantes, mandil.
  - Amplio conocimiento de las actividades y tarea que le competen.
- 16.8. La entidad podrá solicitar la sanción y/o el cambio de personal, cuando incurran en faltas o las normas de higiene y disciplinarias de la Entidad o no reúna la experiencia solicitada, previo informe realizado por el nutricionista de la Entidad o del Centro Materno Infantil, dentro de un periodo no mayor a 7 días.



#### 17. DE LA RECEPCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 17.1. La conformidad de la recepción de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados, será realizado por el personal de turno designado por el medico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 17.2. Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados, los médicos jefes turno y/o responsables de los Centros de Salud Materno Infantil deberán emitir la relación de los pacientes hospitalizados. La mencionada relación, deberá contener los datos completos del paciente (apellidos, nombres y DNI) y su respectiva firma (evitando suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones). La mencionada lista deberá ser sellada y firmada por el personal responsable de turno dando fé de la prestación del servicio, el mismo día de la atención colocando fecha y hora.
- 17.3. Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias del personal de salud de guardia, los médicos jefes y/o responsables de los Centros de Salud Materno Infantil deberán emitir la relación del personal de salud. La mencionada relación deberá contener los datos completos del personal médico de guardia (apellidos, nombres y DNI) y su respectiva firma (evitando suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones). La mencionada lista deberá ser sellada y firmada por el personal responsable de turno dando fé de la prestación del servicio, el mismo día de la atención colocando fecha y hora.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

150

# 18. CONFORMIDAD DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

18.1. La conformidad de servicio será elaborada, firmada, sellada y remitida por el médico Jefe y/o responsable del Centro de Salud Materno Infantil, debe contener el número y fecha del Informe Técnico emitido por el o la nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil, debe contener lo siguiente:

- Informes y actas de las supervisiones efectuadas durante el mes de atención, realizadas por el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, que deben contener fecha, hora y lugar de la supervisión, nombres y apellidos completos, identificación, firma y sello de la nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil; nombres y apellidos completos, identificación, firma del representante que designe el contratista, en el que debe constar de forma objetiva, clara y a detalle las evidencias de cumplimiento o de no cumplimiento de las obligaciones del contratista contenidas en el TDR, que tendrán sustento con las fichas de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, actas de supervisión y evidencia fotográfica.
- Consolidado de las raciones alimentarias otorgadas al personal médico y pacientes hospitalizados de los Centro de Salud Materno Infantil.
- Relación de las raciones alimentarias otorgadas al personal médico y pacientes hospitalizados debidamente firmadas (evitar suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones) con sello y firma del el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.

18.2. El acta de conformidad emitida por el médico Jefe de los Centros de Salud Materno Infantil; será visada por la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial y/o Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

## 19. DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN

La prestación del servicio de raciones alimentarias si iniciara un día después de la firma de contrato y tendrá una duración de doce (12) meses y/o hasta agotar el monto contratado.

## 20. DE LOS ENTREGABLES

20.1. Las raciones alimentarias se entregarán en base al rol de guardias hospitalarias presentado por el área de recursos humanos y/o responsable, las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados se entregarán en base al peticitorio del responsable de guardia hospitalaria de los Centro de Salud Materno Infantil. El contratista deberá verificar diariamente esta programación previa a la entrega del servicio diario y realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.

### 20.2. Raciones Estimadas para pacientes hospitalizados:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. El Progreso	1320	1320	1980

### 20.3. Raciones estimadas para el personal de salud de guardia hospitalaria:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. El Progreso	5520	5640	5520

## 21. FORMA DE PAGO



Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

149

21.1. El pago se realizará de forma mensual al término del servicio de acuerdo a las raciones consumidas por los pacientes hospitalizados y personal de guardia, luego de la entrega oportuna de los documentos que dan conformidad del servicio, dichos documentos deberán ser entregados en un plazo máximo de quince (15) días calendario.

21.2. Para el inicio del trámite de pago se deberá contar con los siguientes documentos:

- Relación diaria de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello de el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.
- Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico Jefe de los Centros de Salud Materno Infantil, con el visto bueno de la Oficina de Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.
- En caso, el médico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o periodo vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

21.3. Todos los documentos necesarios para iniciar el proceso de pago deberán tener la conformidad firmada por el (la) nutricionista responsable de raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, Médico Jefe del Centro de Salud Materno Infantil y con el visto bueno de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

## 22. FALTAS Y SANCIONES.

La Entidad establece una escala de faltas y sanciones:

### DE LAS FALTAS:

#### TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS

##### 22.1. FALTAS MODERADAS

Previas a la preparación del alimento:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

- a. Incumplimiento de la norma del manipulador de alimentos.
- b. Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas durante los procesos de: producción y distribución de las preparaciones.
- c. Falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.
- d. Incumplimiento de cualquier punto estipulado en la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".

##### Del alimento terminado:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

De acuerdo a los informes y/o actas de ocurrencias y/o quejas, correctamente documentadas, visadas por el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles.

- a. Incumplimiento en el horario del servicio de las raciones alimentarias, estipulado en el acápite 8.6 del presente documento.
- b. Incumplimiento en la cantidad de raciones alimentarias, generando desabastecimiento de raciones para los pacientes y/o personal de salud.
- c. Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales.





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

148

- d. Trasgresión de las indicaciones dietéticas (aporte energético y proteico, volumen, peso, temperatura, textura, concentración).
- e. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).
- f. Incumplimiento del gramaje de los alimentos terminados que no estén de acuerdo a las bases administrativas y expediente del Contratista.
- g. Entrega incompleta de los componentes del menú a pacientes y/o personal médico.
- h. Inadecuado lavado y desinfección de vajillas y enseres de cocina.

#### Del personal:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas. De acuerdo los informes y/o actas de queja, correctamente documentadas, visadas por la Jefatura de la Entidad.

- a. Incumplimiento del uso de equipo protección personal que evite la contaminación y/o propagación del virus SARS-CoV-2. (traje de protección, uso de doble mascarilla, gorro, guantes), durante la atención de las raciones alimentarias al personal médico y a los pacientes hospitalizados.
- b. Carnet sanitario vencido del personal técnico y profesional.
- c. Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.

#### 22.2. FALTA GRAVE

- a. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del Contratista y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.
- b. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, entre otros; sólo necesitará la evidencia física con la verificación de un personal de la Entidad y personal del Contratista, con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes.
- c. Que un trabajador de la empresa contratista, se encuentre laborando teniendo heridas o padezca alguna enfermedad respiratoria o diarreica.
- d. Incumplimiento del contenido calórico proteico y de la dilución de las preparaciones debidamente confirmada por el personal nutricionista de la Entidad, con levantamiento de acta debidamente firmada por las partes.
- e. Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo.

#### 22.3. DEL PROCEDIMIENTO PARA APLICAR PENALIDAD

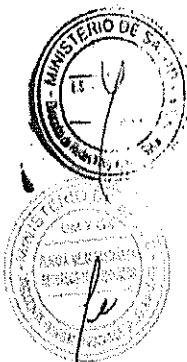
El médico jefe y/o responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, suscribirán un acta de la observación y de ser el caso adjuntarán evidencias fotográficas, dicha Acta será suscrita por la entidad y un personal encargado que designe el proveedor, en caso que éste se niegue a suscribir se dejara constancia de este hecho en el Acta.

#### 22.4. DE LAS SANCIONES

Las sanciones que se impongan serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que hubiere lugar. La subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes.

#### Sanciones por falta moderada.

- 1. Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará 10 % de una U.I.T.
- 2. Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 20 % del U.I.T.





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

143

**Sanciones por Falta Grave.**

1. Por cada falta grave se descontará el 100 % de una U.I.T.
2. Por dos faltas graves en 1 mes se resolverá el contrato

**23. RESOLUCIÓN DE CONTRATO**

La Entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Artículo 36º de la Ley y los Artículos 164º y 165º del Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.

**24. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

**24.1. CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL**

**a.1. FORMACION ACADEMICA**

**Requisitos:**

Título profesional del personal clave requerido como Nutricionista

Habilidad vigente del profesional emitida por Colegio Profesional de Nutricionistas del Perú.

**Acreditación:**

El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

La HABILIDAD PROFESIONAL será verificada por el comité de selección en el Sistema de Afiliación de profesionales de Nutrición (SANU) en el portal web del Colegio de Nutricionistas del Perú - CNP a través del siguiente link: <http://app.cnp.org.pe/sanu/externo/consultacolegiado.aspx>.

**24.2. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

- **NUTRICIONISTA:** Dos (02) años de experiencia acreditada en concesionario o servicio de alimentación colectiva y similares (atención de Buffetts, coffee break, banquetes y restaurantes) como nutricionista.
- **CHEFF O COCINERO:** Dos (02) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y similares y con experiencia en manejo alimentario nutricional de pacientes hospitalizados (atención de Buffetts, Coffee Break, banquetes y restaurantes) como cocinero (a) y/o cheff.
- **AYUDANTE DE COCINA:** Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffetts, Coffee Break, banquetes y restaurantes) como ayudante de cocina.

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: Copia simple de contratos y su respectiva conformidad de servicio o Constancias o Certificados laborales. Cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

**IMPORTANTE:**

• Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

• En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.





Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

146

•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

#### 24.3. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

##### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 200,000.00 (Doscientos mil con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales y/o clínicas.

##### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad acreditará con la Ficha RUC que señale la actividad especializada, la Partida Electrónica de la SUNARP si fuera persona jurídica que contenga inscrito el objeto social relacionado con la especialidad, copia de (i) contratos u órdenes de servicios y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones, debiendo acompañar la declaración de impuestos ante la SUNAT, sin perjuicio de hacer la consulta a la SUNAT, debiendo presentar el postor todos los documentos en copia legalizada si fuera seleccionado.





PERÚ

Ministerio de Salud

Ministerio de Salud  
DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD  
LIMA NORTE

Dirección de Redes Integradas de Salud  
Lima Norte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

**ESTABLECIMIENTOS DE LA RIS CARABAYLLO QUE CUENTAN CON  
AMBIENTES DE COCINA**

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I. EL PROGRESO	CARABAYLLO	SI	KM. 21 ½ DE LA AV. TUPAC AMARU – AAHH EL PROGRESO (FRENTE A LA COMISARIA DEL PROGRESO)



[www.dirislimanorte.gob.pe](http://www.dirislimanorte.gob.pe)

Calle A Mz. 02 Lte. 03  
Asc. Víctor Raúl Haya De  
La Torre, Independencia,  
Lima 20, Perú  
Teléfono: 201-1340



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

**ITEM 8: RIS PUENTE PIEDRA-SANTA ROSA- CMI SANTA ROSA, DR. ENRIQUE MARTIN ALTUNA Y LOS SUREÑOS**



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

33B

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

**"Contratación de una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva para que brinde el servicio de abastecimiento de raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados y el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro Materno Infantil, Dr. Enrique Martín Altuna, Santa Rosa y Los Sureños (RIS PUENTE PIEDRA - SANTA ROSA) de la DIRIS Lima Norte"**

**1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva, que abastezca de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad para los pacientes hospitalizados y personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, de esta manera garantizar la continuidad de los servicios de salud que se brindan a la población.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente servicio tiene la finalidad de contratar una empresa especializada en el rubro de servicios de alimentación colectiva para proveer de raciones alimentarias de óptima calidad e inocuidad, que contribuyan a evitar posibles daños en la salud de los pacientes hospitalizados y del personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles de la DIRIS Lima Norte.

**3. BASE LEGAL**

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA que aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud.

**4. ALCANCE**

El servicio de las raciones alimentarias tendrá como alcance al personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte. Las cantidades de las raciones alimentarias son estimaciones acreditadas, en base al historial de consumo de raciones en los últimos 6 meses, se detalla en el siguiente cuadro:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
<b>A) RACIONES PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA</b>	
Desayuno	10740
Almuerzo	11700
Cena	10740
<b>B) RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS</b>	
Desayuno normal y blanda	6580
Almuerzo normal y blanda	6580
Cena normal y blanda	9000





PARU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

332

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN  
Precios Unitarios

6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

6.1 DE LA UBICACIÓN

El contratista atenderá la demanda de raciones alimentarias en el Centro de Salud Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte, en la dirección que se detalla en el siguiente cuadro:

N°	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	DIRECCION
1	C.M.I. SANTA ROSA	PUENTE PIEDRA	AAIH SANTA ROSA MZ. 50 LT. PM, AV. SANTA ROSA
2	C.M.I. DR. ENRIQUE MARTÍN ALTUNA (DEMA - ZAPALLAL)	PUENTE PIEDRA	ASOC. DE VIVIENDA VIRGEN DE LAS NIEVES MZ. B LT. 18, ZAPALLAL
3	C.M.I. LOS SUREÑOS	PUENTE PIEDRA	COOP. DE VIVIENDA LOS SUREÑOS CALLE 1 MZ. C LT 11K

6.2 DE LA INFRAESTRUCTURA

5.2.1. De ser el caso, la Entidad facilitará al contratista un ambiente donde se realizará la preparación y servicio de las raciones alimentarias, en función de la disponibilidad que pueda ofrecer la infraestructura del Centro de Salud Materno Infantil de la DIRIS Lima Norte.

5.2.2. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente adecuado para la preparación de alimentos, será responsabilidad del contratista la adecuación y acondicionamiento del ambiente para usarlo como área de preparación de alimentos, el contratista deberá implementarlo y equiparlo a fin de que reúna las condiciones sanitarias según R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines.

5.2.3. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente disponible para la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el consumo de los servicios básicos (luz y agua) será costado por la entidad, así como la depreciación de la infraestructura, debiéndose estos NO ser considerados en la valorización de la estructura de costos del contratista.

5.2.4. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con un ambiente que permita la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el contratista dispondrá de una planta de producción que reúna las condiciones sanitarias y que cumpla con las indicaciones técnicas que se estipulan en la R.M. N° 749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud" y normas afines, con el fin de asegurar la inocuidad y calidad de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil.

5.2.5. El centro Materno Infantil que requiere el abastecimiento de raciones alimentarias mediante el transporte de las raciones desde la planta de producción del contratista hacia el Centro Materno Infantil, se detalla a continuación:





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

339

2	C.M.I. SANTA ROSA	PUENTE PIEDRA	AAHH SANTA ROSA MZ. 50 LT. PM, AV. SANTA ROSA
3	C.M.I. DR. ENRIQUE MARTÍN ALTUNA (DEMA - ZAPALLAL)	PUENTE PIEDRA	ASOC. DE VIVIENDA VIRGEN DE LAS NIEVES MZ. B LT. 18, ZAPALLAL
4	C.M.I. LOS SUREÑOS	PUENTE PIEDRA	COOP. DE VIVIENDA LOS SUREÑOS CALLE 1 MZ. C LT 11K

### 6.3 DEL TRASPORTE DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS AL CENTRO MATERNO INFANTIL

- 5.3.1. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la Infraestructura adecuada que permita la preparación y servicio de las raciones alimentarias, el contratista deberá garantizar la seguridad y la inocuidad del transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil, el que se realizará en vehículos propios de la empresa, de uso exclusivo para tal fin, que deben tener un buen mantenimiento y buenas condiciones de higiene.
- 5.3.2. El contratista debe implementar un programa de higiene y saneamiento del (los) vehículo(s) utilizados para el transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados del Centro de Salud Materno Infantil, el cual debe estar ubicado en un lugar visible dentro del vehículo y debe mantenerse actualizado, para garantizar la seguridad y la inocuidad de las raciones alimentarias.
- 5.3.3. El Contratista deberá transportar la raciones alimentarias al Centro de Salud Materno Infantil utilizando contenedores isotérmicos adecuados para el transporte de alimentos con cierre hermético que garanticen una temperatura adecuada, eviten el riesgo de contaminación y mantengan la inocuidad de las raciones, los que deben tener un correcto estado de mantenimientos e higiene, garantizando el cumplimiento de la normalidad vigente en materia de servicios de alimentación para establecimientos de salud.



### 6.4 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMO QUE EL CONTRATISTA INSTALARÁ EN LOS CENTROS MATERNO INFANTILES CON INFRAESTRUCTURA ADECUADA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 5.4.1. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con un ambiente disponible para la preparación de alimentos, el Contratista deberá instalar los siguientes equipos y menaje:
- 01 cocina industrial de acero inoxidable.
  - 01 congeladora industrial de acero inoxidable.
  - 01 licuadora industrial de acero inoxidable.
  - 01 licuadora exclusiva para preparaciones dulces.
  - 01 refrigeradora
  - 01 horno microondas
  - 01 horno Semi Industrial  
(Debiendo ser estos de primer uso y/o Seminuevos los cuales garantizan un óptimo funcionamiento y el buen estado de conservación.)
  - 01 botiquín, abastecido correctamente.
  - 01 extintor de acetato de potasio de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
  - 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
  - Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas de acero quirúrgico).
  - Los utensilios usados en la prestación del servicio contratado deberán ser de: acero inoxidable, resistente al calor, quedando prohibida la utilización de menaje de material plástico, material descartable o similar, ni de aluminio. No está permitido el uso de utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

338

- El contratista mantendrá las instalaciones de producción y servido así como equipos y mobiliario en buenas condiciones de funcionamiento y salubridad.
- Los equipos deberán ser instalados adecuadamente de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.

#### 6.5 DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS MINIMO QUE EL CONTRATISTA CONTARÁ EN SU PLANTA DE PRODUCCIÓN

6.5.1 En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la Infraestructura adecuada para la preparación de las raciones, el Contratista deberá garantizar el equipamiento de su planta de producción:

- 01 cocina industrial de acero inoxidable.
- 01 congeladora industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora industrial de acero inoxidable.
- 01 Licuadora exclusiva para preparaciones dulces.
- 01 refrigeradora.
- 01 horno microondas
- 01 horno Semi Industrial  
(Debiendo ser estos de primer uso y/o Seminuevos los cuales garantizan un óptimo funcionamiento y el buen estado de conservación.)
- 01 botiquín, abastecido correctamente.
- 01 extintor de acetato de potasio de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- 01 extintor PQS de 6 K, con fecha de vencimiento vigente.
- Menaje completo (ollas, sartenes, utensilios de cocina, cucharas, bandejas, platos hondos y tendidos, tazas, vasos, charolas de acero quirúrgico).
- Los utensilios utilizados en la prestación del servicio contratado deberán ser de acero inoxidable, resistente al calor, quedando prohibida la utilización de material plástico, material descartable o similar, ni de aluminio. No está permitido el uso utensilios rotos, oxidados y en mal estado de conservación.
- La distribución de equipos instalados en la planta de producción del contratista será distribuido de tal modo que puedan higienizarse satisfactoriamente en todas sus partes.



#### 6.6 VAJILLA Y MENAJE PARA EL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.6.1 El tipo de vajilla que será utilizada para la atención del personal de salud de guardia hospitalaria, durante en el servido del desayuno, almuerzo y cena, dependerá de si el Centro de Salud Materno Infantil cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias.

6.6.2 Si el Centro de Salud Materno Infantil cuenta con la Infraestructura adecuada para la preparación y servido de raciones alimentarias, se hará uso de vajilla hotelera color blanco, vasos de vidrio, cubiertos de acero inoxidable y porta cubiertos con tapa para el guardado de cubiertos.

6.6.3 Correspondiendo a los Centros de Salud Materno Infantil que cuentan con la Infraestructura adecuada para la preparación y servido de las raciones alimentarias, harán uso de la vajilla hotelera, el contratista debe cumplir con las siguientes indicaciones:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Cincuenta (50) Tazas de loza de 250 cc de capacidad.
- Veinticinco (25) vasos de vidrio para jugos de 250 cc.
- Veinticinco (25) Platos de loza para entradas.
- Veinticinco (25) Juegos de Cubiertos (cucharita).
- Veinticinco (25) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Veinticinco (25) vasos de vidrio para refresco de 250 cc.
- Veinticinco (25) Platos de loza para entradas.
- Veinticinco (25) Platos de loza para plato de fondo.





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

329

- Veinticinco (25) Platos de loza hondo para sopa.
  - Veinticinco (25) Juegos de Cubiertos (cuchara, cucharita, tenedor y cuchillo).
  - Veinticinco (25) bandejas de material resistente, para la entrega de la ración.
- 6.6.4 Si el Centro de Salud Materno Infantil no cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración y servicio de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos descartables de las siguientes características:
- Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar:
- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
  - Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de panes y frutas.
- Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:
- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
  - Envases con tapa de 500 mL de capacidad, para sopa o entrada.
  - Envases con tapa de 500 g de capacidad, para plato de fondo.
  - Envases con tapa de 250 mL de capacidad, para postre.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
  - Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
  - Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
- 6.6.5 En caso que el personal de salud de guardia hospitalaria del Centro de Salud Materno Infantil que cuenta con la infraestructura adecuada para la elaboración y servicio de las raciones alimentarias, se encuentre atendiendo una emergencia durante la hora programada del servicio de las raciones, el contratista deberá contar con envases descartables que aseguren la conservación y eviten la contaminación de la ración completa de desayuno, almuerzo o cena.
- 6.6.6 El Contratista se encargará de mantener en buen estado de conservación e higiene las vajillas y menajes, utilizados para la atención del personal de salud de los Centros Materno Infantil que cuenten con la infraestructura adecuada para la preparación y servicio de las raciones alimentarias.
- 6.6.7 Todos los recipientes y menaje descartable, serán almacenados y protegidos de la contaminación en un ambiente adecuado, en recipientes seguros que se encuentren en buen estado de conservación e higiene.
- 6.6.8 Al término de Vida Útil de los equipos y utensilios, deberá ser repuesto inmediatamente por otro de la misma característica, no se deberá hacer uso de equipos y/o utensilios en mal estado de conservación (rotos, despostillados, rajados, etc.).
- 6.6.9 El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento de las normas de higiene, como: Surtidores de jabón líquido, gel desinfectante o alcohol, servilletas, papel toalla en los lavaderos para el lavado de manos, tachos de basura con tapa oscilante.
- 6.6.10 El Contratista deberá proporcionar materiales e insumos de limpieza en cantidad suficiente a su personal, que aseguren el cumplimiento del programa de higiene y saneamiento de los ambientes, equipos, menaje, vajilla y otros enseres, como: paños absorbentes, detergente, lavavajilla, lejía, esponja verde, escoba, recogedor, detergente para pisos, trapeadores y todos los utensilios e insumos necesarios para reducir el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias. No se aceptará secador de manos automático (Eléctrico).

Nota: Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, la raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros de Salud Maternos Infantiles que cuentan con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, se harán entrega en recipiente



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

328

descartables, que cuenten con las especificaciones indicadas en el inciso 5.6.4, esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

#### 6.7 VAJILLA Y UTENSILIOS PARA LA ATENCION DE PACIENTES

5.7.1. En caso de que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la Infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentarias, para la atención de los pacientes hospitalizados, el Contratista utilizará vajilla de acero inoxidable en cantidad suficiente.

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Treinta (30) tazas de acero inoxidable de 250 cc.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 CC.
- Quince (15) Juegos de cubiertos (cucharitas).

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Quince (15) charolas de 5 compartimentos de acero inoxidable.
- Quince (15) tazones de acero inoxidable de 400 cc de capacidad.
- Quince (15) vasos de vidrio o acero inoxidable u otro material no tóxico de 250 cc
- Quince (15) Juegos de cubiertos (tenedor, cuchara, cucharita y cuchillo).

5.7.2. En caso el Centro de Salud Materno Infantil no cuente con la Infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones se hará uso de vasos, envases y cubiertos descartables de las siguientes características:

Para la atención del desayuno, el Contratista deberá contar:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de panes y frutas.

Para la atención del almuerzo y cena el Contratista deberá contar con una cantidad mínima de:

- Vasos descartables con tapa de 8 oz de capacidad, los que deben asegurar y mantener la temperatura de los líquidos.
- Envases con tapa de 500 mL de capacidad, para sopa o entrada.
- Envases con tapa de 500 g de capacidad, para plato de fondo
- Envases con tapa de 250 mL de capacidad, para postre.
- Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.
- Cubiertos descartables (cucharitas), que deben estar protegidas de la contaminación utilizando bolsas plásticas o de papel.
- Bolsas plásticas, para la entrega de las frutas.

5.7.3. En caso de que el Centro de Salud Materno Infantil cuente la Infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, para la atención de los pacientes hospitalizados, el contratista proveerá diariamente agua hervida a los pacientes hospitalizados en Jarra con tapa y vaso de material inocuo y seguro.

**Nota:** Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, la raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Maternos Infantiles que cuentan con la Infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, se harán entrega en recipiente descartables, que cuenten con las especificaciones indicadas en el inciso 5.7.2., esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

#### 7. DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

328

#### 6.1. TIPOS DE RÉGIMENES ALIMENTARIOS SOLICITADOS

- 6.1.1. El/la nutricionista o el responsable de turno de guardia hospitalaria determinará el tipo de régimen para los pacientes hospitalizados, pudiendo ser régimen blando o régimen normal, en caso sea necesario el personal de turno de guardia podrá solicitar dieta hiperproteica, esta información será remitida al contratista vía correo electrónico y llamada con seis (06) horas de antelación.
- 6.1.2. La dieta normal es el régimen dietoterapéutico suficiente en calorías para cubrir las necesidades energéticas del paciente hospitalizado, es completa porque aporta macronutrientes, micronutrientes y fibra dietaria, armónica en la proporción de nutrientes. Se permite la utilización de todo tipo de alimentos: lácteos y derivados, huevos, todo tipo de carnes, verduras, frutas, menestras, cereales, tubérculos, grasas y azúcares. Deben limitarse la utilización de grasas saturadas, alimentos altos en sodio y alimentos industrializados.
- 6.1.3. La dieta blanda es un tipo de régimen dietoterapéutico constituido por alimentos líquidos y sólidos de fácil digestión, en el que se permite el uso de los siguientes alimentos:

PROTEINAS	Lácteos y derivados descremados, huevos, carnes magras (sin tejido conectivo) y pescados.
CEREALES REFINADOS	Arroz, sémola, fideos, pan francés.
TUBÉRCULOS	Papa, yuca, camote (sancochados)
AZÚCARES	Azúcar, mermeladas, gelatinas.
VERDURAS	Solo verduras cocidas
FRUTAS	Solo frutas cocidas, mazamorra, compotas, etc.

Debe evitarse la utilización de carnes grasosas, embutidos, cereales integrales, verduras crudas, frutas crudas y con cáscara, alimentos flatulentos, menestras con cáscara, frutos secos, aderezos irritantes, ajíes y frituras.

- 6.1.4. La dieta hiperproteica es aquel régimen dietoterapéutico normal con un mayor aporte de proteínas de alto valor biológico. En caso de requerir dieta hiperproteica se solicitará la inclusión de un huevo cocido, leche, yogurt u otro alimento de origen animal al régimen normal, sin costo adicional.
- 6.1.5. El personal de salud de guardia hospitalaria podrá requerir "dieta" para el almuerzo y/o cena, cuando su estado de salud lo amerite y con la validación del/la nutricionista y la autorización documentada por médico jefe y/o responsable de los Centros Maternos Infantiles con un mínimo de 24 horas de anticipación previo al consumo, ello no significará costo adicional al menú.

#### 6.2. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DE LOS RÉGIMENES NORMAL Y BLANDO PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

Las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (%)
Desayuno	20%
Almuerzo	50%
Cena	30%
TOTAL	100%

#### 6.3. APOORTE ENERGÉTICO Y PROTEICO DE LOS RÉGIMENES NORMAL Y BLANDO PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

326

Las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Materno Infantil, deben de brindar un adecuado aporte energético y proteico, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
Desayuno	440	10
Almuerzo	1100	40
Cena	660	30
TOTAL	2200	80

**Nota:** Las fuentes proteicas consideradas son de origen animal y de preferencia alimentos ricos en hierro.

#### 6.4. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN NORMAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

6.2.1. El régimen normal ofrecido a los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

##### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinua, maca, avena, soya, sémola, siete cereales, entre otros.) y/o leche evaporada de dilución 1/3. En volumen de 250 cc.
- Una unidad de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras.
- Una unidad de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
- Una fruta de estación (entera o en jugo).

- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada será de tres a cuatro veces por semana.

##### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras con un gramaje de 200 g (considerar 3 verduras diferentes como mínimo).
- Una fruta de estación o postre.
- Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.

- ❖ La frecuencia de la fruta será de tres (03) a cuatro (04) veces por semana.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.

##### PLATO DE FONDO:

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150g en cocido.
- Guarnición de cereal (arroz, trigo, fideos o pastas, maíz, quinua, kiwicha, etc.)
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menéstras, raíces, entre otros)

##### CENA

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras de preferencia cocidas, con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

\*Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia\*

325

- Infusión baja en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 ml) y/o sin azúcar.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150g en cocido.
  - Guarnición de cereal. (Arroz trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.)
  - Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros)
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.

**6.5. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN BLANDO PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS**

6.5.1. El régimen blando ofrecido a los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e Indicaciones que se detallan a continuación:

**DESAYUNO**

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinua, maca avena, soya, sémola, siete cereales, entre otros.) y/o leche evaporada descremada de dilución 1/3, en volumen de 250 cc.
  - Una unidad de pan con entremés fuerte (no frituras ni preparaciones con abundante aceite).
  - Una unidad de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta cocida.
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres a cuatro veces por semana. Asimismo, el entremés va depender de la prescripción dietoterapéutica y/o tolerancia del paciente.

**ALMUERZO**

- Una ración de entrada: Sopa con verduras o crema de verduras o ensaladas de verduras cocidas, con un gramaje de 200 g (considerar 3 verduras diferentes como mínimo).
  - Fruta de estación cocida.
  - Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada cocida de será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: pollo.

**PLATO DE FONDO**

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (Pollo, pescado y pavita), (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Guarnición de cereal (arroz, fideos, entre otros).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

**CENA**

- Una ración de sopa con verduras o crema de verduras.
  - Infusión o bebida, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) o sin azúcar.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: pollo.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

3224

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico de 150 g en cocido (Pollo, pescado y pavita). No Frituras o preparaciones con abundante aceite.
- Guarnición de cereal. (Arroz, fideos, entre otros)
- Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.

**OBSERVACIÓN:** En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas derivados del siguiente grupo: Aves (pollo, pavita), res, pescado, vísceras (hígado, bazo, hofe). De preferencia un alimento de origen animal rico en hierro.

En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, éste debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje solicitado.

Se debe asegurar y cumplir con el aporte de fibra de acuerdo al menú programado.

Los regímenes alimenticios deben reunir las condiciones de las Leyes Fundamentales de la Alimentación, con el fin de asegurar una adecuada alimentación y nutrición de los pacientes hospitalizados.

#### 6.6. DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DEL REGIMEN PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

Las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar una adecuada distribución calórica en cada ración ofrecida, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA (%)
Desayuno	20%
Almuerzo	50%
Cena	30%
TOTAL	100%

#### 6.7. APOORTE ENERGÉTICO Y PROTEICO DEL REGIMEN PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

Las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deben de brindar un adecuado aporte energético y proteico, con el fin de garantizar una adecuada alimentación y nutrición, debiendo de estar distribuidos de la siguiente manera:

RACIÓN	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNAS (g)
Desayuno	440	10
Almuerzo	1100	40
Cena	660	30
TOTAL	2200	80

Nota: Las fuentes proteicas consideradas son únicamente de origen animal.

#### 6.8. COMPOSICIÓN DEL RÉGIMEN PARA PERSONAL DE SALUD DE GUARDIA HOSPITALARIA

6.8.1. El régimen ofrecido al personal de salud de guardia hospitalaria de los Centros Maternos Infantiles, deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

##### DESAYUNO

- Cocimiento de cereal o leguminosa (avena, quinoa, maca avena, soya, ponche de habas, siete semillas, sémola, entre otros) o leche evaporada dilución (1/3). En volumen de 250 cc.



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

321

- Unidad (01) de pan con entremés fuerte (pollo, lomo, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras.
  - Unidad (01) de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta de estación (entera o en jugo).
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres o cuatro veces por semana.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada: Sopa o crema de verduras o ensalada de verduras con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
  - Una ración de fruta de estación o postre.
  - Refresco de fruta o infusión, bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 ml) o sin azúcar.
- ❖ La frecuencia de la fruta será de tres (03) a cuatro (04) veces por semana.
- ❖ La frecuencia de verduras en forma de ensalada será tres (03) a cuatro (04) veces a la semana.
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido.
- Guarnición de cereal (arroz, trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.).
- Una ración de acompañamiento (tubérculos, menestras, raíces, entre otros).

#### CENA

- Una ración de sopa o una ración de ensalada de verduras de preferencia cocida con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de café o infusión bajo en azúcar (2 cucharitas de azúcar por volumen de 250 cc) y/o sin azúcar.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g cocido.
  - Guarnición de cereal. (Arroz trigo, fideos, maíz, pastas, quinua, kiwicha, etc.).
  - Una ración de acompañamiento (Tubérculos, menestras, raíces, entre otros)
- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.

**Nota:** En los productos cárnicos sólo serán considerados las proteínas derivados del siguiente grupo: Aves (pollo, pavo), res, cerdo, pescado, vísceras (hígado, bazo, bofe). En caso la preparación de la ración alimentaria incluya el producto cárnico troceado o picado, este debe estar en cantidad suficiente y cumplir con el gramaje solicitado. Se debe asegurar y cumplir con el aporte de fibra de acuerdo al menú programado.

6.8.2. En caso se solicite régimen tipo "dieta" deberá cumplir con la composición e indicaciones que se detallan a continuación:

#### DESAYUNO



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

320

- Infusión o leche evaporada descremada dilución (1/3), sin azúcar, en volumen de 250 cc.
  - Unidad (01) de pan con entremés fuerte (pollo, lomito, hamburguesa, atún, queso, huevo, entre otros.) con agregado de verduras (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
  - Unidad (01) de pan con entremés ligero (mantequilla, mermelada, entre otros).
  - Una fruta de estación (entera o en jugo sin azúcar).
- ❖ La frecuencia del uso de la leche evaporada descremada será de tres o cuatro veces por semana.

#### ALMUERZO

- Una ración de entrada; Sopa o crema de verduras (mínimo 3 verduras diferentes).
  - Una ración de fruta de estación.
  - Refresco de fruta o infusión, sin azúcar.
- ❖ Las sopas o cremas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: aves, res, pescado.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Ensalada de verduras crudas o cocidas (mínimo 3 verduras diferentes), en gramaje de 300 g.
- Guarnición: arroz o quinua o tubérculo o menestras, en gramaje de 150 g.

#### CENA

- Una ración de sopa o una ración de ensalada de verduras de preferencia cocida con un gramaje de 200 g (mínimo 3 verduras diferentes).
- Una ración de café o infusión sin azúcar.

#### PLATO DE FONDO

- Una ración de un producto cárnico con un gramaje de 150 g en cocido (No Frituras o preparaciones con abundante aceite).
- Ensalada de verduras crudas o cocidas (mínimo 3 verduras diferentes), en gramaje de 300 g.
- Guarnición: arroz o quinua o tubérculo o menestras, en gramaje de 150 g.

- ❖ Las entradas y sopas deberán incluir proteínas derivados del siguiente grupo: Aves, res, pescado, cerdo, etc.
- ❖ La cena debe ser una preparación distinta al almuerzo.

#### 6.9. CUADRO GRAMAJE Y FRECUENCIA DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS MATERNO INFANTIL

N°	ALIMENTOS	PESO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA
1	Carne de res (presa)	150g	Pulpa de primera calidad, nacional, apariencia marmórea, carentes de puntos hemorrágicos, ración en trozo sin hueso, seleccionado de acuerdo al tipo de corte.	2 veces por semana.
	Carne de res (pulpa)	120 g		
	Carne de res (sopa)	30g		
2	Carne de pollo (presa)	150g	Contar con Registro sanitario vigente, producto nacional, fresco, sin golpes, con hueso según corte. No se usará rabadillas.	4 veces por semana.
	Carne de pollo (sopa)	30g		
	Carne de pollo	40g		





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

324

	(entremés) Carne de pollo (pulpa)	120 g		
3	Carne de cerdo.	150g	Pulpa de primera calidad, producto nacional, contar con Registro Sanitario vigente, Autorización de Senasa, fresco	1 vez al mes.
4	Carne de pescado sin hueso	150g	Filete de pescado, textura de la carne firme y elástica, a la presión del dedo no permanece huella, olor fresco (no tollo azul ni perico)	Pescado 1 - 2 veces por semana.
5	Carne de Pavita	150g	Contar con Registro Sanitario vigente, producto nacional, fresca, sin golpes, sin presencia de sangrado, autorización de Senasa	1 vez por mes.
6	Vísceras (mondongo, corazón, bofe, hígado).	130g	Con Registro Sanitario vigente, producto nacional. Fresco.	1 vez quincenalmente en presa completa no trozados.
7	Queso fresco.	30g	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y etiquetado con Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente. No se aceptará queso a granel.	Alternar en la programación con otros alimentos.
	Queso Dambo o Edam.	30g	Presentación de primera calidad, empaque al vacío, rotulado y etiquetado con fecha de vencimiento vigente y con Registro Sanitario vigente, marca que garantice inocuidad alimentaria.	Alternar en la programación con otros alimentos.
9	Pan (desayuno 30 g).	30g	Fresco, presentación característica, olor y sabor característico.	Diario.
	Almón.	50g	Filete o lomito, envase de hojalata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, marca conocida	Alternar la programación.
	Menestra.	80g	Grano entero, nacional, Primera calidad. Con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	3 veces por semana.
12	Huevos.	55g	Limplos, sin impurezas, con registro de procedencia. Fecha de vencimiento vigente.	Alternar en la programación.
13	Arroz.	80g a 100g	Libre de impurezas, grano entero, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
14	Viveres secos (fideos, etc.).	De acuerdo con la ración	Envasados, nacional, primera calidad, con Registro Sanitario vigente.	Diario.
15	Leche evaporada.	125 cc	Presentación lata, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, dilución 1/1.	Diario.
16	Azúcar.	Cantidad suficiente	Rubia, granulada, no húmeda y sin impurezas, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes.	Diario.
17	Frutas naturales seleccionadas.	120g a 150g	Presentar maduración, no golpeadas, sin ataques de insectos y sin estado de fermentación.	Diario.
18	Manzana.	150g	Presentar maduración, no golpeada, sin ataques de insectos, sin magulladura, sin	Alternar en la programación





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

328

			estado de fermentación. De primera calidad.	
19	Naranja de poste.	180g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, primera calidad.	Alternar en la programación.
20	Plátano de la Isla o seda.	140g	Presentar maduración uniforme, sin magulladuras, no golpeada, de primera calidad.	Alternar en la programación
21	Mandarina	130g	Presentar maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación, de primera calidad, sin pepa.	Alternar en la programación
22	Mango	150g	Primera calidad, presentar maduración uniforme, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación. No magullada	Alternar en la programación
23	Melón	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
24	Pera	170g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación.	Alternar en la programación
25	Sandía	220g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
26	Uvas, ciruelas, fresas	150g	Primera calidad, presentar estado de maduración, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación	Alternar en la programación
27	Tubérculos o raíces.	De acuerdo con el tipo de preparación	Primera calidad, sin ataques de insectos, sin magulladuras, sin estado de fermentación, sin brotes.	Para guarnición de acuerdo a la programación.
28	Verduras frescas	200g a 250g	No presentar maduración excesiva, no golpeadas, sin ataques de insectos y de primera calidad.	Diario y/o según la preparación

- Los cereales (fideos, sémola, avena, etc.) serán envasados, de calidad superior, envase de fabricación, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, NO SE ACEPTARÁ REETIQUETADO O SOBREETIQUETADOS.
- Todos los alimentos deberán ser de calidad superior e inocua.
- Todas las frutas y verduras serán de calidad superior e inocua.
- Cualquier tipo de carne o vísceras serán de calidad superior e inocua.

**6.4.1. CON FINES DEL CONTRATO SE APLICARÁN TODAS LAS NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS VIGENTES DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:**

**a) CARNE DE RES**

- Sello y boleta de venta del camal autorizado.
- Presentación de la carne en piezas y de acuerdo al tipo de preparación.
- No Ingresará carne congelada.
- A la recepción color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmeda y de olor característico

**b) PESCADOS**

- Deben estar protegidos con hielo en cajas o bolsas de plástico resistente y en cámaras refrigeradoras.
- Deben presentar agallas rojas y húmedas, ojos prominentes, brillantes y transparentes, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto (no deja impresión la presión del dedo), olor característico



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

319

- El tipo de pescado podrá ser: tollo de leche, jurel, caballa, bonito, tilapia u otro de calidad similar con aprobación del área de control.

**c) POLLO**

- El peso del pollo debe ser entre 1900 y 2000 g, peso libre de vísceras.
- Si la presentación es con golpe frío; deberá ingresar embolsado herméticamente. Debe contar con registro sanitario y fecha de vencimientos vigentes, impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- Si la presentación es recién beneficiada, a la recepción debe ingresar refrigerado, carne de color rosado, superficie brillante, piel bien adherida al músculo, sin moretones o golpes, firme al tacto, superficie húmeda, olor característico.

**d) EMBUTIDOS: (sólo de acuerdo con la programación)**

- Embolsado y sellado herméticamente, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes.
- Deberá ingresar con autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**e) VERDURAS – HORTALIZAS – LEGUMBRES – TUBERCULOS:**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas, jvas de madera o plástico, no ingresará en costales ni cajones cerrados (tubérculos: papa, camote).
- Las verduras, hortaliza, tubérculos y legumbres se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, brotes, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.
- Evitar el maltrato y la exposición al sol.

**f) FRUTAS**

- Los productos deben ser de primera calidad: Previamente seleccionados
- Deben ser transportadas en cestas de madera o plástico en forma exclusiva.
- Las frutas se rechazarán si presentan: avanzado estado de madurez, cortes o grietas en la cáscara, presencia de parásitos o por presentar mordida de roedores.

**g) CEREALES Y GRANOS**

- Los productos deben ser de primera calidad,
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**h) PRODUCTOS ENLATADOS**

- Sin abolladuras
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**i) VIVERES SECOS:**

- Envasados y sellados herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

**j) CONDIMENTOS:**





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

\*Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia\*

310

- Si el alimento ha sido procesado; deberá contar registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes, impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- Si el alimento no ha sido procesado; deberá ingresar entero, en buenas condiciones y sin pelar.

k) YOGURT

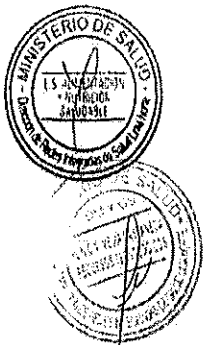
- Envasado y sellado herméticamente.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impresos en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.
- No se recibirá envases con stickers pegados, que no correspondan al de la fábrica o centro de producción.

l) ACEITE VEGETAL:

- No se aceptará a granel, deberá ser 100 % vegetal en botellas herméticamente cerradas.
- Deben contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Deben contar autorización sanitaria y fecha de vencimiento impreso en la envoltura, no etiqueta autoadhesiva, no stickers.

m) ALIMENTOS:

- Los alimentos a distribuir deberán mantenerse protegidos de la contaminación.
- Las preparaciones en el área de hospitalización una vez servidas tendrán protector de alimentos (papel poligraso), que será retirado por el mismo paciente al momento de su consumo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física.
- El protector de alimentos (papel poligraso) debe ser adquirido de distribuidores formales. La etiqueta debe contener el número de registro sanitario vigente, la dirección del fabricante o distribuidor, su fecha de caducidad figurará en el envase.
- Se rechazarán latas hinchadas, oxidadas o abolladas; los frascos o botellas que presentan roto el sello de seguridad, los productos sin rótulo, los granos con parásitos o cuerpo extraño (pedras, astillas, heces de roedores, etc.), demasiado partidos; que tengan olor a hongos, rancios.
- El azúcar y las harinas deben mostrarse bien secas, sin presencia de humedad o insectos.



8. DE LAS CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

8.1. El Contratista garantizará la calidad e inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimentarias para el personal médico de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, de acuerdo a las normativa sanitaria vigente, conforme a la Ley de Salud N°26842, R.M.N°749-2012 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud, Ley de Inocuidad Alimentaria D.S. N°034-2008-AG, Decreto Ley N°1062-2008.

La supervisión, vigilancia y/o cumplimiento de la norma mencionada se realizará de manera inopinada, a fin de asegurar la inocuidad, la calidad fisicoquímica y características organolépticas de las raciones alimentarias, estará a cargo del responsable de nutrición del Centro Materno Infantil, así también dichas supervisiones serán realizadas por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y/o un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), deberán constar con Informes de supervisión con sus respectivas ACTAS, en donde se recogerá la información de forma objetiva y de ser necesario se adjuntará evidencia fotográfica, del cumplimiento o no cumplimiento las obligaciones del Contratista.



- 8.2. El Contratista deberá implementar un plan para contribuir a la prevención del contagio del COVID-19 en los trabajadores. Este plan debe estar diseñado en base a los lineamientos conforme a la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA. "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2". La supervisión de la Implementación del plan COVID-19, estará a cargo de la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria y un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA) de la DIRIS Lima Norte.
- 8.3. El control del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias se efectuará de manera inopinada y mediante un muestreo aleatorio por la o el Nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte. El incumplimiento del gramaje, calidad y composición de las raciones alimentarias para el personal médico de guardia y pacientes hospitalizados de los centros materno infantiles está sujeto a sanción según lo determine la Entidad.
- 8.4. El responsable de nutrición designado por el médico Jefe y/o responsable del Centro Materno Infantil, realizará de dos (02) a tres (03) supervisiones inopinadas, de manera mensual.
- 8.5. La nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones inopinadas, de manera mensual.
- 8.6. Se evaluará periódicamente el estado sanitario de las instalaciones donde se elaboran las raciones alimentarias, así como también se evaluará los conocimientos de los trabajadores del contratista sobre manipulación de alimentos y limpieza e higiene.
- 8.7. Durante las supervisiones realizadas por la nutricionista de raciones del Centro de Salud Materno Infantil por y/o por la nutricionista de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, se contará con presencia de un representante de la empresa contratista, de no encontrarse el contratista designará a un representante que participe de las supervisiones.
- 8.8. Las raciones alimentarias atendidas serán de consumo exclusivo del personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 8.9. En caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuenten con la infraestructura adecuada para la elaboración de las raciones alimentarias, la entidad brindará estos ambientes al contratista. Para lo cual, el contratista adecuará y acondicionará la infraestructura de la Entidad, realizando las mejoras y/o acondicionamiento necesario para una óptima preparación y servido de las raciones. Las mejoras y/o adecuaciones que realice el proveedor quedarán para la entidad al término o extinción del contrato.
- 8.10. El costo de servicio de alimentación para el personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros Maternos Infantiles, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 8.11. El contratista deberá dotar a su personal de la indumentaria necesaria para la preparación y servido de las raciones alimentarias como camisa, pantalón, delantal de acuerdo a las funciones que realicen, como mínimo 2 juegos al año.
- 8.12. El contratista deberá dotar a su personal de equipo de protección como gorros descartables, mascarillas quirúrgicas y guantes de látex, las veces que sea necesario durante la preparación y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y los pacientes de los Centros Maternos Infantiles.
- 8.13. Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, EsSalud, SNP, seguros; así como cualquier otro beneficio o concepto que por Ley se disponga y de la remuneración de su personal.
- 8.14. El Contratista deberá coordinar de forma permanente con la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- 8.15. El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de Integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no





PERU Ministerio de Salud  
Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

318

Incurra en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.

8.16. El Contratista está obligado a cumplir con todos los incisos contenidos en las bases administrativas y Términos de Referencia, cualquier incumplimiento de lo descrito esta sujeto a la aplicación de las penalidades.

#### 9. DE LA PROGRAMACIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

9.1. Al inicio de la contratación, el contratista favorecido con la buena pro remitirá por única vez, con siete (07) días calendario de anticipación al inicio de sus labores, por escrito y/o vía correo electrónico, la programación mensual de menús calorizada, a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS para su evaluación en un plazo no mayor a tres (03) días calendario, enviando un informe de la observaciones vía correo electrónico al contratista, que tendrá un plazo no mayor a dos (02) días calendario para remitir la programación subsanada vía correo electrónico a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS, para su aprobación y visado. El contratista distribuirá la programación aprobada y visada a los Centros Maternos Infantiles para su publicación en un lugar visible.

9.2. La programación mensual del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles será elaborada y firmada por la nutricionista y chef del contratista, incluirá el aporte calórico de las preparaciones.

9.3. La programación calorizada debe ser entregada por escrito y/o vía correo electrónico con quince (15) días calendario de antelación a los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, para la evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en los términos de referencia.

9.4. De encontrarse observaciones los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles emitirá un informe con las observaciones vía correo electrónico al contratista en un plazo no mayor de cuatro (04) días calendario.

9.5. El contratista tendrá un plazo no mayor de tres (03) días calendario para la subsanación de las observaciones, remitiendo la información a los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, vía correo electrónico.

9.6. La programación aprobada por los/las nutricionistas responsables de Centros Maternos Infantiles, deberá ser socializada y publicada en un lugar visible del establecimiento para su posterior supervisión y control.

9.7. La programación del menú para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, podrá ser modificada por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS, con tres (03) días calendario de antelación mediante comunicación escrita y/o vía correo electrónico antes al contratista.

9.8. El contratista deberá preparar menús mejorados para los paciente el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, en los siguientes días festivos durante la duración de la contratación:

Día de la Madre (almuerzo)

Día del Padre (almuerzo)

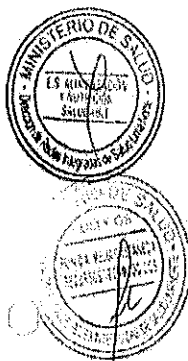
Fiestas Patrias (28 de julio: almuerzo)

Navidad (24 de diciembre: Cena, 25 de diciembre: Desayuno y almuerzo)

Año Nuevo (31 de diciembre: Cena, 01 de enero: Desayuno y almuerzo)

9.9. El horario de atención de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles será de lunes a domingo, el horario establecido es el siguiente:

PACIENTES	HORARIO
Desayuno	07:30 horas
Almuerzo	13:00 horas
Cena	18:30 horas
PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA	HORARIO
Desayuno	06:30 a 07:30 horas





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

318

Almuerzo 13:00 a 14:30 horas  
Cena 20:00 a 22:00 horas

9.10. En caso el Centro Materno Infantil no cuente con la infraestructura adecuada para la preparación de las raciones alimentarias, y el abastecimiento sea mediante el transporte de las raciones desde la planta de producción, el contratista debe garantizar la llegada de las raciones con un mínimo de 30 minutos de anticipación al inicio del horario establecido en el acápite 8.9.

9.11. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto y distribución de las raciones en los horarios señalados en el Inciso 8.9, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica emitida por el (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 10. DE LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PERSONAL DE GUARDIA HOSPITALARIA

10.1. La lista del personal de guardia hospitalaria que se beneficiará con las raciones alimentarias será alcanzado y visado oportunamente por la oficina de Recursos Humanos de los Centros Maternos Infantiles.

10.2. La cantidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria, será enviada por el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles o responsable designado, vía correo electrónico de manera semanal o mensual al contratista.

10.3. La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles o responsable designado mandará una comunicación escrita y/o vía correo electrónico al contratista con un mínimo de seis (06) horas antes del horario de distribución establecido.

10.4. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidades solicitadas de raciones para el personal de guardia hospitalaria, establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### DE LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

11.1. La cantidad de las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados, será comunicada diariamente mediante llamada telefónica y correo electrónico por el responsable del área de Internamiento/ hospitalización de los Centros de Salud Materno Infantil al contratista.

11.2. La cantidad de las raciones alimentarias podrá ser variada, para lo cual el responsable del área de internamiento/ hospitalización comunicará mediante llamada telefónica y correo electrónico al contratista con un mínimo de seis (06) horas antes del horario de distribución establecido.

11.3. En el caso de incumplimiento por razones injustificadas en la cantidades solicitadas de raciones para los pacientes hospitalizados, se establecerá una penalidad de conformidad a los establecido en el Art. 161, 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; para lo cual deberá contarse con un acta de la ocurrencia y con evidencia fotográfica del (la) nutricionista responsable de las raciones alimentarias y/o personal de turno responsable del Centro Materno Infantil.

#### 12. DEL CONTROL DE SALUBRIDAD

12.1. El contratista deberá presentar para la firma del contrato, Declaraciones Juradas de encontrarse clínicamente aptos todos los trabajadores asignados para el servicio de raciones alimentarias en los Centros Materno Infantiles de la DIRIS Lima Norte.

12.2. El personal del contratista deberá contar con su respectivo Carnet de Sanidad, emitido por la Municipalidad Metropolitana de Lima, los que deben ser presentados por el contratista una vez que adjudique, los cuales deben estar vigentes durante toda la prestación del servicio y ser renovados de manera oportuna, bajo ningún motivo el trabajador del contratista trabajará con carnet de sanidad caducado.



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

314

- 12.3. El Contratista deberá implementar Programas de Higiene y Saneamiento. El contratista brindará información documentada sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, vehículos de transporte de raciones, etc, asimismo deberá implementar un Plan de higiene y Saneamiento de los ambientes de elaboración y servido de las raciones alimentarias en los Centros Maternos Infantiles, así como el mantenimiento de la infraestructura, equipos y accesorios que la entidad le haga entrega, todo la documentación de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento se presentará las veces que la supervisión le solicite.
- 12.4. Los recipientes para la preparación de los alimentos deberán mantener un buen estado de conservación (depósitos, tablas de picar con diferenciación para el uso exclusivo de alimentos entre crudos, cocidos, salados y dulces), los que deben ser repuestos cuando presenten señales de deterioro.
- 12.5. Los desperdicios deberán eliminarse inmediatamente sin quedar restos de ninguna índole para el siguiente horario de servicio. Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de alimentos serán depositados en recipientes adecuados, de fácil limpieza y dimensiones que permita su manejo y transporte.
- 12.6. El personal responsable del servicio vestirá uniforme representativo de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, según la función que realice como: mascarillas, guantes descartables, redcillas, botas de jebe, gorros. En el caso de personal de limpieza utilizará dos uniformes completos diarios el cual se detalla de la siguiente manera; un uniforme para la limpieza en el área de producción, un mandil y botas distintas a las que utiliza en el área de servicio.
- 12.7. En el transporte y distribución de las raciones alimentarias, los recipientes deben permitir el mantenimiento de los alimentos calientes a temperaturas no menores de 60°C por un periodo no menor a dos horas, además deben de evitar el riesgo de contaminación de las raciones alimentarias.
- 12.8. El contratista garantizará que el personal encargado de la limpieza de los ambientes, por ningún motivo podrá manipular los alimentos terminados o en proceso, distribuir o servir alimentos de los pacientes hospitalizados y del personal de salud de guardia hospitalaria.
- 12.9. El contratista proveerá a su personal destacado en los Centros materno Infantiles con infraestructura adecuada para la preparación de las raciones: jabón líquido sin triclosan con registro sanitario vigente, papel toalla doble hoja color blanco, dispensadores de alcohol gel y alcohol en gel.
- 12.10. Debido al estado de emergencia sanitaria declarado por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, el contratista proveerá a sus trabajadores encargados del servido y distribución de las raciones de equipo de protección personal: traje de protección de color claro, doble mascarilla quirúrgica, guantes de latex, protector facial, gorro o redcilla, así también alcohol antiséptico desinfectante en spray, esta medida se mantendrá durante la vigencia del estado de emergencia sanitaria.

**13. DE LA SUPERVISIÓN Y/O VIGILANCIA SANITARIA Y DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

- 13.1. Los médicos jefes y/o responsables de los Centros Maternos Infantiles designarán a un profesional nutricionista para la realización de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional del servicio de raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.2. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente la infraestructura adecuada para elaboración y servido de las raciones alimentaria, las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo bajo los lineamientos conforme la Norma Técnica Sanitaria N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud", en cada supervisión se aplicará la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, incluida en la mencionada Norma Técnica.
- 13.3. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada para elaboración y servido de las raciones alimentaria, las supervisiones y/o vigilancia sanitarias se llevarán a cabo aplicando la ficha modificada de Evaluación Sanitaria de





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

313

- Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, elaborada por la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte.
- 13.4. La supervisión de calidad nutricional de las raciones alimentarias (control del gramaje, calidad y composición) se efectuará mediante un muestreo aleatorio por el/la nutricionista encargada del Centro Materno Infantil, y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de la DIRIS Lima Norte, el contratista garantizará las condiciones para su realización proveyendo una ración adicional sin costo.
- 13.5. El contratista se compromete a garantizar la presencia y/o asignar un responsable que participe desde el inicio hasta el final de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, así también firmar el acta de supervisión.
- 13.6. Las observaciones encontradas en la supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias realizadas por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles y/o el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, serán informadas de manera inmediata el mismo día de la supervisión mediante llamada telefónica y correo electrónico al contratista adjuntando la evidencia de lo encontrado.
- 13.7. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para elaboración y servido de las raciones alimentaria, el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles ejecutará de dos (02) a tres (03) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.8. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles ejecutará de dos (02) a tres (03) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá la inspección al vehículo de transporte de raciones, la recepción de las raciones, así como la distribución de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.9. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil cuente con la infraestructura adecuada para la elaboración y servido de las raciones alimentaria, el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria), la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y servido de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.10. En el caso que el Centro de Salud Materno Infantil no cuente la infraestructura adecuada el/la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, realizará de una (01) a dos (02) supervisiones y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias mensualmente (de ser necesario se podrán realizar un mayor numero supervisiones y/o vigilancia sanitaria) a la planta de producción del contratista, la supervisión será inopinada e incluirá todas las etapas de elaboración y transporte de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles.
- 13.11. Por cada supervisión y/o vigilancia sanitaria y de calidad nutricional de las raciones alimentarias, realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles y/o el/la nutricionista responsable de Raciones





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

312

Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, deberá emitir un informe de supervisión en el que se incluirán: la ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, así como evidencias fotográficas de las observaciones encontradas

- 13.12. El Informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones alimentarias de los Centros Maternos Infantiles será remitido al médico jefe del Centro Materno Infantil, el que deberá remitir dicho informe a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables de la DIRIS Lima Norte y al contratista.
- 13.13. El Informe de la supervisión y/o vigilancia sanitaria y calidad nutricional de las raciones alimentarias realizado por el/la nutricionista responsable de las raciones de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte será remitido al médico jefe del Centro Materno Infantil y al contratista.

#### 14. DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS

- 14.1. El contratista garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente.
- 14.2. Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos emitidos por un laboratorio certificado, serán remitido a la Estrategia sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, por escrito y/o correo electrónico.
- 14.3. La entidad garantizará la inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros Maternos Infantiles, mediante la realización de dos (02) exámenes microbiológicos de superficies vivas, inertes y de las raciones preparadas, en coordinación con la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA), durante la vigencia del contrato de acuerdo a la normativa vigente.
- 14.4. Los certificados de los resultados de los exámenes microbiológicos emitidos por DIGESA, serán remitido al contratista por escrito y/o correo electrónico.



#### 15. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

- 15.1. El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, en el marco del cumplimiento de las leyes laborales vigentes, no existiendo ningún vínculo laboral con la DIRIS Lima Norte.
- 15.2. El contratista debe contar con el siguiente personal clave: un (01) nutricionista para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Maternos Infantiles.
- 15.3. El contratista debe asegurar que su personal nutricionista designado, cuente con un mínimo de dos (02) años de experiencia certificada en el puesto.
- 15.4. El contratista debe contar con el personal suficiente para la preparación, distribución y servicio de las raciones alimentarias para una correcta atención al personal de salud de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 15.5. El contratista presentará en el plazo de tres (03) días calendario, desde la prestación del servicio copia del contrato laboral y documentación de todo su personal, así como de todo personal que ingrese durante la prestación del servicio.
- 15.6. El contratista debe garantizar la seguridad e inocuidad durante la preparación de las raciones alimentarias, con la intervención permanente de su personal nutricionista y/o responsable, durante el todo el proceso de producción y servicio de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y de los pacientes hospitalizados de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 15.7. El contratista es responsable en el caso de accidentes, daños, mutilaciones, quemaduras, invalidez o muerte de sus trabajadores o terceras personas del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.





PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

319

- 15.8. El contratista debe proporcionar a su personal designado para las instalaciones de cada Centro materno infantil, un carnet de identificación o fotocheck que llevara a la altura del lado izquierdo del pecho, con fotografía tamaño carnet, nombre del proveedor y sello del representante legal.
- 15.9. El contratista esta obligado a capacitar a su personal y presentará a la Entidad en un plazo de siete (07) días hábiles el cronograma de capacitación mensual; dicha capacitación, se deberá realizar como mínimo una (01) vez al mes, debiendo incluir a todo su personal en temas relacionados a bioseguridad, manipulación de alimentos, calidad en otros.
- 15.10. Contratista deberá implementar un plan para contribuir a la prevención del contagio del COVID-19 en los trabajadores del servicio de alimentación. Este plan debe estar diseñado en base a los lineamientos conforme a la Resolución Ministerial Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA. "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" o norma vigente. La supervisión de la implementación del plan COVID-19, estará a cargo del supervisor del servicio de raciones alimentarias de la DIRIS Lima Norte y un especialista de Inocuidad Alimentaria de la Dirección de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DSAIA).
- 15.11. Los desperdicios alimentarios del personal de la Entidad se recolectarán en recipientes provistos de tapa oscilante, de fácil limpieza y los eliminarán en bolsas plásticas de color negro debidamente cerradas, así como la disposición y eliminación de los residuos se hará diariamente. La eliminación de estos será asumida por el Contratista.
- 15.12. Es obligación del contratista proporcionar por escrito y/o vía correo electrónico con quince (15) días calendario de anticipación la programación mensual de menús, que deben ser elaboradas y firmadas por el (la) nutricionista y chef de la empresa contratista a la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de los Centros de Salud Materno infantil para su evaluación y aprobación. De encontrarse observaciones el contratista tendrá tres (03) días calendario para la subsanación de lo encontrado.
- 15.13. Durante la vigencia del contrato, en caso de desperfectos y deterioro de las instalaciones, mobiliarios y equipos de la entidad posterior a la entrega, el contratista se hará responsable de la reparación o reposición.
- 15.14. A la entidad no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de daño en los ambientes cedidos al contratista, así como a los daños de los trabajadores de la empresa contratada.
- 15.15. El contratista devolverá las instalaciones e infraestructura en las mismas condiciones que le fue entregado por la entidad, en caso de daños o por desgaste por el uso de la empresa contratista asumirá su reparación y mantenimiento.
- 15.16. En caso sea necesario el contratista deberá instalar mesas y sillas en cantidad suficiente, para que el personal de salud de guardia hospitalaria pueda ingerir sus alimentos, que deberán contar con protocolo de limpieza y desinfección para la prevención del COVID-2019.
- 15.17. El proveedor deberá mostrar un botiquín de emergencia, correctamente abastecido, en lugar visible en el área de preparación de las raciones alimentarias.
- 15.18. El proveedor deberá contar con un extintor de clase K, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible, esto será fiscalizado periódicamente por el responsable de logística o el encargado de Gestión de Riesgos de desastres o quien haga sus veces en el Centro de Salud Materno Infantil.
- 15.19. El proveedor deberá contar con un extintor PQS, con fecha de vencimiento vigente y ubicado en lugar visible, esto será fiscalizado periódicamente por el responsable de logística o el encargado de Gestión de Riesgos de desastres o quien haga sus veces en el Centro de Salud Materno Infantil.
- 15.20. Al término del contrato el contratista esta obligado realizar un informe detallado estado físico y situacional de todos los ambientes a su cargo, el cual será presentado con los documentos de último pago. En el caso se demuestre y advierta un deterioro de los ambientes físicos fuera del uso normal, el proveedor deberá subsanar, refaccionar y/o reemplazar los daños y perjuicios ocasionados.





**16. DE LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL DESTACADO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- 16.1. Para la firma del contrato, el contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica del personal que va a laborar en cada Centro de Salud Materno Infantil y en la planta de producción, a la Oficina de Abastecimiento de la DIRIS Lima Norte y al respectivo centro materno infantil.
- 16.2. El contratista está obligado a contar con el siguiente personal clave: un (01) nutricionista para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones alimentarias para atención de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados,
- 16.3. El contratista para la ejecución de la prestación del servicio, deberá contar con personal suficiente para garantizar el correcto abastecimiento de las raciones alimentarias; además, se debe contar con personal de reemplazo debido a temas de salud, permisos y día de descanso.
- 16.4. En los Centros Maternos Infantiles donde se elaboren raciones el contratista garantizará el siguiente personal: un (01) chef, un (01) ayudante de cocina, un (01) responsable la limpieza a tiempo completo y un (01) nutricionista que se encuentre supervisando la preparación de las raciones como mínimo una (01) vez a la semana, para atención de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes
- 16.5. El cambio del personal indicado en el numeral 12.1, se deberá realizar con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de anticipación. En todo caso el contratista está en la obligación de reemplazar al personal por otro que cumpla como el mínimo tiempo de experiencia establecido en las bases administrativas.
- 16.6. El personal deberá usar uniforme completo representativo de la empresa, de acuerdo con la función que realice; uniformes deberán ser de color claro y de uso exclusivo para el trabajo que realice como lo indica Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".
- 16.7. El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas y valores:
- Pulcritud y orden personal en todo momento.
  - Cabello corto
  - Cabello cubierto con gorro portector
  - Afeitado
  - Uñas limpias y cortas
  - No usar esmaltes en uñas
  - No usar maquillaje mientras manipula alimentos
  - No usar joyas, ni accesorios
  - Baño diario
  - Puntualidad y confiabilidad.
  - Respeto y cortesía (se separará automáticamente al personal que realice maltrato verbal al usuario)
  - Utilizar el uniforme de la empresa en forma impecable y decorosa.
  - Gorro, mascarilla, guantes, mandil.
  - Amplio conocimiento de las actividades y tarea que le competen.
- 16.8. La entidad podrá solicitar la sanción y/o el cambio de personal, cuando incurran en faltas o las normas de higiene y disciplinarias de la Entidad o no reúna la experiencia solicitada, previo Informe realizado por el nutricionista de la Entidad o del Centro Materno Infantil, dentro de un periodo no mayor a 7 días.

**17. DE LA RECEPCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS**

- 17.1. La conformidad de la recepción de las raciones alimentarias para el personal de salud de guardia hospitalaria y pacientes hospitalizados, será realizado por el personal de turno designado por el médico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil.
- 17.2. Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias de los pacientes hospitalizados, los médicos jefes turno y/o responsables de los Centros de Salud Materno Infantil deberán emitir la relación de los pacientes hospitalizados. La



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

309

mencionada relación, deberá contener los datos completos del paciente (apellidos, nombres y DNI) y su respectiva firma (evitando suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones). La mencionada lista deberá ser sellada y firmada por el personal responsable de turno dando fé de la prestación del servicio, el mismo día de la atención colocando fecha y hora.

17.3. Para la conformidad de la recepción de las raciones alimentarias del personal de salud de guardia, los médicos jefes y/o responsables de los Centros de Salud Materno Infantil deberán emitir la relación del personal de salud. La mencionada relación deberá contener los datos completos del personal médico de guardia (apellidos, nombres y DNI) y su respectiva firma (evitando suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones). La mencionada lista deberá ser sellada y firmada por el personal responsable de turno dando fé de la prestación del servicio, el mismo día de la atención colocando fecha y hora.

#### 18. CONFORMIDAD DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

18.1. La conformidad de servicio será elaborada, firmada, sellada y remitida por el médico jefe y/o responsable del Centro de Salud Materno Infantil, debe contener el número y fecha del Informe Técnico emitido por el o la nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil, debe contener lo siguiente:

- Informes y actas de las supervisiones efectuadas durante el mes de atención, realizadas por el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil y/o por la nutricionista responsable de Raciones Alimentarias de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria de DIRIS Lima Norte, que deben contener fecha, hora y lugar de la supervisión, nombres y apellidos completos, identificación, firma y sello de la nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil; nombres y apellidos completos, identificación, firma del representante que designe el contratista, en el que debe constar de forma objetiva, clara y a detalle las evidencias de cumplimiento o de no cumplimiento de las obligaciones del contratista contenidas en el TDR, que tendrán sustento con las fichas de de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, actas de supervisión y evidencia fotográfica.
- Consolidado de las raciones alimentarias otorgadas al personal médico y pacientes hospitalizados de los Centro de Salud Materno Infantil.
- Relación de las raciones alimentarias otorgadas al personal médico y pacientes hospitalizados debidamente firmadas (evitar suplantaciones, errores, correcciones y/o borrones) con sello y firma del el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.

18.2. El acta de conformidad emitida por el médico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil; será visada por la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial y/o Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

#### 19. DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN

La prestación del servicio de raciones alimentarias si iniciara un día después de la firma de contrato y tendrá una duración de doce (12) meses y/o hasta agotar el monto contratado.

#### 20. DE LOS ENTREGABLES

20.1. Las raciones alimentarias se entregarán en base al rol de guardias hospitalarias presentado por el área de recursos humanos y/o responsable, las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados se entregarán en base al petitorio del responsable de guardia hospitalaria de los Centro de Salud Materno Infantil. El contratista deberá verificar diariamente esta programación previa a la entrega del servicio diario y realizar los ajustes necesarios en caso se requiera.





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

308

20.2. Raciones Estimadas para pacientes hospitalizados:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Dr. Enrique Martín Altuna	3300	3300	4900
2	C.M.I. Sureños	1600	1600	1600
3	C.M.I. Santa Rosa	1680	1680	2500

20.3. Raciones estimadas para el personal de salud de guardia hospitalaria:

N°	ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1	C.M.I. Dr. Enrique Martín Altuna	3684	4644	3684
2	C.M.I. Sureños	3216	3216	3216
3	C.M.I. Santa Rosa	3840	3840	3840

21. FORMA DE PAGO

21.1. El pago se realizará de forma mensual al término del servicio de acuerdo a las raciones consumidas por los pacientes hospitalizados y personal de guardia, luego de la entrega oportuna de los documentos que dan conformidad del servicio, dichos documentos deberán ser entregados en un plazo máximo de quince (15) días calendarios.

21.2. Para el inicio del trámite de pago se deberá contar con los siguientes documentos:

- Relación diaria de las atenciones de raciones alimentarias, las mismas que deberán contar con la firma y sello de el (la) nutricionista encargado de las raciones del Centro de Salud Materno Infantil.
- Acta de Conformidad elaborada, emitida, firmada y sellada por el médico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil, con el visto bueno de la Oficina de Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.
- En caso, el médico jefe de los Centros de Salud Materno Infantil se encuentre con licencia por salud o periodo vacacional, se deberá adjuntar un documento que acredite quien quede a cargo como responsable; de no existir tal documentación, esta conformidad será refrendada por la Oficina de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública y Gestión Territorial de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.

21.3. Todos los documentos necesarios para iniciar el proceso de pago deberán tener la conformidad firmada por el (la) nutricionista responsable de raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, Médico Jefe del Centro de Salud Materno Infantil y con el visto bueno de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria.



22. FALTAS Y SANCIONES.

La Entidad establece una escala de faltas y sanciones:

DE LAS FALTAS:

TIPIFICACIÓN DE LAS FALTAS

22.1. FALTAS MODERADAS

Previas a la preparación del alimento:

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

- Incurrimiento de la norma del manipulador de alimentos.
- Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas durante los procesos de: producción y distribución de las preparaciones.



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

83

- c. Falla del servicio y de equipos técnicos relacionados al proceso de preparación de alimentos.
- d. Incumplimiento de cualquier punto estipulado en la Norma Técnica Sanitaria N°098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud".

**Del alimento terminado:**

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

De acuerdo a los Informes y/o actas de ocurrencias y/o quejas, correctamente documentadas, visadas por el médico jefe de los Centros Maternos Infantiles.

- a. Incumplimiento en el horario del servicio de las raciones alimentarias, estipulado en el acápite 8.6 del presente documento.
- b. Incumplimiento en la cantidad de raciones alimentarias, generando desabastecimiento de raciones para los pacientes y/o personal de salud.
- c. Existencia de reclamos documentados y verificables de los comensales.
- d. Trascusión de las indicaciones dietéticas (aporte energético y protelco, volumen, peso, temperatura, textura, concentración).
- e. Fallas en la evaluación cualitativa (características organolépticas: color, olor, sabor, textura).
- f. Incumplimiento del gramaje de los alimentos terminados que no estén de acuerdo a las bases administrativas y expediente del Contratista.
- g. Entrega incompleta de los componentes del menú a pacientes y/o personal médico.
- h. Inadecuado lavado y desinfección de vajillas y enseres de cocina.

**Del personal:**

De acuerdo a lo observado y registrado en las actas de supervisión de la nutricionista responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil, y/o de la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, realizadas en las visitas inopinadas.

De acuerdo los Informes y/o actas de queja, correctamente documentadas, visadas por la Jefatura de la Entidad.

- a. Incumplimiento del uso de equipo protección personal que evite la contaminación y/o propagación del virus SARS-CoV-2. (traje de protección, uso de doble mascarilla, gorro, guantes), durante la atención de las raciones alimentarias al personal médico y a los pacientes hospitalizados.
- b. Carnet sanitario vencido del personal técnico y profesional.
- c. Incumplimiento de la Norma del Lavado de Manos.

**22.2. FALTA GRAVE**

- a. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física del material con verificación en presencia del personal de guardia hospitalaria, representante del Contratista y un representante de la Entidad, quienes levantarán un informe y/o acta de queja por el afectado y entregado a la Jefatura de la Entidad.
- b. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, entre otros; sólo necesitará la evidencia física con la verificación de un personal de la Entidad y personal del Contratista, con el respectivo informe de la queja a la Jefatura de la Entidad firmada por ambas partes.
- c. Que un trabajador de la empresa contratista, se encuentre laborando teniendo heridas o padezca alguna enfermedad respiratoria o diarrea.



PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

308

- d. Incumplimiento del contenido calórico proteico y de la dilución de las preparaciones debidamente confirmada por el personal nutricionista de la Entidad, con levantamiento de acta debidamente firmada por las partes.
- e. Existencia de un brote por intoxicación alimentaria o análisis microbiológico positivo.

#### 22.3. DEL PROCEDIMIENTO PARA APLICAR PENALIDAD

El médico jefe y/o responsable de las raciones de los Centros de Salud Materno Infantil y/o la nutricionista de la Dirección de Monitoreo y Gestión Sanitaria, suscribirán un acta de la observación y de ser el caso adjuntarán evidencias fotográficas, dicha Acta será suscrita por la entidad y un personal encargado que designe el proveedor, en caso que éste se niegue a suscribir se dejara constancia de este hecho en el Acta.

#### 22.4. DE LAS SANCIONES

Las sanciones que se impongan serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que hubiere lugar. La Subsanación posterior de la infracción cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones correspondientes.

##### Sanciones por falta moderada.

1. Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará 10 % de una U.I.T.
2. Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 20 % del U.I.T.

##### Sanciones por Falta Grave.

1. Por cada falta grave se descontará el 100 % de una U.I.T.
2. Por dos faltas graves en 1 mes se resolverá el contrato.



#### 23. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

La Entidad podrá resolver el contrato, de conformidad con el Artículo 36º de la Ley y los Artículos 164º y 165º del Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.



#### 24. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

##### 24.1. CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL

###### a.1. FORMACION ACADEMICA

##### Requisitos:

Título profesional del personal clave requerido como Nutricionista  
Habilidad vigente del profesional emitida por Colegio Profesional de Nutricionistas del Perú.

##### Acreditación:

El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda.

En caso el TÍTULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.

La HABILIDAD PROFESIONAL será verificada por el comité de selección en el Sistema de Afiliación de profesionales de Nutrición (SANU) en el portal web del Colegio de Nutricionistas del Perú - CNP a través del siguiente link: <http://app.cnp.org.pe/sanu/externo/consultacolegiado.aspx>.





PERU Ministerio de Salud

Dirección de Redes Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

305

#### 24.2. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

- **NUTRICIONISTA:** Dos (02) años de experiencia acreditada en concesionario o servicio de alimentación colectiva y similares (atención de Buffetts, coffee break, banquetes y restaurantes) como nutricionista.
- **CHEFF O COCINERO:** Dos (02) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y similares y con experiencia en manejo alimentario nutricional de pacientes hospitalizados (atención de Buffetts, Coffee Break, banquetes y restaurantes) como cocinero (a) y/o cheff.
- **AYUDANTE DE COCINA:** Un (01) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y/o similares (atención de Buffetts, Coffee Break, banquetes y restaurantes) como ayudante de cocina.

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: Copia simple de contratos y su respectiva conformidad de servicio o Constancias o Certificados laborales. Cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

#### IMPORTANTE:

- Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.

- En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.

- Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.

Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera Integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases

#### 24.3. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

##### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 200,000.00 (Dieciséis mil con 00/100 soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación para hospitales y/o clínicas.

##### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad acreditará con la Ficha RUC que señale la actividad especializada, la Partida Electrónica de la SUNARP si fuera persona jurídica que contenga inscrito el objeto social relacionado con la especialidad, copia 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



*[Handwritten signatures and marks at the bottom of the page]*



PERU

Ministerio de Salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

308-A

cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones, debiendo acompañar la declaración de impuestos ante la SUNAT, sin perjuicio de hacer la consulta a la SUNAT, debiendo presentar el postor todos los documentos en copia legalizada si fuera seleccionado.

MINISTERIO DE SALUD  
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD  
LIMA NORTE  
M.C. ADRIAN GARCIA CUEVA  
AUTORIZADO  
04/06/2022





PERÚ  
Ministerio  
de Salud

Verificación de  
la prestación de  
servicios de salud

Dirección de Redes  
Integradas de Salud  
Lima Norte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

**ESTABLECIMIENTOS DE LA RIS PUENTE PIEDRA – SANTA ROSA -  
QUE CUENTAN CON AMBIENTES DE COCINA**

Nº	ESTABLECIMIENTO	DISTRITO	COCINA	DIRECCION
1	C.M.I. SANTA ROSA	PUENTE PIEDRA	NO	AAHH SANTA ROSA MZ. 50 LT. PM, AV. SANTA ROSA
2	C.M.I. DR. ENRIQUE MARTÍN ALTUNA (DEMA - ZAPALLAL)	PUENTE PIEDRA	NO	ASOC. DE VIVIENDA VIRGEN DE LAS NIEVES MZ. B LT. 18, ZAPALLAL
3	C.M.I. LOS SUREÑOS	PUENTE PIEDRA	NO	COOP. DE VIVIENDA LOS SUREÑOS CALLE 1 MZ. C LT 11K



[www.dirislmanorte.gob.pe](http://www.dirislmanorte.gob.pe)

Calle A Mz. 02 Lte. 03  
Asc. Víctor Raúl Haya De  
La Torre, Independencia,  
Lima 28, Perú  
Teléfono: 201-1340



BICENTENARIO  
PERU 2021

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**Importante**

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

**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL <u>(PARA TODOS LOS ITEM'S)</u></b>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Título profesional del personal clave requerido como Licenciado en Nutricionista.</p> <p>Habilidad vigente del profesional emitida por el Colegio Profesional de Nutricionista del Perú.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El TÍTULO PROFESIONAL será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En caso <u>TÍTULO PROFESIONAL</u> no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
<b>B.4</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>NUTRICIONISTA:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Dos (2) años de experiencia acreditada en concesionario o servicio de alimentación colectiva y similares (atención de Buffetts, Cofee Break, banquetes y restaurantes) como nutricionista.</p> <p><u>CHEF O COCINERO:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Dos (2) años de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y similares (atención de Buffetts, Cofee Break, banquetes y restaurantes) y con experiencia en manejo alimentario nutricional de pacientes hospitalizados como cocinero (a) y/o cheff.</p> <p><u>AYUDANTE DE COCINA</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Un (1) año de experiencia acreditada en concesionario de alimentos y similares (atención de Buffetts, Cofee Break, banquetes y restaurantes) como ayudante de cocina.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>

del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

#### Importante

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

#### 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.*

	<p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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.</li> <li>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</li> <li>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.</li> </ul>
C	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD (PARA TODOS LOS ITEM'S)</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 200,000.00 (Doscientos Mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 50,000.00 (Cincuenta Mil con 00/100 soles); por la venta 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación para hospitales y/o clínicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>9</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte</p>

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

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

(...)

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

#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<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 registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <p>I= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>10</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO UNICO, 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 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.

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



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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>11</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

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

**Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

**Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria 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**

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente.*

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de

aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>13</sup>.*

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

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

## ANEXOS

*[Handwritten signatures]*

## ANEXO Nº 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P Nº 03-2021**

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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>15</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>15</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>16</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>16</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>17</sup> Ibídem.

<sup>18</sup> Ibídem.



actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>19</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>19</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

**ANEXO N° 2**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021**

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021**

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 SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021**  
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 a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>22</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

*[Firmas manuscritas]*

**ANEXO N° 6**  
**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCION**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021**  
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

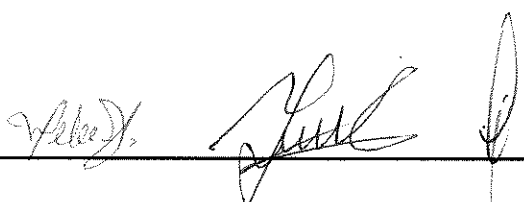
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCION  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>23</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

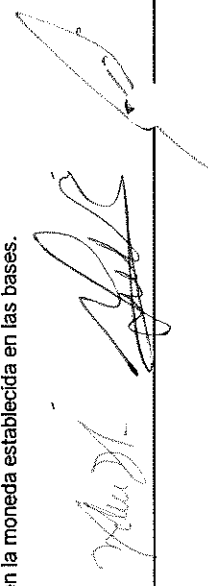
<sup>24</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>25</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

<sup>27</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.





N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

*[Handwritten signature]*

**ANEXO N° 9**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCION**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P N° 03-2021**

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/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

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



ANEXO Nº 11

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores  
COMITÉ DE SELECCION  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 003-2022- DIRIS LN DERIVADO DEL C.P Nº 03-2021  
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 órgano encargado de las contrataciones o 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.

