

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	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> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	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> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	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> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	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:

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
N° 040-2021-DIRIS LS**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL
PERSONAL QUE REALIZA GUARDIAS COMUNITARIAS,
VIGILANCIA, TB Y PCT DEL PS VISTA ALEGRE DE VILLA,
PS SAN ISABEL DE VILLA, PS MATEO PUMACAHUA, PS
NUEVA CALEDONIA, PS DEFENSORES DE LIMA, PS LOS
INCAS Y PS SAN JUAN DE LA LIBERTAD DE LA RIS BCO,
CHO, SCO**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

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 RNP¹. 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

¹ La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: www.rnp.gob.pe

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 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 accesoria, 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.

<i>Advertencia</i>

<i>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.</i>

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 : DIRECCIÓN DE REDES INTEGRAS DE SALUD LIMA SUR
RUC Nº : 20602251641
Domicilio legal : CALLE MARTINEZ DE PINILLOS Nº 124-B BARRANCO
Teléfono: : 477-3077 – ANEXO 2122
Correo electrónico: : ahurtado@dirisls.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZA GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA, TB Y PCT DEL PS VISTA ALEGRE DE VILLA, PS SAN ISABEL DE VILLA, PS MATEO PUMACAHUA, PS NUEVA CALEDONIA, PS DEFENSORES DE LIMA, PS LOS INCAS Y PS SAN JUAN DE LA LIBERTAD DE LA RIS BCO, CHO, SCO**

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CONCEPTO	CANTIDAD
1	1.1	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA Y TB, DEL PUESTO DE SALUD DE SANTA ISABEL DE VILLA - PERIODO 12 MESES	DESAYUNO	972
			ALMUERZO	660
			CENA	372
	1.2	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA Y PCT DEL PUESTO DE SALUD VISTA ALEGRE DE VILLA- PERIODO 12 MESES	DESAYUNO	684
			ALMUERZO	540
			CENA	372
	1.3	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS Y PCT DEL PUESTO DE SALUD MATEO PUMACHUA - PERIODO 12 MESES	DESAYUNO	996
			ALMUERZO	720
			CENA	372
	1.4	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS Y PCT, DEL PUESTO DE SALUD NUEVA CALEDONIA - PERIODO 12 MESES	DESAYUNO	624
			ALMUERZO	480
	1.5	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA Y TB, DEL PUESTO DE SALUD DEFENSORES DE LIMA - PERIODO 12 MESES	DESAYUNO	780
			ALMUERZO	410
			CENA	156
	1.6	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS Y TB DEL PUESTO DE SALUD LOS INCAS - PERIODO 12 MESES	DESAYUNO	624
			ALMUERZO	300
	1.7	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS Y TB DEL PUESTO DE SALUD SAN JUAN DE LA LIBERTAD - PERIODO 12 MESES	DESAYUNO	600
			ALMUERZO	360

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato de Solicitud y Aprobación de Expediente de Contratación FORMATO N°02 (060-2021-DA-DIRIS-LS) el 22 de setiembre del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 365 días calendarios (12 meses), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (diez con 00/100 soles), en Caja Chica del área de Contabilidad de la Entidad, ubicado en Calle Martínez de Pinillos N° 124-B Barranco.

Importante

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

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2021.
- Decreto de Urgencia N° 015-2019 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2020.
- Decreto Legislativo N° 1440. Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF. TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante La Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y su modificatoria aprobado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Directivas del OSCE
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM, TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 26842. Ley General de Salud.
- TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, reglamento de la Ley MYPE

- Decreto Supremo Nº 005-2012-TR - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Código Civil.
- Plan Anual de Contrataciones 2021 DIRIS LS.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (**Anexo Nº2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 3**)
- e) Documentación que servirá para acreditar el cumplimiento de algún componente de los términos de referencia que la entidad considere pertinente.
- a) Documentación que servirá para acreditar el cumplimiento de algún componente de los términos de referencia que la entidad considere pertinente.
 - Carnet de Sanidad Vigente.
 - Certificado Médicos de examen parasitológico
 - Declaración donde se compromete en presentar el Manual de BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y PSH (Programa de Higiene y Saneamiento).

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

- b) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo Nº 4)**³
- c) 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 Nº 5)**
- d) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo Nº 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 Nº 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 Discapacidad⁴.
- b) Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa. **(Anexo Nº 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”.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

⁴ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

Nº de Cuenta	:	00-068-371740
Banco	:	Banco de la Nación

2.4. 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, de corresponder
- 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.
- g) De acuerdo al objeto contractual convocado requerir la presentación de otros documentos, según corresponda.
 - Certificado de capacitación en “Higiene y seguridad Alimentaria, buenas prácticas manipulación de alimentos” de los Manipuladores de Alimentos
 - Manual de BPM (buenas Prácticas de Manipulación) y PHS (programa de higiene y saneamiento)
 - Certificado Médico de examen parasitológico del personal.
 - Carnet de Sanidad del personal (Nutricionista y Manipuladores de alimentos) emitido por la Municipalidad Distrital Competente, Vigente
 - Plan APROBADO para la vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo en el caso de presentar su oferta en consorcio, se establece que todos los miembros del consorcio deben contar con dicho plan Aprobado y registrado en el Aplicativo SISCOVID-19.”

Advertencia

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

- h) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁷.

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*

⁵ 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/>

⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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/ 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 Haya⁸.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. 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, sito en la Calle Martínez de Pinillos N° 124-B Barranco.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

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

- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firmas de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud
- Orden de Servicio.
- Comprobante de Pago (Boleta de Venta o Factura)
- Código de Cuenta Interbancaria – CCI

Dicha documentación se debe presentar en mesa de Partes de la Entidad, sito en Calle Martínez de Pinillos N° 124-B Barranco.

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

ÍTEM 1.1 SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA Y PCT DEL PUESTO DE SALUD VISTA ALEGRE DE VILLA- PERIODO 12 MESES.

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de alimentos preparados para el personal que realiza Guardias Comunitarias, de vigilancia y TB del Puesto de Salud: "SANTA ISABEL DE VILLA"

2. FINALIDAD PUBLICA:

La finalidad Pública es cubrir con nutrientes y calorías necesarias, así como brindar alimentos y una atención de calidad en beneficio del personal que realiza Guardias Comunitarias, Vigilancia y Programa TB, del Puesto de Salud "SANTA ISABEL DE VILLA"

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Brindar la ración oportuna de alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena) al personal que realiza Guardias Comunitarias, personal de Vigilancia y TB del Puesto de Salud "SANTA ISABEL DE VILLA"

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

4.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD GUARDIAS	CONCEPTO
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, PARA EL PERSONAL QUE REALIZA GUARDIAS COMUNITARIAS, P.C.T. Y VIGILANCIA DEL P.S. SANTA ISABEL DE VILLA	972	Desayuno
	660	Almuerzo
	372	Cena



El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- Desayuno: 480 calorías
- Almuerzos: 1,080 calorías
- Cenas: 840 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de los trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55 al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

4.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- La preparación de las raciones debe tener las siguientes características:
- Cárnico (res, ovino, cerdo y otros): fresco y de calidad extra o primera, dos veces por semana peso mínimo por porción de 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pollo fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pescado blanco fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. De filete.
- Visceras frescas, hígado, molleja, corazón: una vez por semana, peso mínimo por ración 120gr.
- La calidad de la leche y sus derivados deberán de ser de marca registrada y de primera calidad.
- Leche 250ml, queso 40 gr, por ración, yogur 200 ml.
- Cereales variados 120 gr. Por ración
- Tubérculos variados 200 gr, a más según preparación.
- Frutas y hortalizas según: todos los días 120 a 150 gr.
- Frutas cítricas amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.

- Frutas de estación: tres veces por semana.
- Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.
- El aceite tendrá que ser vegetal y deberá ser usado una sola vez.
- La calidad de carnes, vísceras, hortalizas, legumbres, tubérculos y frutas será de calidad extra.
- En la elaboración de los menús se deberá aplicar el menú cíclico.

4.3 COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

❖ DESAYUNO:

El desayuno podrá ser con las siguientes alternativas:

Para el personal que realiza Guardias Comunitarias, PCT y vigilancia:

- ✓ Leche (01 taza de 250 ml) o cereal (01 taza de 200 ml, puede ser avena, quinua, kiwicha, cañigua, maca, siete semillas y otros) con leche o jugo de frutas (01 vaso de 200 ml).

✓ Pan: Dos unidades de 40 gr. Cada uno, elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:

- Un (01) pan energético: con las opciones: camote frito 25 gr., palta 40 gr., y aceituna 5 unidades acompañado con verduras, queso 40 gr., otros.
- Un (01) pan constructor: con las siguientes opciones: tortilla de verdura 35 gr., pollo 40 gr., lomito o filete de atún 30 gr., huevo frito 25 gr., sangrecita o vísceras 25 gr.



ALMUERZO

- ✓ Sopa o entrada.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: jugos de fruta, refrescos elaborados de insumo natural (chicha, emoliente, etc)

❖ CENA:

- ✓ Sopa.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: refrescos elaborados de insumos natural (emoliente, etc.), infusiones.

El proveedor deberá presentar la programación de menú mensual, como mínimo con 15 días de anticipación al Jefe del Establecimiento de Salud, detallando la dosificación de alimentos, cálculo de macronutrientes y micronutrientes (hierro, calcio, vitamina "A", etc) por ración, con el respectivo sello del nutricionista del concesionario.

4.4 LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS MENÚS SERÁN:

Las características para la elaboración y preparación de los menús serán:

- **Sopa:** debe ser de carne: res, pollo o pescado con un peso mínimo por ración de 40 gr., con sus respectivos fideos o cereales, verduras y tubérculos, con sus debidos condimentos; con una ración como mínima de 350ml.
- **La entrada:** debe ser dos veces por semana y debe estar compuesta por ensaladas de verduras frescas o cocidas de diferentes tipos o cremas (papa a la huancaína, ocopa, crema de rocoto u otros), en época de verano puede ser de 04 a 05 veces por semana para el personal de salud.
- **Plato Principal:** Con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas:
 - a) Cereal (120 gr)+ menestra (60 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - b) Cereal (120 gr)+ tubérculo (150 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - c) Cereal (120 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
- **Bebidas:** refresco de fruta sancochada, jugos de frutas, infusión de hierbas aromáticas, chicha morada y emoliente, cada semana, debiendo ser estos preparados con agua hervida y bajo nivel de azúcar.

- **Fruta:** debe ser de primera calidad reuniendo las características propias (color, tamaño, sabor, etc.) de un peso mínimo de 150 gr. Y que sea variadas de acuerdo a la estación del año.
- **Postre:** mazamorra natural con frutas (no de sobre), compotas de frutas, queques, gelatinas, flan, budín y otros. Los postres deben ser servidos 2 veces por semana, los otros 5 días brindar frutas y/o preparaciones en base a frutas.
- **Adicional:** 01 litro de agua infusión o mate para cada puerpera en la mañana, tarde y noche.

El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de las normas técnicas vigentes durante toda la cadena productiva desde la adquisición de los insumos hasta el consumo final del usuario. Asimismo, las condiciones de calidad y temperatura optiman de acuerdo al tipo de preparación.

El proveedor deberá garantizar el buen trato de todo su personal en todos los servicios prestados.

5. **LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN:**

✓ **Lugar:**



ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCIÓN	DISTRITO	PROVINCIA	TELÉFONO N°
Puesto de Salud "Santa Isabel de Villa"	AA.HH. Santa Isabel de Villa cruce de las Av. Independencia con José Olaya s/n	Chorrillos	Lima	(01) 2485736

Horario:

- Desayuno a partir de las 07:00 horas hasta las 08:00 horas, de lunes a domingo.
- Almuerzo a partir de las 13:00 horas hasta las 14:00 horas, de lunes a domingo.
- Comida a partir de las 20:00 horas hasta las 21:00 horas, de lunes a domingo.

6. **INFRAESTRUCTURA:**

Para la atención de las raciones alimenticias, el Médico Jefe del establecimiento de salud, asignará un ambiente donde el proveedor realizará únicamente la dispensa de alimentos al personal de salud de Guardia. El concesionario deberá contar con un local adecuado según lo dispuesto en la DTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, que cumpla con los requerimientos mínimos según la Normativa vigente, donde se prepararán las raciones alimenticias

7. **CONTROL DE CALIDAD:**

Los servicios de alimentación ofrecidos, estarán sujetos a permanente evaluación del nutricionista y/o técnico de Saneamiento Ambiental del establecimiento de salud donde se brinde el servicio de alimentación, quien realizará la siguiente función:

- ✓ Control de calidad programado e inusitado de los insumos durante la recepción, almacenamiento, preparación de los alimentos y del menú en proceso o terminado pudiéndose aplicar una ficha de supervisión, de acuerdo a la normativa vigente.
- ✓ Supervisar al proveedor el cumplimiento de las normas dietéticas y de seguridad alimentaria, conforme a los términos de referencia.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias del ambiente de cocina, almacén y lavadero así como del personal, los horarios, preparación y temperatura de alimentos.

8. **HIGIENE Y SALUBRIDAD:**

- ✓ El proveedor deberá cumplir estrictamente con lo dispuesto en la Norma Sanitaria vigente DTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01 aprobado mediante Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.
- ✓ El personal del concesionario deberá estar correctamente uniformado con la indumentaria necesaria y colores claros.
- ✓ El Proveedor debe cumplir para la prestación del servicio, con la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", según Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA.
- ✓ El proveedor deberá contar con Certificado de Saneamiento vigente del local donde realizará la elaboración y/o preparación de alimentos, que contenga como mínimo para asegurar la calidad de los productos; es decir deberá

contener los acápite de: desinsectación, desratización y desinfección, emitido por entidad pública y/o privada que se dedique al rubro.

- ✓ Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales proveniente del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su recojo y transporte, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- ✓ Que, de acuerdo al Decreto Supremo N° 13-2018-MINAM, que aprueba la reducción del plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades, El Contratista deberá proporcionar el menaje de cocina la cual será vajilla de loza o vidrio, cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación del servicio); adicionalmente, El contratista deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. Y en óptimas condiciones de higiene. Asimismo, el uso de plástico podrá ser utilizado únicamente cuando exista un estado de emergencia, por motivos de contaminación y previamente coordinado con el Jefe del establecimiento de Salud.

9. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá ser una persona natural con negocio o jurídica, dedicada al rubro de alimentación.
El proveedor deberá encontrarse inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.

10. RESPONSABILIDADES:



El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en ejecución de sus labores en los establecimientos de salud, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del establecimiento de Salud y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad si en el término de quince días hábiles calendarios, no realiza la reparación y/o reemplazo, la DIRIS LS, descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.

El proveedor es responsable directo del personal asignado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la DIRIS LS.

El proveedor es responsable del pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por el tiempo de servicio, tributos, etc.

- ✓ La DIRIS LS, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del servicio, con acción o como consecuencia del mismo.

11. DISPOSICIONES FINALES:

- ✓ La cantidad de raciones alimenticias será de acuerdo al rol de guardias diarias y pacientes puerperas.
- ✓ En los alimentos para el personal de guardia, se respetará un margen de 5% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales. En los alimentos para puerperas, se respetará un margen de 20% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales.
- ✓ El contratista deberá atender a los trabajadores con las raciones alimenticias preparadas en forma diaria y entregada al personal de guardia en horario establecido.
- ✓ El concesionario deberá indicar el número de personal a su cargo para la ejecución del servicio al Jefe del Establecimiento de Salud.
- ✓ El contratista deberá entregar la programación de menús en forma mensual con anticipación de 15 días a la jefatura del establecimiento de salud y podrá ser modificado si se encontrara alguna observación, con su respectiva composición nutricional, el cual será colocado en las instalaciones del comedor y deberá estar firmado y sellado por el nutricionista de la institución.
- ✓ El personal de guardia deberá firmar la relación de comensales en forma diaria previa entrega del menú y el concesionario se responsabiliza de mantener actualizada dicha relación para el pago correspondiente, entregándolo dentro de los 4 días siguientes de culminado el mes, el cual no deberá tener errores ni enmendaduras.
- ✓ La DIRIS LS, se reserva el derecho de realizar inspecciones a la planta de producción sobre la elaboración de los alimentos en el momento que fuera necesario y supervisión del personal que atiende deberá regirse a las normas sanitarias vigentes.

12. **PENALIDADES:**

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Cambio de la programación en la ración de alimento: no comunicada al establecimiento de salud con anticipación no menor a dos días. Se aplicará por cada evento, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), de ser el caso y de no existir una justificación.	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
5	Cuando el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable. Se utilizara el plástico en caso de fuerza mayor o caso fortuito.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.



La Entidad notificará por escrito las observaciones y/o penalidades del caso y el contratista estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de tres (03) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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 contratado, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

13. **CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO:**

La conformidad del servicio estará a cargo del Médico Jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.

14. **PAGO:**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, 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 y modificaciones.

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

- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firmas de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.
- Orden de Servicio.
- Comprobante de pago (Boleta de Venta o Factura).
- Código de Cuenta Interbancaria – CCI

15. PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:

El plazo de ejecución del servicio será por los 12 meses del presente año 2021.

CANTIDAD DE RACIONES PARA EL PERSONAL DE GUARDIAS

TIPO DE RACION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Desayuno	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	972
Almuerzo	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	660
Cena	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	372



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
P. S. SANTA ISABEL DE VILLA
JOSE HECTOR PEREZ VASQUEZ
MEDICO JEFE
C.M. 00000000000000000000

MINISTERIO DE SALUD
RED BUENOS ASES
ELMER ESTERINA CAMACHO
EL PERSONAL
P. S. SANTA ISABEL DE VILLA

MINISTERIO DE SALUD
RED BUENOS ASES
ELMER ESTERINA CAMACHO
EL PERSONAL
P. S. SANTA ISABEL DE VILLA

ÍTEM 1.2 SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA Y PCT DEL PUESTO DE SALUD VISTA ALEGRE DE VILLA- PERIODO 12 MESES

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de alimentos preparados para el personal que realiza GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIAS Y PCT Puestos de Salud

2. FINALIDAD PUBLICA:

La finalidad Pública es cubrir con nutrientes y calorías necesarias, así como brindar alimentos y una atención de calidad en beneficio del personal que realiza Guardias Comunitarias, Vigilancia y PCT del Puesto de Salud vista Alegre de Villa.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Brindar la ración oportuna de alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena) al personal que realiza Guardias Comunitarias, vigilancia y Programa PCT del Puesto de Salud Vista Alegre de Villa

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

4.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR: POR 12 MESES

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VIGILANTES-PCT-GUARDIAS COMUNITARIAS	CONCEPTO
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	684	Desayuno
	540	Almuerzo
	372	Cena

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- Desayuno: 684 calorías
- Almuerzos: 540 calorías
- Cenas: 372 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de los trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55 al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

4.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- La preparación de las raciones debe tener las siguientes características:
- Cárnico (res, ovino, cerdo y otros): fresco y de calidad extra o primera, dos veces por semana peso mínimo por porción de 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pollo fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pescado blanco fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. De filete.
- Visceras frescas, hígado, molleja, corazón: una vez por semana, peso mínimo por ración 120gr.
- La calidad de la leche y sus derivados deberán de ser de marca registrada y de primera calidad.
- Leche 250ml, queso 40 gr, por ración, yogur 200 ml.
- Cereales variados 120 gr. Por ración
- Tubérculos variados 200 gr, a más según preparación.
- Frutas y hortalizas según: todos los días 120 a 150 gr.

- Frutas cítricas amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Frutas de estación: tres veces por semana.
- Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.
- El aceite tendrá que ser vegetal y deberá ser usado una sola vez.
- La calidad de carnes, vísceras, hortalizas, legumbres, tubérculos y frutas será de calidad extra.
- En la elaboración de los menús se deberá aplicar el menú cíclico.

4.3 COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

♦ DESAYUNO:

El desayuno podrá ser con las siguientes alternativas:

Para el personal que realiza Guardias Comunitarias y vigilancia:

- ✓ Leche (01 taza de 250 ml) o cereal (01 taza de 200 ml, puede ser avena, quinua, kiwicha, cañigua, maca, siete semillas y otros) con leche o jugo de frutas (01 vaso de 200 ml).
- ✓ Pan: Dos unidades de 40 gr. Cada uno, elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:
 - Un (01) pan energético: con las opciones: camote frito 25 gr., palta 40 gr., y aceituna 5 unidades acompañado con verduras, queso 40 gr., otros.
 - Un (01) pan constructor: con las siguientes opciones: tortilla de verdura 35 gr., pollo 40 gr., lomito o filete de atún 30 gr., huevo frito 25 gr., sangrecita o vísceras 25 gr.

♦ ALMUERZO

- ✓ Sopa o entrada.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: jugos de fruta, refrescos elaborados de insumo natural (chicha, emoliente, etc)

♦ CENA:

- ✓ Sopa.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: refrescos elaborados de insumos natural (emoliente, etc.), infusiones.

El proveedor deberá presentar la programación de menú mensual, como mínimo con 15 días de anticipación al Jefe del Establecimiento de Salud, detallando la dosificación de alimentos, cálculo de macronutrientes y micronutrientes (hierro, calcio, vitamina "A", etc) por ración, con el respectivo sello del nutricionista del concesionario.

4.4 LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS MENÚS SERÁN:

Las características para la elaboración y preparación de los menús serán:

- **Sopa:** debe ser de carne: res, pollo o pescado con un peso mínimo por ración de 40 gr., con sus respectivos fideos o cereales, verduras y tubérculos, con sus debidos condimentos; con una ración como mínima de 350ml.
- **La entrada:** debe ser dos veces por semana y debe estar compuesta por ensaladas de verduras frescas o cocidas de diferentes tipos o cremas (papa a la huancaína, ocopa, crema de rocoto u otros), en época de verano puede ser de 04 a 05 veces por semana para el personal de salud.
- **Plato Principal:** Con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas:
 - a) Cereal (120 gr)+ menestra (60 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - b) Cereal (120 gr)+ tubérculo (150 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - c) Cereal (120 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
- **Bebidas:** refresco de fruta sancochada, jugos de frutas, infusión de hierbas aromáticas, chicha morada y emoliente,

cada semana, debiendo ser estos preparados con agua hervida y bajo nivel de azúcar.

- **Fruta:** debe ser de primera calidad reuniendo las características propias (color, tamaño, sabor, etc.) de un peso mínimo de 150 gr. Y que sea variadas de acuerdo a la estación del año.
- **Postre:** mazamorra natural con frutas (no de sobre), compotas de frutas, queques, gelatinas, flan, budín y otros. Los postres deben ser servidos 2 veces por semana, los otros 5 días brindar frutas y/o preparaciones en base a frutas.

El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de las normas técnicas vigentes durante toda la cadena productiva desde la adquisición de los insumos hasta el consumo final del usuario. Asimismo, las condiciones de calidad y temperatura optiman de acuerdo al tipo de preparación.

El proveedor deberá garantizar el buen trato de todo su personal en todos los servicios prestados.

5. LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN:

✓ **Lugar:**

ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCIÓN	DISTRITO	PROVINCIA	TELÉFONO N°
PUESTO DE SALUD VISTA ALEGRE DE VILLA	AV CARLOS MARIATEGUI S/N VISTA ALEGRE VILLA	CHORRILLOS	Lima	(01)2485774

✓ **Horario:**

- Desayuno a partir de las 07:00 horas hasta las 08:00 horas, de lunes a domingo.
- Almuerzo a partir de las 13:00 horas hasta las 14:00 horas, de lunes a viernes
- Comida a partir de las 20:00 horas hasta las 21:00 horas, de lunes a domingo.

6. INFRAESTRUCTURA:

Para la atención de las raciones alimenticias, el Médico Jefe del establecimiento de salud, asignará un ambiente donde el proveedor realizará únicamente la dispensa de alimentos al personal de salud de Guardia. El concesionario deberá contar con un local adecuado según lo dispuesto en la DTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, que cumpla con los requerimientos mínimos según la Normativa vigente, donde se prepararán las raciones alimenticias

7. CONTROL DE CALIDAD:

Los servicios de alimentación ofrecidos, estarán sujetos a permanente evaluación del nutricionista y/o técnico de Saneamiento Ambiental del establecimiento de salud donde se brinde el servicio de alimentación, quien realizará la siguiente función:

- ✓ Control de calidad programado e inusitado de los insumos durante la recepción, almacenamiento, preparación de los alimentos y del menú en proceso o terminado pudiéndose aplicar una ficha de supervisión, de acuerdo a la normativa vigente.
- ✓ Supervisar al proveedor el cumplimiento de las normas dietéticas y de seguridad alimentaria, conforme a los términos de referencia.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias del ambiente de cocina, almacén y lavadero así como del personal, los horarios, preparación y temperatura de alimentos.

8. HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- ✓ El proveedor deberá cumplir estrictamente con lo dispuesto en la Norma Sanitaria vigente DTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01 aprobado mediante Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.
- ✓ El personal del concesionario deberá estar correctamente uniformado con la indumentaria necesaria y colores claros.
- ✓ El Proveedor debe cumplir para la prestación del servicio, con la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", según Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA.
- ✓ El proveedor deberá contar con Certificado de Saneamiento vigente del local donde realizará la elaboración y/o preparación de alimentos, que contenga como mínimo para asegurar la calidad de los productos; es decir deberá contener los acápites de: desinsectación, desratización y desinfección, emitido por entidad pública y/o privada que se

dedique al rubro.

- ✓ Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales proveniente del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su recojo y transporte, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- ✓ Que, de acuerdo al Decreto Supremo N° 13-2018-MINAM, que aprueba la reducción del plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades, El Contratista deberá proporcionar el menaje de cocina la cual será vajilla de loza o vidrio, cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación del servicio); adicionalmente, El contratista deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. Y en óptimas condiciones de higiene. Asimismo el uso de plástico podrá ser utilizado únicamente cuando exista un estado de emergencia, por motivos de contaminación y previamente coordinado con el Jefe del establecimiento de Salud.

9. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá ser una persona natural con negocio o jurídica, dedicada al rubro de alimentación.

El proveedor deberá encontrarse inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.

10. RESPONSABILIDADES:

- ✓ El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en ejecución de sus labores en los establecimientos de salud, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del establecimiento de Salud y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad si en el término de quince días hábiles calendarios, no realiza la reparación y/o reemplazo, la DIRIS LS, descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.
- ✓ El proveedor es responsable directo del personal asignado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la DIRIS LS.
- ✓ El proveedor es responsable del pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por el tiempo de servicio, tributos, etc.
- ✓ La DIRIS LS, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del servicio, con acción o como consecuencia del mismo.

11. DISPOSICIONES FINALES:

- ✓ La cantidad de raciones alimenticias será de acuerdo al rol de guardias diarias y pacientes puerperas.
- ✓ En los alimentos para el personal de guardia, se respetará un margen de 5% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales. En los alimentos para puerperas, se respetará un margen de 20% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales.
- ✓ El contratista deberá atender a los trabajadores con las raciones alimenticias preparadas en forma diaria y entregada al personal de guardia en horario establecido.
- ✓ El concesionario deberá indicar el número de personal a su cargo para la ejecución del servicio al Jefe del Establecimiento de Salud.
- ✓ El contratista deberá entregar la programación de menús en forma mensual con anticipación de 15 días a la jefatura del establecimiento de salud y podrá ser modificado si se encontrara alguna observación, con su respectiva composición nutricional, el cual será colocado en las instalaciones del comedor y deberá estar firmado y sellado por el nutricionista de la institución.
- ✓ El personal de guardia deberá firmar la relación de comensales en forma diaria previa entrega del menú y el concesionario se responsabiliza de mantener actualizada dicha relación para el pago correspondiente, entregándolo dentro de los 4 días siguientes de culminado el mes, el cual no deberá tener errores ni enmendaduras.
- ✓ La DIRIS LS, se reserva el derecho de realizar inspecciones a la planta de producción sobre la elaboración de los alimentos en el momento que fuera necesario y supervisión del personal que atiende deberá regirse a las normas sanitarias vigentes.

12. PENALIDADES:

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
----	--------------------------------------	------------------	---------------

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Cambio de la programación en la ración de alimento: no comunicada al establecimiento de salud con anticipación no menor a dos días. Se aplicará por cada evento, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), de ser el caso y de no existir una justificación.	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
5	Cuando el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable. Se utilizará el plástico en caso de fuerza mayor o caso fortuito.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

La Entidad notificará por escrito las observaciones y/o penalidades del caso y el contratista estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de tres (03) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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 contratado, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

13. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO:

La conformidad del servicio estará a cargo del Médico Jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.

14. PAGO:

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, 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 y modificaciones.

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

documentación:


- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firma de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.
- Orden de Servicio.
- Comprobante de pago (Boleta de Venta o Factura).
- Código de Cuenta Interbancaria – CCI

15. PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:

El plazo de ejecución del servicio será en un plazo de **12 meses**

CANTIDAD DE RACIONES PARA EL PERSONAL DE GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA Y PCT

TIPO DE RACION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Desayuno	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	684
Almuerzo	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540
Cena	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	372

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P.S. VISTA ALEGRE DE VILLA

STEPHANIE R. PALACIOS ARREDONDO
MEDICO CIRUJANO
CMP: 56549

ÍTEM 1.3 SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS Y PCT DEL PUESTO DE SALUD MATEO PUMACHUA - PERIODO 12 MESES

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de alimentos preparados para el personal que realiza Guardias Comunitarias, P.C.T. y vigilancia del Puesto de Salud Mateo Pumacahua.

2. FINALIDAD PUBLICA:

La finalidad Pública es cubrir con nutrientes y calorías necesarias, así como brindar alimentos y una atención de calidad en beneficio del personal que realiza Guardias Comunitarias, P.C.T. y vigilancia del Puesto de Salud Mateo Pumacahua.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Brindar la ración oportuna de alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena) al personal que realiza Guardias Comunitarias, P.C.T. y vigilancia del Puesto de Salud Mateo Pumacahua.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

4.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD GUARDIAS	CONCEPTO
83	996	Desayuno
60	720	Almuerzo
31	372	Cena

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- Desayuno: 480 calorías
- Almuerzos: 1,080 calorías
- Cenas: 840 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de las pacientes (puérperas) y trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55 al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

4.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- La preparación de las raciones debe tener las siguientes características:
- Cárnico (res, ovino, cerdo y otros): fresco y de calidad extra o primera, dos veces por semana peso mínimo por porción de 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pollo fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pescado blanco fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. De filete.
- Visceras frescas, hígado, molleja, corazón: una vez por semana, peso mínimo por ración 120gr.
- La calidad de la leche y sus derivados deberán de ser de marca registrada y de primera calidad.

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P. S. MATEO PUMACHUA
Alexander Céspedes Carbajal
Médico Cirujano
CIAP 99670

044

- Leche 250ml, queso 40 gr, por ración, yogur 200 ml.
- Cereales variados 120 gr. Por ración
- Tubérculos variados 200 gr, a más según preparación.
- Frutas y hortalizas según: todos los días 120 a 150 gr.
- Frutas cítricas amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Frutas de estación: tres veces por semana.
- Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.
- El aceite tendrá que ser vegetal y deberá ser usado una sola vez.
- La calidad de carnes, vísceras, hortalizas, legumbres, tubérculos y frutas será de calidad extra.
- En la elaboración de los menús se deberá aplicar el menú cíclico.

4.3 COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

□ DESAYUNO:

El desayuno podrá ser con las siguientes alternativas:

Para el personal que realiza Guardias Comunitarias, PCT y vigilancia

- ✓ Leche (01 taza de 250 ml) o cereal (01 taza de 200 ml, puede ser avena, quinua, kiwicha, cañigua, maca, siete semillas y otros) con leche o jugo de frutas (01 vaso de 200 ml).
- ✓ Pan: Dos unidades de 40 gr. Cada uno, elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:
 - Un (01) pan energético: con las opciones: camote frito 25 gr., palta 40 gr., y aceituna 5 unidades acompañado con verduras, queso 40 gr., otros.
 - Un (01) pan constructor: con las siguientes opciones: tortilla de verdura 35 gr., pollo 40 gr., lomito o filete de atún 30 gr., huevo frito 25 gr., sangrecita o vísceras 25 gr.

□ ALMUERZO

- ✓ Sopa o entrada.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: jugos de fruta, refrescos elaborados de insumo natural (chicha, emoliente, etc)

□ CENA:

- ✓ Sopa.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: refrescos elaborados de insumos natural (emoliente, etc.), infusiones.

El proveedor deberá presentar la programación de menú mensual, como mínimo con 15 días de anticipación al Jefe del Establecimiento de Salud, detallando la dosificación de alimentos, cálculo de macronutrientes y micronutrientes (hierro, calcio, vitamina "A", etc) por ración, con el respectivo sello del nutricionista del concesionario.

4.4 LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS MENÚS SERÁN:

Las características para la elaboración y preparación de los menús serán:

- **Sopa:** debe ser de carne: res, pollo o pescado con un peso mínimo por ración de 40 gr., con sus respectivos fideos o cereales, verduras y tubérculos, con sus debidos condimentos; con una ración como mínima de 350ml.
Para las puerperas debe ser todos los días sopa y personal de salud alternar con entradas.

- **La entrada:** debe ser dos veces por semana y debe estar compuesta por ensaladas de verduras frescas o cocidas de diferentes tipos o cremas (papa a la huancaína, ocopa, crema de rocoto u otros), en época de verano puede ser de 04 a 05 veces por semana para el personal de salud.
- **Plato Principal:** Con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas:
 - a) Cereal (120 gr)+ menestra (60 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - b) Cereal (120 gr)+ tubérculo (150 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - c) Cereal (120 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
- **Bebidas:** refresco de fruta sancochada, jugos de frutas, infusión de hierbas aromáticas, chicha morada y emoliente, cada semana, debiendo ser estos preparados con agua hervida y bajo nivel de azúcar.
- **Fruta:** debe ser de primera calidad reuniendo las características propias (color, tamaño, sabor, etc.) de un peso mínimo de 150 gr. Y que sea variadas de acuerdo a la estación del año.
- **Postre:** mazamorra natural con frutas (no de sobre), compotas de frutas, queques, gelatinas, flan, budín y otros. Los postres deben ser servidos 2 veces por semana, los otros 5 días brindar frutas y/o preparaciones en base a frutas.

El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de las normas técnicas vigentes durante toda la cadena productiva desde la adquisición de los insumos hasta el consumo final del usuario. Asimismo, las condiciones de calidad y temperatura optiman de acuerdo al tipo de preparación.

El proveedor deberá garantizar el buen trato de todo su personal en todos los servicios prestados.

5. LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN:

✓ Lugar:

ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCIÓN	DISTRITO	PROVINCIA	TELÉFONO N°
PUESTO DE SALUD MATEO PUMACAHUA	Av. Mateo Pumacahua Mz. T Lt. 19	Surco	Lima	5761809

✓ Horario:

- Desayuno a partir de las 07:00 horas hasta las 08:00 horas, de lunes a domingo.
- Almuerzo a partir de las 13:00 horas hasta las 14:00 horas, de lunes a domingo.
- Comida a partir de las 20:00 horas hasta las 21:00 horas, de lunes a domingo

- INFRAESTRUCTURA:

Para la atención de las raciones alimenticias, el Médico Jefe del establecimiento de salud, asignará un ambiente donde el proveedor realizará únicamente la dispensa de alimentos al personal de salud de Guardia. El concesionario deberá contar con un local adecuado según lo dispuesto en la DTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, que cumpla con los requerimientos mínimos según la Normativa vigente, donde se prepararán las raciones alimenticias

6. CONTROL DE CALIDAD:

Los servicios de alimentación ofrecidos, estarán sujetos a permanente evaluación del nutricionista y/o técnico de Saneamiento Ambiental del establecimiento de salud donde se brinde el servicio de alimentación, quien realizara la siguiente función:

- ✓ Control de calidad programado e inusitado de los insumos durante la recepción, almacenamiento, preparación de los alimentos y del menú en proceso o terminado pudiéndose aplicar una ficha de supervisión, de acuerdo a la normativa vigente.
- ✓ Supervisar al proveedor el cumplimiento de las normas dietéticas y de seguridad alimentaria, conforme a los términos de referencia.

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
PN MAT PUMACAHUA


Alexander Céspedes Carbajal
Médico Cirujano
CMP 68670

- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias del ambiente de cocina, almacén y lavadero, así como del personal, los horarios, preparación y temperatura de alimentos.

7. HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- ✓ El proveedor deberá cumplir estrictamente con lo dispuesto en la Norma Sanitaria vigente DTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01 aprobado mediante Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.
- ✓ El personal del concesionario deberá estar correctamente uniformado con la indumentaria necesaria y colores claros.
- ✓ El Proveedor debe cumplir para la prestación del servicio, con la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", según Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA.
- ✓ El proveedor deberá contar con Certificado de Saneamiento vigente del local donde realizará la elaboración y/o preparación de alimentos, que contenga como mínimo para asegurar la calidad de los productos; es decir deberá contener los acápite de: desinsectación, desratización y desinfección, emitido por entidad pública y/o privada que se dedique al rubro.
- ✓ Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales proveniente del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su recojo y transporte, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- ✓ Que, de acuerdo al Decreto Supremo N° 13-2018-MINAM, que aprueba la reducción del plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades, El Contratista deberá proporcionar el menaje de cocina la cual será vajilla de loza o vidrio, cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación del servicio); adicionalmente, El contratista deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. Y en óptimas condiciones de higiene. Asimismo, el uso de plástico podrá ser utilizado únicamente cuando exista un estado de emergencia, por motivos de contaminación y previamente coordinado con el Jefe del establecimiento de Salud.

8. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá ser una persona natural con negocio o jurídica, dedicada al rubro de alimentación.
El proveedor deberá encontrarse inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.

9. RESPONSABILIDADES:

- ✓ El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en ejecución de sus labores en los establecimientos de salud, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del establecimiento de Salud y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad si en el término de quince días hábiles calendarios, no realiza la reparación y/o reemplazo, la DIRIS LS, descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.
- ✓ El proveedor es responsable directo del personal asignado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la DIRIS LS.
- ✓ El proveedor es responsable del pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por el tiempo de servicio, tributos, etc.
- ✓ La DIRIS LS, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del servicio, con acción o como consecuencia del mismo.

10. DISPOSICIONES FINALES:

- ✓ La cantidad de raciones alimenticias será de acuerdo al rol de guardias diarias y pacientes puerperas.
- ✓ En los alimentos para el personal de guardia, se respetará un margen de 5% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales. En los alimentos para puerperas, se respetará un margen de 20% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales.
- ✓ El contratista deberá atender a los trabajadores con las raciones alimenticias preparadas en forma diaria y entregada al personal de guardia en horario establecido.
- ✓ El concesionario deberá indicar el número de personal a su cargo para la ejecución del servicio al Jefe del Establecimiento de Salud.
- ✓ El contratista deberá entregar la programación de menús en forma mensual con anticipación de 15 días a la jefatura del establecimiento de salud y podrá ser modificado si se encontrara alguna observación, con su respectiva composición nutricional, el cual será colocado en las instalaciones del comedor y deberá estar firmado y sellado por el nutricionista de la

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
LIMA SUR
ALEXANDER CÉSPEDES CAJAL
Médico Cirujano
CMP 68670

TS BCO

- ✓ institución.
- ✓ El personal de guardia deberá firmar la relación de comensales en forma diaria previa entrega del menú y el concesionario se responsabiliza de mantener actualizada dicha relación para el pago correspondiente, entregándolo dentro de los 4 días siguientes de culminado el mes, el cual no deberá tener errores ni enmendaduras.
- ✓ La DIRIS LS, se reserva el derecho de realizar inspecciones a la planta de producción sobre la elaboración de los alimentos en el momento que fuera necesario y supervisión del personal que atiende deberá regirse a las normas sanitarias vigentes.

PENALIDADES:

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Cambio de la programación en la ración de alimento: no comunicada al establecimiento de salud con anticipación no menor a dos días. Se aplicará por cada evento, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), de ser el caso y de no existir una justificación.	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
5	Cuando el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable. Se utilizara el plástico en caso de fuerza mayor o caso fortuito.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

La Entidad notificará por escrito las observaciones y/o penalidades del caso y el contratista estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de tres (03) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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.

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P. N. MATEO PUNTA ALTA
Alexander Céspedes Carbajal
Médico Cirujano
CMP 68670

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

12. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO:

La conformidad del servicio estará a cargo del Médico Jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.

13. PAGO:

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, 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 y modificaciones.

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

- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firmas de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.
- Orden de Servicio.
- Comprobante de pago (Boleta de Venta o Factura).
- Código de Cuenta Interbancaria – CCI

14. PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:

El plazo de ejecución del servicio será en un plazo de (12) meses.

CANTIDAD DE RACIONES PARA EL PERSONAL DE GUARDIAS COMUNITARIAS, PCT Y VIGILANCIA:

TIPO DE RACION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Desayuno	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	996
Almuerzo	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
Cena	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	372

 MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P.S. MATEO PUNACAHUA
Alexander Céspedes Carbajal
Médico Cirujano
CMP 68670

ÍTEM 1.4 SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS Y PCT, DEL PUESTO DE SALUD NUEVA CALEDONIA - PERIODO 12 MESES

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de alimentos preparados para el personal que realiza Guardias Comunitarias y P.C.T. del Puesto de Salud Nueva Caledonia.

2. FINALIDAD PUBLICA:

La finalidad Pública es cubrir con nutrientes y calorías necesarias, así como brindar alimentos y una atención de calidad en beneficio del personal que realiza Guardias Comunitarias y P.C.T. del Puesto de Salud Nueva Caledonia.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Brindar la ración oportuna de alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena) al personal que realiza Guardias Comunitarias y P.C.T. del Puesto de Salud Nueva Caledonia.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

4.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD GUARDIAS	CONCEPTO
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZA GUARDIAS COMUNITARIAS Y PCT DEL PUESTO DE SALUD NUEVA CALEDONIA	624	Desayuno
	480	Almuerzo

El valor calórico de los regimenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- Desayuno: 480 calorías
- Almuerzos: 1,080 calorías
- Cenas: 840 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de las pacientes (puérperas) y trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55 al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

4.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- La preparación de las raciones debe tener las siguientes características:
- Cárnico (res, ovino, cerdo y otros): fresco y de calidad extra o primera, dos veces por semana peso mínimo por porción de 150 gr. deshuesado y cocido.

- Pollo fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pescado blanco fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. De filete.
- Visceras frescas, hígado, molleja, corazón: una vez por semana, peso mínimo por ración 120gr.
- La calidad de la leche y sus derivados deberán de ser de marca registrada y de primera calidad.
- Leche 250ml, queso 40 gr, por ración, yogur 200 ml.
- Cereales variados 120 gr. Por ración
- Tubérculos variados 200 gr, a más según preparación.
- Frutas y hortalizas según: todos los días 120 a 150 gr.
- Frutas cítricas amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Frutas de estación: tres veces por semana.
- Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.
- El aceite tendrá que ser vegetal y deberá ser usado una sola vez.
- La calidad de carnes, vísceras, hortalizas, legumbres, tubérculos y frutas será de calidad extra.
- En la elaboración de los menús se deberá aplicar el menú cíclico.

4.3 COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

□ DESAYUNO:

El desayuno podrá ser con las siguientes alternativas:

Para el personal que realiza Guardias Comunitarias y PCT:

- ✓ Leche (01 taza de 250 ml) o cereal (01 taza de 200 ml, puede ser avena, quinua, kiwicha, cañigua, maca, siete semillas y otros) con leche o jugo de frutas (01 vaso de 200 ml).
- ✓ Pan: Dos unidades de 40 gr. Cada uno, elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:
 - Un (01) pan energético: con las opciones: camote frito 25 gr., palta 40 gr., y aceituna 5 unidades acompañado con verduras, queso 40 gr., otros.
 - Un (01) pan constructor: con las siguientes opciones: tortilla de verdura 35 gr., pollo 40 gr., lomito o filete de atún 30 gr., huevo frito 25 gr., sangrecita o vísceras 25 gr.

□ ALMUERZO

- ✓ Sopa o entrada.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: jugos de fruta, refrescos elaborados de insumo natural (chicha, emoliente, etc)

□ CENA:

- ✓ Sopa.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: refrescos elaborados de insumos natural (emoliente, etc.), infusiones.

El proveedor deberá presentar la programación de menú mensual, como mínimo con 15 días de anticipación al Jefe del Establecimiento de Salud, detallando la dosificación de alimentos, cálculo de macronutrientes y micronutrientes (hierro, calcio, vitamina "A", etc) por ración, con el respectivo sello del nutricionista del concesionario.

PERU
Ministerio de Salud
Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Sur
M.C. EDGAR A. MARÓN QUISPE
CMP. 48153
MEDICO JEFE

4.4 LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS MENÚS SERÁN:

Las características para la elaboración y preparación de los menús serán:

- **Sopa:** debe ser de carne: res, pollo o pescado con un peso mínimo por ración de 40 gr., con sus respectivos fideos o cereales, verduras y tubérculos, con sus debidos condimentos; con una ración como mínima de 350ml.
Para las puérperas debe ser todos los días sopa y personal de salud alternar con entradas.
- **La entrada:** debe ser dos veces por semana y debe estar compuesta por ensaladas de verduras frescas o cocidas de diferentes tipos o cremas (papa a la huancaína, ocopa, crema de rocoto u otros), en época de verano puede ser de 04 a 05 veces por semana para el personal de salud.
- **Plato Principal:** Con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas:
 - a) Cereal (120 gr)+ menestra (60 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - b) Cereal (120 gr)+ tubérculo (150 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - c) Cereal (120 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
- **Bebidas:** refresco de fruta sancochada, jugos de frutas, infusión de hierbas aromáticas, chicha morada y emoliente, cada semana, debiendo ser estos preparados con agua hervida y bajo nivel de azúcar.
- **Fruta:** debe ser de primera calidad reuniendo las características propias (color, tamaño, sabor, etc.) de un peso mínimo de 150 gr. Y que sea variadas de acuerdo a la estación del año.
- **Postre:** mazamorra natural con frutas (no de sobre), compotas de frutas, queques, gelatinas, flan, budín y otros. Los postres deben ser servidos 2 veces por semana, los otros 5 días brindar frutas y/o preparaciones en base a frutas.

El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de las normas técnicas vigentes durante toda la cadena productiva desde la adquisición de los insumos hasta el consumo final del usuario. Asimismo, las condiciones de calidad y temperatura optiman de acuerdo al tipo de preparación.

El proveedor deberá garantizar el buen trato de todo su personal en todos los servicios prestados.

5. LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN:

✓ Lugar:

ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCIÓN	DISTRITO	PROVINCIA	TELÉFONO N°
PUESTO DE SALUD NUEVA CALEDONIA	Av. Huancavelica Mz. E Lt- 1 AAHH Nueva Caledonia	Chorrillos	Lima	(01)2551787

✓ **Horario:**

- Desayuno a partir de las 07:00 horas hasta las 08:00 horas, de lunes a domingo.
- Almuerzo a partir de las 13:00 horas hasta las 14:00 horas, de lunes a domingo.
- Comida a partir de las 20:00 horas hasta las 21:00 horas, de lunes a domingo.

- **INFRAESTRUCTURA:**

Para la atención de las raciones alimenticias, el Médico Jefe del establecimiento de salud, asignará un ambiente donde el proveedor realizará únicamente la dispensa de alimentos al personal de salud de Guardia. El concesionario deberá contar con un local adecuado según lo dispuesto en la DTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, que cumpla con los requerimientos mínimos según la Normativa vigente, donde se prepararán las raciones alimenticias

6. CONTROL DE CALIDAD:

Los servicios de alimentación ofrecidos, estarán sujetos a permanente evaluación del nutricionista y/o técnico de Saneamiento Ambiental del establecimiento de salud donde se brinde el servicio de alimentación, quien realizara la siguiente función:

- ✓ Control de calidad programado e inusitado de los insumos durante la recepción, almacenamiento, preparación de los alimentos y del menú en proceso o terminado pudiéndose aplicar una ficha de supervisión, de acuerdo a la normativa vigente.
- ✓ Supervisar al proveedor el cumplimiento de las normas dietéticas y de seguridad alimentaria, conforme a los términos de referencia.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias del ambiente de cocina, almacén y lavadero, así como del personal, los horarios, preparación y temperatura de alimentos.

7. HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- ✓ El proveedor deberá cumplir estrictamente con lo dispuesto en la Norma Sanitaria vigente DTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01 aprobado mediante Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.
- ✓ El personal del concesionario deberá estar correctamente uniformado con la indumentaria necesaria y colores claros.
- ✓ El Proveedor debe cumplir para la prestación del servicio, con la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", según Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA.
- ✓ El proveedor deberá contar con Certificado de Saneamiento vigente del local donde realizará la elaboración y/o preparación de alimentos, que contenga como mínimo para asegurar la calidad de los productos; es decir deberá contener los acápites de: desinsectación, desratización y desinfección, emitido por entidad pública y/o privada que se dedique al rubro.
- ✓ Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales proveniente del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su recojo y transporte, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- ✓ Que, de acuerdo al Decreto Supremo N° 13-2018-MINAM, que aprueba la reducción del plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades, El Contratista deberá proporcionar el menaje de cocina la cual será vajilla de loza o vidrio, cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación del servicio); adicionalmente, El contratista deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. Y en óptimas condiciones de higiene. Asimismo, el uso de plástico podrá ser utilizado únicamente cuando exista un estado de emergencia, por motivos de contaminación y previamente coordinado con el Jefe del establecimiento de Salud.

PERU
Ministerio de Salud
Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Sur
Unidad de Saneamiento Ambiental

M.C. EDGAR A. MARON QUISPE

8. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá ser una persona natural con negocio o jurídica, dedicada al rubro de alimentación.
El proveedor deberá encontrarse inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.

9. RESPONSABILIDADES:

- ✓ El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en ejecución de sus labores en los establecimientos de salud, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del establecimiento de Salud y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad si en el término de quince días hábiles calendarios, no realiza la reparación y/o reemplazo, la DIRIS LS, descontara automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.
- ✓ El proveedor es responsable directo del personal asignado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la DIRIS LS.
- ✓ El proveedor es responsable del pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por el tiempo de servicio, tributos, etc.

- ✓ La DIRIS LS, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del servicio, con acción o como consecuencia del mismo.

10. DISPOSICIONES FINALES:

- ✓ La cantidad de raciones alimenticias será de acuerdo al rol de guardias diarias y pacientes puerperas.
- ✓ En los alimentos para el personal de guardia, se respetará un margen de 5% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales. En los alimentos para puerperas, se respetará un margen de 20% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales.
- ✓ El contratista deberá atender a los trabajadores con las raciones alimenticias preparadas en forma diaria y entregada al personal de guardia en horario establecido.
- ✓ El concesionario deberá indicar el número de personal a su cargo para la ejecución del servicio al Jefe del Establecimiento de Salud.
- ✓ El contratista deberá entregar la programación de menús en forma mensual con anticipación de 15 días a la jefatura del establecimiento de salud y podrá ser modificado si se encontrara alguna observación, con su respectiva composición nutricional, el cual será colocado en las instalaciones del comedor y deberá estar firmado y sellado por el nutricionista de la institución.
- ✓ El personal de guardia deberá firmar la relación de comensales en forma diaria previa entrega del menú y el concesionario se responsabiliza de mantener actualizada dicha relación para el pago correspondiente, entregándolo dentro de los 4 días siguientes de culminado el mes, el cual no deberá tener errores ni enmendaduras.
- ✓ La DIRIS LS, se reserva el derecho de realizar inspecciones a la planta de producción sobre la elaboración de los alimentos en el momento que fuera necesario y supervisión del personal que atiende deberá regirse a las normas sanitarias vigentes.

11. PENALIDADES:

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Cambio de la programación en la ración de alimento: no comunicada al establecimiento de salud con anticipación no menor a dos días. Se aplicará por cada evento, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), de ser el caso y de no existir una justificación.	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

PERU
Ministerio de Salud
Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Sur
Nº 040-2021-DIRIS LS
M.C. EDGAR A. MARON QUISPE
CMP: 45153
MÉDICO

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
5	Cuando el contratista no cumpa con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable. Se utilizara el plástico en caso de fuerza mayor o caso fortuito.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

PERU
Ministerio de Salud
Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Sur
M.C. EDGAR A. MARON QUISPE
MEDICO JEFE

La Entidad notificará por escrito las observaciones y/o penalidades del caso y el contratista estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de tres (03) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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 contratado, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

12. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO:

La conformidad del servicio estará a cargo del Médico Jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.

13. PAGO:

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, 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 y modificaciones.

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

- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firmas de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.
- Orden de Servicio.
- Comprobante de pago (Boleta de Venta o Factura).
- Código de Cuenta Interbancaria – CCI

14. PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:

El plazo de ejecución del servicio será en un plazo de (12) meses

CANTIDAD DE RACIONES PARA EL PERSONAL DE GUARDIAS COMUNITARIAS Y PCT:

TIPO DE RACION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Desayuno	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	624
Almuerzo	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480

PERU
Ministerio de Salud
Dirección de Redes Integradas de Salud Lima Sur
M.C. EDGAR A. MARON QUISPE
CMP 48153
MEDICO JEFE

ÍTEM 1.5 SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA Y TB, DEL PUESTO DE SALUD DEFENSORES DE LIMA - PERIODO 12 MESES

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de alimentos preparados para el personal que realiza Guardias Comunitarias, Personal de vigilancia y Personal del Programa TB del Puesto de Salud : Defensores de Lima

2. FINALIDAD PUBLICA:

La finalidad Pública es cubrir con nutrientes y calorías necesarias, así como brindar alimentos y una atención de calidad en beneficio del Guardias Comunitarias, Personal de vigilancia y Personal del Programa TB del Puesto de Salud Defensores de Lima.

OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Brindar la ración oportuna de alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena Guardias Comunitarias, Personal de vigilancia y Personal del Programa TB del Puesto de Salud : Defensores de Lima.

3. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

3.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	CONCEPTO
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	780	Desayuno
	410	Almuerzo
	156	Cena

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- Desayuno: 480 calorías
- Almuerzos: 1,080 calorías
- Cenas: 840 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de los trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55 al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

3.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- La preparación de las raciones debe tener las siguientes características:
- Cárnico (res, ovino, cerdo y otros): fresco y de calidad extra o primera, dos veces por semana peso mínimo por porción de 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pollo fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pescado blanco fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. De filete.
- Visceras frescas, hígado, molleja, corazón: una vez por semana, peso mínimo por ración 120gr.
- La calidad de la leche y sus derivados deberán de ser de marca registrada y de primera calidad.
- Leche 250ml, queso 40 gr, por ración, yogur 200 ml.
- Cereales variados 120 gr. Por ración
- Tubérculos variados 200 gr, a más según preparación.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
P.S. Defensores de Lima

Lic. Enf. Hector S. Huapaya Ramirez
CEP: 52547
Jefe Responsable de EE.SS

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P.S. Defensores de Lima

Lic. Hector Stevenson Huapaya Ramirez
C.E.P. 052547

MINISTERIO DE SALUD
RED BCO P.S. DEFENSORES DE LIMA

Ana Maria Am...
(e) P...

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
P.S. DEFENSORES DE LIMA

MARTHA HUAMANI CRUZ
ENCARGADA DE LICENCIATURA

- Frutas y hortalizas según: todos los días 120 a 150 gr.
- Frutas cítricas amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Frutas de estación: tres veces por semana.
- Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.
- El aceite tendrá que ser vegetal y deberá ser usado una sola vez.
- La calidad de carnes, vísceras, hortalizas, legumbres, tubérculos y frutas será de calidad extra.
- En la elaboración de los menús se deberá aplicar el menú cíclico.

4.3 COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

❖ DESAYUNO:

El desayuno podrá ser con las siguientes alternativas:

Para el personal que realiza Guardias Hospitalarias y Comunitarias:

- ✓ Leche (01 taza de 250 ml) o cereal (01 taza de 200 ml, puede ser avena, quinua, kiwicha, cañigua, maca, siete semillas y otros) con leche o jugo de frutas (01 vaso de 200 ml).
- ✓ Pan: Dos unidades de 40 gr. Cada uno, elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:
 - Un (01) pan energético: con las opciones: camote frito 25 gr., palta 40 gr., y aceituna 5 unidades acompañado con verduras, queso 40 gr., otros.
 - Un (01) pan constructor: con las siguientes opciones: tortilla de verdura 35 gr., pollo 40 gr., lomito o filete de atún 30 gr., huevo frito 25 gr., sangrecita o vísceras 25 gr.

Para pacientes puérperas:

- ✓ Leche (01 taza de 250 ml) y cereal (01 taza de 200 ml, puede ser avena, quinua, kiwicha, cañigua, maca, siete semillas y otros) con leche o jugo de frutas (01 vaso de 200 ml).
- ✓ Pan: Dos unidades de 40 gr., cada uno, elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:
 - Un (01) pan energético: con las opciones: camote frito 25 gr., palta 40 gr., y aceituna 5 unidades acompañado con verduras, queso 40 gr., otros.
 - Un (01) pan constructor: con las siguientes opciones: tortilla de verdura 35 gr., pollo 40 gr., lomito o filete de atún 30 gr., huevo frito 25 gr., sangrecita o vísceras 25 gr.
- ✓ 01 huevo sancochado (para puérperas) diario.

❖ ALMUERZO

- ✓ Sopa o entrada.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: jugos de fruta, refrescos elaborados de insumo natural (chicha, emoliente, etc)

❖ CENA:

- ✓ Sopa.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: refrescos elaborados de insumos natural (emoliente, etc.), infusiones.


El proveedor deberá presentar la programación de menú mensual, como mínimo con 15 días de anticipación al Jefe del Establecimiento de Salud, detallando la dosificación de alimentos, cálculo de macronutrientes y micronutrientes (hierro, calcio, vitamina "A", etc) por ración, con el respectivo sello del nutricionista del concesionario.

MINISTERIO DE SALUD
Dirección de Redes Integrales de Salud
P.S. Defensores de Lima

Lic. Enf. Hector S. Huapaya Ramirez
CEP: 52547
Jefe Responsable de EE.SS

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P.S. Defensores de Lima

Lic. Hector Stevenson Huapaya Ramirez
C.E.P. 052547

MINISTERIO DE SALUD
RED BCO CHC
P.S. DEFENSORES

Ana Maria Amores Guevara
(e) Personal

4.4 LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS MENÚS SERÁN:

Las características para la elaboración y preparación de los menús serán:

- **Sopa:** debe ser de carne: res, pollo o pescado con un peso mínimo por ración de 40 gr., con sus respectivos fideos o cereales, verduras y tubérculos, con sus debidos condimentos; con una ración como mínima de 350ml.
Para las puérperas debe ser todos los días sopa y personal de salud alternar con entradas.
- **La entrada:** debe ser dos veces por semana y debe estar compuesta por ensaladas de verduras frescas o cocidas de diferentes tipos o cremas (papa a la huancaína, ocopa, crema de rocoto u otros), en época de verano puede ser de 04 a 05 veces por semana para el personal de salud.
- **Plato Principal:** Con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas:
 - a) Cereal (120 gr)+ menestra (60 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - b) Cereal (120 gr)+ tubérculo (150 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - c) Cereal (120 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
- **Bebidas:** refresco de fruta sancochada, jugos de frutas, infusión de hierbas aromáticas, chicha morada y emoliente cada semana, debiendo ser estos preparados con agua hervida y bajo nivel de azúcar.
- **Fruta:** debe ser de primera calidad reuniendo las características propias (color, tamaño, sabor, etc.) de un peso mínimo de 150 gr. Y que sea variadas de acuerdo a la estación del año.
- **Postre:** mazamorra natural con frutas (no de sobre), compotas de frutas, queques, gelatinas, flan, budín y otros. Los postres deben ser servidos 2 veces por semana, los otros 5 días brindar frutas y/o preparaciones en base a frutas.
- **Adicional:** 01 litro de agua infusión o mate para cada puérpera en la mañana, tarde y noche.

El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de las normas técnicas vigentes durante toda la cadena productiva desde la adquisición de los insumos hasta el consumo final del usuario. Asimismo, las condiciones de calidad y temperatura optiman de acuerdo al tipo de preparación.

El proveedor deberá garantizar el buen trato de todo su personal en todos los servicios prestados.

4. LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN:

✓ **Lugar:**

ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCIÓN	DISTRITO	PROVINCIA	TELÉFONO N°
DEFENSORES DE LIMA	Mz D S/N AA.HH. Defensores de Lima	Chorrillos	Lima	7158608 7158609

✓ **Horario:**

- Desayuno a partir de las 07:00 horas hasta las 08:00 horas, de lunes a domingo.
- Almuerzo a partir de las 13:00 horas hasta las 14:00 horas, de lunes a domingo.
- Comida a partir de las 20:00 horas hasta las 21:00 horas, de lunes a domingo.

5. INFRAESTRUCTURA:

Para la atención de las raciones alimenticias, el Médico Jefe del establecimiento de salud, asignará un ambiente donde el proveedor realizará únicamente la dispensa de alimentos al personal de salud de Guardia. El concesionario deberá contar con un local adecuado según lo dispuesto en la DTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, que cumpla con los requerimientos mínimos según la Normativa vigente, donde se prepararán las raciones alimenticias

6. CONTROL DE CALIDAD:

Los servicios de alimentación ofrecidos, estarán sujetos a permanente evaluación del nutricionista y/o técnico de Saneamiento Ambiental del establecimiento de salud donde se brinde el servicio de alimentación, quien realizará la

MINISTERIO DE SALUD
Dirección de Redes Integrales de Salud
P.S. Defensores de Lima

Lic. Enf. Héctor S. Huapaya Ramirez
CEP: 52547
Jefe Responsable de EE.SS

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P.S. Defensores de Lima

Lic. Hector Stevenson Huapaya Ramirez
C.E.P. 052547

MINISTERIO DE SALUD
RED BCO CHC
P.S. DEFENSORES DE LIMA

Ana Maria Arias
(e) Personal

siguiente función:

- ✓ Control de calidad programado e inusitado de los insumos durante la recepción, almacenamiento, preparación de los alimentos y del menú en proceso o terminado pudiéndose aplicar una ficha de supervisión, de acuerdo a la normativa vigente.
- ✓ Supervisar al proveedor el cumplimiento de las normas dietéticas y de seguridad alimentaria, conforme a los términos de referencia.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias del ambiente de cocina, almacén y lavadero así como del personal, los horarios, preparación y temperatura de alimentos.

7. HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- ✓ El proveedor deberá cumplir estrictamente con lo dispuesto en la Norma Sanitaria vigente DTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01 aprobado mediante Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.
- ✓ El personal del concesionario deberá estar correctamente uniformado con la indumentaria necesaria y colores claros.
- ✓ El Proveedor debe cumplir para la prestación del servicio, con la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", según Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA.
- ✓ El proveedor deberá contar con Certificado de Saneamiento vigente del local donde realizará la elaboración y/o preparación de alimentos, que contenga como mínimo para asegurar la calidad de los productos; es decir deberá contener los acápite de: desinsectación, desratización y desinfección, emitido por entidad pública y/o privada que se dedique al rubro.
- ✓ Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales proveniente del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su recojo y transporte, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- ✓ Que, de acuerdo al Decreto Supremo N° 13-2018-MINAM, que aprueba la reducción del plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades, El Contratista deberá proporcionar el menaje de cocina la cual será vajilla de loza o vidrio, cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación del servicio); adicionalmente, El contratista deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. Y en óptimas condiciones de higiene. Asimismo, el uso de plástico podrá ser utilizado únicamente cuando exista un estado de emergencia, por motivos de contaminación y previamente coordinado con el Jefe del establecimiento de Salud.

8. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá ser una persona natural con negocio o jurídica, dedicada al rubro de alimentación.
El proveedor deberá encontrarse inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.

9. RESPONSABILIDADES:

- ✓ El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en ejecución de sus labores en los establecimientos de salud, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del establecimiento de Salud y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad si en el término de quince días hábiles calendarios, no realiza la reparación y/o reemplazo, la DIRIS LS, descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.
- ✓ El proveedor es responsable directo del personal asignado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la DIRIS LS.
- ✓ El proveedor es responsable del pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por el tiempo de servicio, tributos, etc.
- ✓ La DIRIS LS, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del servicio, con acción o como consecuencia del mismo.

10. DISPOSICIONES FINALES:


- ✓ La cantidad de raciones alimenticias será de acuerdo al rol de guardias diarias y pacientes puérperas.
- ✓ En los alimentos para el personal de guardia, se respetará un margen de 5% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales. En los alimentos para puérperas, se respetará un margen de 20% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales.

MINISTERIO DE SALUD
Dirección de Redes Integrales de Salud
P.S. Defensores de Lima

Lic. Enf. Héctor S. Huapaya Ramirez
CEP: 52547
Jefe Responsable de EE.SS

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P.S. Defensores de Lima

Lic. Hector Stevenson Huapaya Ramirez
C.E.P. 052547

MINISTERIO DE SALUD
RED BCD CHC N° 1
P.S. DEFENSORES D.

Ana Maria
(e) Personal

- ✓ El contratista deberá atender a los trabajadores con las raciones alimenticias preparadas en forma diaria y entregada al personal de guardia en horario establecido.
- ✓ El concesionario deberá indicar el número de personal a su cargo para la ejecución del servicio al Jefe del Establecimiento de Salud.
- ✓ El contratista deberá entregar la programación de menús en forma mensual con anticipación de 15 días a la jefatura del establecimiento de salud y podrá ser modificado si se encontrara alguna observación, con su respectiva composición nutricional, el cual será colocado en las instalaciones del comedor y deberá estar firmado y sellado por el nutricionista de la institución.
- ✓ El personal de guardia deberá firmar la relación de comensales en forma diaria previa entrega del menú y el concesionario se responsabiliza de mantener actualizada dicha relación para el pago correspondiente, entregándolo dentro de los 4 días siguientes de culminado el mes, el cual no deberá tener errores ni enmendaduras.
- ✓ La DIRIS LS, se reserva el derecho de realizar inspecciones a la planta de producción sobre la elaboración de los alimentos en el momento que fuera necesario y supervisión del personal que atiende deberá regirse a las normas sanitarias vigentes.

11. PENALIDADES:

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Cambio de la programación en la ración de alimento: no comunicada al establecimiento de salud con anticipación no menor a dos días. Se aplicará por cada evento, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), de ser el caso y de no existir una justificación.	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
5	Cuando el contratista no cumpa con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable. Se utilizara el plástico en caso de fuerza mayor o caso fortuito.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

La Entidad notificará por escrito las observaciones y/o penalidades del caso y el contratista estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de tres (03) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.


MINISTERIO DE SALUD
Dirección de Redes Integrales de S.
P.S. Defensores de Lima


Lic. Enf. Héctor S. Huapaya Ramirez
CEP: 52547
Jefe Responsable de EE.SS

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P.S. Defensores de Lima


Lic. Héctor Stevenson Huapaya Ramirez
C.E.P. 052547

MINISTERIO DE SALUD
RED BCOCHC
P.S. DEFENSORES


Ana Maria Amador Córdova
(e) Personal

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 contratado, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

12. **CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO:**

La conformidad del servicio estará a cargo del Médico Jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.

13. **PAGO:**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, 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 y modificaciones.

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

- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firma de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.
- Orden de Servicio.
- Comprobante de pago (Boleta de Venta o Factura).
- Código de Cuenta Interbancaria – CCI

14. **PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:**

El plazo de ejecución del servicio será en un plazo de (12) meses.


**CANTIDAD DE RACIONES PARA EL PERSONAL DE GUARDIAS COMUNITARIAS, VIGILANCIA Y TB
DEL PS DEFENSORES DE LIMA**

TIPO DE RACION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Desayuno	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	780
Almuerzo	25	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	410
Cena	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156


MINISTERIO DE SALUD
Dirección de Redes Integrales de Salud
P.S. Defensores de Lima


Lic. Enf. Héctor S. Huapaya Ramirez
CEP: 52547
Jefe Responsable de EE.SS

MINISTERIO DE SALUD
DIRIS LIMA SUR
P.S. Defensores de Lima


Lic. Hector Stevenson Huapaya Ramirez
C.E.P. 052547

MINISTERIO DE SALUD
RED BCO CHO S
P.S. DEFENSORES L


Ana Maria Amores
(e) Personal

ÍTEM 1.6 SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS Y TB DEL PUESTO DE SALUD LOS INCAS - PERIODO 12 MESES

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de alimentos preparados para el personal que realiza Guardias Comunitarias y TB del Puesto de Salud Los Incas

2. FINALIDAD PUBLICA:

La finalidad Pública es cubrir con nutrientes y calorías necesarias, así como brindar alimentos y una atención de calidad en beneficio del personal que realiza Guardias Comunitarias y Programa TB, del Puesto de Salud Los Incas

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Brindar la ración oportuna de alimentos preparados (desayuno y almuerzo) al personal que realiza Guardias Comunitarias, y TB del Puesto de Salud Los Incas

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

4.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ANUAL POR GUARDIAS Y TBC	CONCEPTO
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PAR EL P.S LOS INCAS	624	Desayuno
	300	Almuerzo
	0	Cena

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- Desayuno: 480 calorías
- Almuerzos: 1,080 calorías
- Cenas: 840 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de los trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55 al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

4.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- La preparación de las raciones debe tener las siguientes características:
- Carnico (res, ovino, cerdo y otros): fresco y de calidad extra o primera, dos veces por semana peso mínimo por porción de 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pollo fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pescado blanco fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. De filete.
- Visceras frescas, hígado, molleja, corazón: una vez por semana, peso mínimo por ración 120gr.
- La calidad de la leche y sus derivados deberán de ser de marca registrada y de primera calidad.
- Leche 250ml, queso 40 gr, por ración, yogur 200 ml.
- Cereales variados 120 gr. Por ración
- Tubérculos variados 200 gr, a más según preparación.
- Frutas y hortalizas según: todos los días 120 a 150 gr.
- Frutas cítricas amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Frutas de estación: tres veces por semana.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
ESTABLECIMIENTO DE SALUD "LOS INCAS"

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
ESTABLECIMIENTO DE SALUD "LOS INCAS"
CIRUJANO DENTISTA
COP-14440



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
ESTABLECIMIENTO DE SALUD "LOS INCAS"
MARQUESE DE LA CASTILLA
LUC DE ENFERMERIA

- Frutas de estación: tres veces por semana.
- Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.
- El aceite tendrá que ser vegetal y deberá ser usado una sola vez.
- La calidad de carnes, vísceras, hortalizas, legumbres, tubérculos y frutas será de calidad extra.
- En la elaboración de los menús se deberá aplicar el menú cíclico.

4.3 COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

❖ **DESAYUNO:**

El desayuno podrá ser con las siguientes alternativas:

Para el personal que realiza Guardias Hospitalarias y Comunitarias:

- ✓ Leche (01 taza de 250 ml) o cereal (01 taza de 200 ml, puede ser avena, quinua, kiwicha, cañigua, maca, siete semillas y otros) con leche o jugo de frutas (01 vaso de 200 ml).
- ✓ Pan: Dos unidades de 40 gr. Cada uno, elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:
 - Un (01) pan energético: con las opciones: camote frito 25 gr., palta 40 gr., y aceituna 5 unidades acompañado con verduras, queso 40 gr., otros.
 - Un (01) pan constructor: con las siguientes opciones: tortilla de verdura 35 gr., pollo 40 gr., lomito o filete de atún 30 gr., huevo frito 25 gr., sangrecita o vísceras 25 gr.

Para pacientes puérperas:

- ✓ Leche (01 taza de 250 ml) y cereal (01 taza de 200 ml, puede ser avena, quinoa, kiwicha, cañigua, maca, siete semillas y otros) con leche o jugo de frutas (01 vaso de 200 ml).
- ✓ Pan: Dos unidades de 40 gr., cada uno, elaborado sin bromato de potasio, que deberá contener lo siguiente:
- Un (01) pan energético: con las opciones: camote frito 25 gr., palta 40 gr., y aceituna 5 unidades acompañado con verduras, queso 40 gr., otros.
 - Un (01) pan constructor: con las siguientes opciones: tortilla de verdura 35 gr., pollo 40 gr., lomito o filete de atún 30 gr., huevo frito 25 gr., sangrecita o vísceras 25 gr.
- ✓ 01 huevo sancochado (para puerperas) diario.

ALMUERZO

- ✓ Sopa o entrada.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: jugos de fruta, refrescos elaborados de insumo natural (chicha, emoliente, etc)

CENA:

- ✓ Sopa.
- ✓ Plato principal.
- ✓ Fruta o postre.
- ✓ Bebidas: refrescos elaborados de insumos natural (emoliente, etc.), infusiones.

El proveedor deberá presentar la programación de menú mensual, como mínimo con 15 días de anticipación al Jefe del Establecimiento de Salud, detallando la dosificación de alimentos, cálculo de macronutrientes y micronutrientes (hierro, calcio, vitamina "A", etc.) por ración, con el respectivo sello del nutricionista del concesionario.

4.4 LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS MENÚS SERÁN:

Las características para la elaboración y preparación de los menús serán:

Sopa: debe ser de carne: res, pollo o pescado con un peso mínimo por ración de 40 gr., con sus respectivos fideos o cereales, verduras y tubérculos, con sus debidos condimentos; con una ración como mínima de 350ml.

Para las púerperas debe ser todos los días sopa y personal de salud alternar con entradas.

- **La entrada:** debe ser dos veces por semana y debe estar compuesta por ensaladas de verduras frescas o cocidas de diferentes tipos o cremas (papa a la huancaína, ocopa, crema de rocoto u otros), en época de verano puede ser de 04 a 05 veces por semana para el personal de salud.
- **Plato Principal:** Con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas:
 - a) Cereal (120 gr)+ menestra (60 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - b) Cereal (120 gr)+ tubérculo (150 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
 - c) Cereal (120 gr)+ producto de origen animal (150 gr)+ ensalada de verdura (120 gr)
- **Bebidas:** refresco de fruta sancochada, jugos de frutas, infusión de hierbas aromáticas, chicha morada y emoliente, cada semana, debiendo ser estos preparados con agua hervida y bajo nivel de azúcar.
- **Fruta:** debe ser de primera calidad reuniendo las características propias (color, tamaño, sabor, etc.) de un peso mínimo de 150 gr. Y que sea variadas de acuerdo a la estación del año.
- **Postre:** mazamorra natural con frutas (no de sobre), compotas de frutas, queques, gelatinas, flan, budín y otros. Los postres deben ser servidos 2 veces por semana, los otros 5 días brindar frutas y/o preparaciones en base a frutas.
- **Adicional:** 01 litro de agua infusión o mate para cada púerpera en la mañana, tarde y noche.

El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de las normas técnicas vigentes durante toda la cadena productiva desde la adquisición de los insumos hasta el consumo final del usuario. Asimismo, las condiciones de calidad y temperatura optiman de acuerdo al tipo de preparación.

El proveedor deberá garantizar el buen trato de todo su personal en todos los servicios prestados.

LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN:

Lugar:

ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCIÓN	DISTRITO	PROVINCIA	TELÉFONO N°
PUESTO DE SALUD LOS INCAS	CALLE ISLAS GUYANAS Mz I6 Lt30 Los Cedros de Villa	Chorrillos	Lima	012497673

Horario:

- Desayuno a partir de las 07:00 horas hasta las 08:00 horas, de lunes a domingo.
- Almuerzo a partir de las 13:00 horas hasta las 14:00 horas, de lunes a domingo.
- Comida a partir de las 20:00 horas hasta las 21:00 horas, de lunes a domingo.

INFRAESTRUCTURA:

Para la atención de las raciones alimenticias, el Médico Jefe del establecimiento de salud, asignará un ambiente donde el proveedor realizará únicamente la dispensa de alimentos al personal de salud de Guardia. El concesionario deberá contar con un local adecuado según lo dispuesto en la DTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, que cumpla con los requerimientos mínimos según la Normativa vigente, donde se prepararán las raciones alimenticias

CONTROL DE CALIDAD:

Los servicios de alimentación ofrecidos, estarán sujetos a permanente evaluación del nutricionista y/o técnico de Saneamiento Ambiental del establecimiento de salud donde se brinde el servicio de alimentación, quien realizara la siguiente función:

- ✓ Control de calidad programado e inusitado de los insumos durante la recepción, almacenamiento, preparación de los alimentos y del menú en proceso o terminado pudiéndose aplicar una ficha de supervisión, de acuerdo a la normativa vigente.
- ✓ Supervisar al proveedor el cumplimiento de las normas dietéticas y de seguridad alimentaria, conforme a los términos

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
 DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
 ESTABLECIMIENTO DE SALUD LOS INCAS
 5. PERSONAL

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
 DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
 ESTABLECIMIENTO DE SALUD LOS INCAS
 6. JEFATURA
 Sr. Juan Carlos Lladinos
 COPIA 14448

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
 DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
 ESTABLECIMIENTO DE SALUD LOS INCAS
 7. LIC. DE ENFERMERIA
 Lic. Roberto C. Corrallo
 COPIA 43402

de referencia.

- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias del ambiente de cocina, almacén y lavadero así como del personal, los horarios, preparación y temperatura de alimentos.

8. HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- ✓ El proveedor deberá cumplir estrictamente con lo dispuesto en la Norma Sanitaria vigente DTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01 aprobado mediante Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.
- ✓ El personal del concesionario deberá estar correctamente uniformado con la indumentaria necesaria y colores claros.
- ✓ El Proveedor debe cumplir para la prestación del servicio, con la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", según Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA.
- ✓ El proveedor deberá contar con Certificado de Saneamiento vigente del local donde realizará la elaboración y/o preparación de alimentos, que contenga como mínimo para asegurar la calidad de los productos; es decir deberá contener los acápites de: desinsectación, desratización y desinfección, emitido por entidad pública y/o privada que se dedique al rubro.
- ✓ Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales proveniente del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su recojo y transporte, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- ✓ Que, de acuerdo al Decreto Supremo N° 13-2018-MINAM, que aprueba la reducción del plástico en la entidad, El Contratista deberá proporcionar el menaje de cocina la cual será vajilla de loza o vidrio, cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación del servicio); adicionalmente, El contratista deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. Y en óptimas condiciones de higiene. Asimismo, el uso de plástico podrá ser utilizado únicamente cuando exista un estado de emergencia, por motivos de contaminación y previamente coordinado con el Jefe del establecimiento de Salud.

9. PERFIL DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá ser una persona natural con negocio o jurídica, dedicada al rubro de alimentación.
El proveedor deberá encontrarse inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.

10. RESPONSABILIDADES:

- ✓ El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en ejecución de sus labores en los establecimientos de salud, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del establecimiento de Salud y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad si en el término de quince días hábiles calendarios, no realiza la reparación y/o reemplazo, la DIRIS LS, descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.
- ✓ El proveedor es responsable directo del personal asignado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la DIRIS LS.
- ✓ El proveedor es responsable del pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por el tiempo de servicio, tributos, etc.
- ✓ La DIRIS LS, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del servicio, con acción o como consecuencia del mismo.

11. DISPOSICIONES FINALES:

- ✓ La cantidad de raciones alimenticias será de acuerdo al rol de guardias diarias y pacientes puerperas.
- ✓ En los alimentos para el personal de guardia, se respetará un margen de 5% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales. En los alimentos para puerperas, se respetará un margen de 20% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales.
- ✓ El contratista deberá atender a los trabajadores con las raciones alimenticias preparadas en forma diaria y entregada al personal de guardia en horario establecido.
- ✓ El concesionario deberá indicar el número de personal a su cargo para la ejecución del servicio al Jefe del Establecimiento de Salud.
- ✓ El contratista deberá entregar la programación de menús en forma mensual con anticipación de 15 días a la jefatura del establecimiento de salud y podrá ser modificado si se encontrara alguna observación, con su respectiva composición

01

nutricional, el cual será colocado en las instalaciones del comedor y deberá estar firmado y sellado por el nutricionista de la institución.

- ✓ El personal de guardia deberá firmar la relación de comensales en forma diaria previa entrega del menú y el concesionario se responsabiliza de mantener actualizada dicha relación para el pago correspondiente, entregándolo dentro de los 4 días siguientes de culminado el mes, el cual no deberá tener errores ni enmendaduras.
- ✓ La DIRIS LS, se reserva el derecho de realizar inspecciones a la planta de producción sobre la elaboración de los alimentos en el momento que fuera necesario y supervisión del personal que atiende deberá regirse a las normas sanitarias vigentes.

12. PENALIDADES:

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Cambio de la programación en la ración de alimento: no comunicada al establecimiento de salud con anticipación no menor a dos días. Se aplicará por cada evento, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), de ser el caso y de no existir una justificación.	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
5	Cuando el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable. Se utilizara el plástico en caso de fuerza mayor o caso fortuito.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

La Entidad notificará por escrito las observaciones y/o penalidades del caso y el contratista estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de tres (03) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA SUR
ESTABLECIMIENTO DE SALUD LOS INCAS
(e) PERSONAL

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA SUR
ESTABLECIMIENTO DE SALUD LOS INCAS
JEFATURA

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA SUR
ESTABLECIMIENTO DE SALUD LOS INCAS
Miguel Robles Castillo
E.E. 2022

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

13. **CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO:**

La conformidad del servicio estará a cargo del Médico Jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.

14. **PAGO:**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, 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 y modificaciones.

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

- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firma de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.
- Orden de Servicio.
- Comprobante de pago (Boleta de Venta o Factura).
- Código de Cuenta Interbancaria – CCI

15. **PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO:**

El plazo de ejecución del servicio será en un plazo de (12) meses.

CANTIDAD DE RACIONES PARA EL PERSONAL DE GUARDIAS Y SERVICIO DE TBC

TIPO DE RACION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Desayuno	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	624
Almuerzo	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
Cena													

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA SUR
ESTABLECIMIENTO DE SALUD "LOS INCAS"
.....
(e) PERSONAL



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA SUR
ESTABLECIMIENTO DE SALUD "LOS INCAS"
.....
Maribel Robles Castillo
LIC. DE ENFERMERIA
FED 47492

ÍTEM 1.7 SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL QUE REALIZARA GUARDIAS COMUNITARIAS Y TB DEL PUESTO DE SALUD SAN JUAN DE LA LIBERTAD - PERIODO 12 MESES

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de alimentos preparados para el personal que realiza Guardias Comunitarias, de vigilancia y TB del Puesto de Salud San Juan de la Libertad.

2. FINALIDAD PUBLICA:

La finalidad Pública es cubrir con nutrientes y calorías necesarias, así como brindar alimentos y una atención de calidad en beneficio personal que realiza Guardias Comunitarias y TB del Puesto de Salud San Juan de la Libertad.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Brindar la ración oportuna de alimentos preparados (desayuno, almuerzo) al personal que realiza Guardias Comunitarias y TB del Puesto de Salud San Juan de la Libertad.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

4.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD POR GUARDIAS al año	CANTIDAD POR PCT al año	CONCEPTO
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	---	600	Desayuno
	360	----	Almuerzo
	---	----	Cena

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- Desayuno: 480 calorías
- Almuerzos: 1,080 calorías
- Cenas: 840 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de los trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55 al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

4.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- La preparación de las raciones debe tener las siguientes características:
- Cárnico (res, ovino, cerdo y otros): fresco y de calidad extra o primera, dos veces por semana peso mínimo por porción de 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pollo fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pescado blanco fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. De filete.
- Visceras frescas, hígado, molleja, corazón: una vez por semana, peso mínimo por ración 120gr.
- La calidad de la leche y sus derivados deberán de ser de marca registrada y de primera calidad.
- Leche 250ml, queso 40 gr, por ración, yogur 200 ml.
- Cereales variados 120 gr. Por ración
- Tubérculos variados 200 gr, a más según preparación.
- Frutas y hortalizas según: todos los días 120 a 150 gr.
- Frutas cítricas amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Frutas de estación: tres veces por semana.
- Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA SUR
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA SUR
MIRTHAS HUAYAY HUAYAY
NUTRICIONISTA
040-2021

013
7

- Adicional: 01 litro de agua infusión o mate para cada puerpera en la mañana, tarde y noche.

El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de las normas técnicas vigentes durante toda la cadena productiva desde la adquisición de los insumos hasta el consumo final del usuario. Asimismo, las condiciones de calidad y temperatura optiman de acuerdo al tipo de preparación.

El proveedor deberá garantizar el buen trato de todo su personal en todos los servicios prestados.

5. LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN:

- Lugar:

ESTABLECIMIENTO DE SALUD	DIRECCIÓN	DISTRITO	PROVINCIA	TELÉFONO N°
Puesto de Salud San Juan de la Libertad	Av 1 s/N AAHH San Juan de la Libertad	chorrillos	Lima	012585665

- Horario:

- Desayuno a partir de las 07:00 horas hasta las 08:00 horas, de lunes a domingo.
- Almuerzo a partir de las 13:00 horas hasta las 14:00 horas, de lunes a domingo.
- Comida a partir de las 20:00 horas hasta las 21:00 horas, de lunes a domingo.

6. INFRAESTRUCTURA:

Para la atención de las raciones alimenticias, el Médico Jefe del establecimiento de salud, asignará un ambiente donde el proveedor realizará únicamente la dispensa de alimentos al personal de salud de Guardia. El concesionario deberá contar con un local adecuado según lo dispuesto en la DTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, que cumpla con los requerimientos mínimos según la Normativa vigente, donde se prepararán las raciones alimenticias

7. CONTROL DE CALIDAD:

Los servicios de alimentación ofrecidos, estarán sujetos a permanente evaluación del nutricionista y/o técnico de Saneamiento Ambiental del establecimiento de salud donde se brinde el servicio de alimentación, quien realizará la siguiente función:

- ✓ Control de calidad programado e inusitado de los insumos durante la recepción, almacenamiento, preparación de los alimentos y del menú en proceso o terminado pudiéndose aplicar una ficha de supervisión, de acuerdo a la normativa vigente.
- ✓ Supervisar al proveedor el cumplimiento de las normas dietéticas y de seguridad alimentaria, conforme a los términos de referencia.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias del ambiente de cocina, almacén y lavadero así como del personal, los horarios, preparación y temperatura de alimentos.

8. HIGIENE Y SALUBRIDAD:

- ✓ El proveedor deberá cumplir estrictamente con lo dispuesto en la Norma Sanitaria vigente DTS. N°098-MINSA/DIGESA-V.01 aprobado mediante Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.
- ✓ El personal del concesionario deberá estar correctamente uniformado con la indumentaria necesaria y colores claros.
- ✓ El Proveedor debe cumplir para la prestación del servicio, con la "Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio", según Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA.
- ✓ El proveedor deberá contar con Certificado de Saneamiento vigente del local donde realizará la elaboración y/o preparación de alimentos, que contenga como mínimo para asegurar la calidad de los productos; es decir deberá contener los acápites de: desinsectación, desratización y desinfección, emitido por entidad pública y/o privada que se dedique al rubro.
- ✓ Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales proveniente del comedor, así como los sobrantes de comida no servida serán colectados en depósitos adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permitan su recojo y transporte, cuya disposición final será de entera responsabilidad del proveedor.
- ✓ Que, de acuerdo al Decreto Supremo N° 13-2018-MINAM, que aprueba la reducción del plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades, El Contratista deberá proporcionar el menaje de cocina, la cual será vajilla de loza o vidrio, cubiertos y utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE VILLA
NUTRICIONISTA
MIRTHA S. HUAPAYA
CHG. MRE

1016

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), de ser el caso y de no existir una justificación.	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
5	Cuando el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable. Se utilizara el plástico en caso de fuerza mayor o caso fortuito.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

La Entidad notificará por escrito las observaciones y/o penalidades del caso y el contratista estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de tres (03) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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 contratado, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

13. **CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO:**

La conformidad del servicio estará a cargo del Médico Jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.

14. PAGO:

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, luego de recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y modificaciones.

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

- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firmas de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA
C.S. DELICIAS DE VILLA
MIRTHA S. HUAPAYA HUAPAYA
NUTRICIONISTA
GMP. 20712

on la siguiente

nutricionista del

o de alimentos

003

182

5

1. DENOMINACIÓN:

Servicio de alimentos preparados para el personal que realiza Guardias Comunitarias, de vigilancia y TB del Puesto de Salud San Juan de la Libertad.

2. FINALIDAD PUBLICA:

La finalidad Pública es cubrir con nutrientes y calorías necesarias, así como brindar alimentos y una atención de calidad en beneficio personal que realiza Guardias Comunitarias y TB del Puesto de Salud San Juan de la Libertad.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Brindar la ración oportuna de alimentos preparados (desayuno, almuerzo) al personal que realiza Guardias Comunitarias y TB del Puesto de Salud San Juan de la Libertad.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

4.1 DESCRIPCIÓN Y ALCANCES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD POR GUARDIAS al año	CANTIDAD POR PCT al año	CONCEPTO
SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	---	600	Desayuno
	360	----	Almuerzo
	---	----	Cena

El valor calórico de los regímenes normales de los alimentos será no menor de 2,400 calorías por día, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

- Desayuno: 480 calorías
- Almuerzos: 1,080 calorías
- Cenas: 840 calorías

La composición de nutrientes que integra las raciones normales de los trabajadores para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos será:

Energía proveniente de proteínas: del 10 al 15 % del valor calórico total (50% de alto valor biológico y 50% de bajo valor biológico).

Energía proveniente de carbohidratos: del 55 al 60% del valor calórico total.

Energía proveniente de grasas: del 25% al 30% del valor calórico total (no más del 10% de grasas saturadas).

4.2 LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS:

- La preparación de las raciones debe tener las siguientes características:
- Cárnico (res, ovino, cerdo y otros): fresco y de calidad extra o primera, dos veces por semana peso mínimo por porción de 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pollo fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. deshuesado y cocido.
- Pescado blanco fresco: dos veces por semana, peso mínimo por ración 150 gr. De filete.
- Visceras frescas, hígado, molleja, corazón: una vez por semana, peso mínimo por ración 120gr.
- La calidad de la leche y sus derivados deberán de ser de marca registrada y de primera calidad.
- Leche 250ml, queso 40 gr, por ración, yogur 200 ml.
- Cereales variados 120 gr. Por ración
- Tubérculos variados 200 gr, a más según preparación.
- Frutas y hortalizas según: todos los días 120 a 150 gr.
- Frutas cítricas amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Frutas de estación: tres veces por semana.
- Verduras amarillas, anaranjadas y verde oscuro: 120 gr, por ración diaria.
- Los condimentos deben ser de marca registrada y su uso debe ser moderado.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
C.S. DELICIAS DE LA LUNA
MIRTA S. HUAPAYA HUAPAYA
NUTRICIONISTA
CNP 2072

MINISTERIO DE VALUO
FUNDIS LIMA SUR
P.B. SAN JUAN DE LA LIBERTAD
M. A. MONTAÑA HERNANDEZ
M. A. MONTAÑA HERNANDEZ

09

del servicio); adicionalmente, El contratista deberá prestar el servicio utilizando el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, etc. Y en óptimas condiciones de higiene. Asimismo, el uso de plástico podrá ser utilizado únicamente cuando exista un estado de emergencia, por motivos de contaminación y previamente coordinado con el Jefe del establecimiento de Salud.

9. **PERFIL DEL PROVEEDOR**

El proveedor deberá ser una persona natural con negocio o jurídica, dedicada al rubro de alimentación. El proveedor deberá encontrarse inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.

10. **RESPONSABILIDADES:**

- ✓ El proveedor será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal en ejecución de sus labores en los establecimientos de salud, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción del establecimiento de Salud y conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad si en el término de quince días hábiles calendarios, no realiza la reparación y/o reemplazo, la DIRIS LS, descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del proveedor.
- ✓ El proveedor es responsable directo del personal asignado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la DIRIS LS.
- ✓ El proveedor es responsable del pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes, de su personal, así como de todos los importes, que por el pago de tales remuneraciones pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por el tiempo de servicio, tributos, etc.
- ✓ La DIRIS LS, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa contratada o terceras personas, que pudiera ocurrir en la ejecución del servicio, con acción o como consecuencia del mismo.

11. **DISPOSICIONES FINALES:**

- ✓ La cantidad de raciones alimenticias será de acuerdo al rol de guardias diarias y pacientes puerperas.
- ✓ En los alimentos para el personal de guardia, se respetará un margen de 5% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales. En los alimentos para puerperas, se respetará un margen de 20% de incremento o disminución de la cantidad de raciones programadas mensuales.
- ✓ El contratista deberá atender a los trabajadores con las raciones alimenticias preparadas en forma diaria y entregada al personal de guardia en horario establecido.
- ✓ El concesionario deberá indicar el número de personal a su cargo para la ejecución del servicio al Jefe del Establecimiento de Salud.
- ✓ El contratista deberá entregar la programación de menús en forma mensual con anticipación de 15 días a la jefatura del establecimiento de salud y podrá ser modificado si se encontrara alguna observación, con su respectiva composición nutricional, el cual será colocado en las instalaciones del comedor y deberá estar firmado y sellado por el nutricionista de la institución.
- ✓ El personal de guardia deberá firmar la relación de comensales en forma diaria previa entrega del menú y el concesionario se responsabiliza de mantener actualizada dicha relación para el pago correspondiente, entregándolo dentro de los 4 días siguientes de culminado el mes, el cual no deberá tener errores ni enmendaduras.
- ✓ La DIRIS LS, se reserva el derecho de realizar inspecciones a la planta de producción sobre la elaboración de los alimentos en el momento que fuera necesario y supervisión del personal que atiende deberá regirse a las normas sanitarias vigentes.

12. **PENALIDADES:**

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Cambio de la programación en la ración de alimento: no comunicada al establecimiento de salud con anticipación no menor a dos días. Se aplicará por cada evento, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
C.S. de Salud de Villa
NUTRICIONISTA
MIRTHA S. HUACAYANA HUAPAY
CNP 2077

005

3

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
2	Distribución del almuerzo incompleto (dentro del horario de atención establecido), de ser el caso y de no existir una justificación.	50% del valor del menú por la cantidad de comensales que recibieron el menú incompleto.	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
3	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
4	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad, de ser el caso y de no existir una justificación.	5%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
5	Cuando el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto a tiempo completo durante la ejecución contractual, de ser el caso y de no existir una justificación.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.
6	Cuando el contratista no entregue los alimentos en vajilla de loza o vidrio, utensilios de acero inoxidable. Se utilizará el plástico en caso de fuerza mayor o caso fortuito.	10%	Informe al OEC del responsable del establecimiento de salud, incluyendo el acta con el visto del nutricionista del establecimiento de salud y encargado por parte de la empresa proveedora de alimentos.

La Entidad notificará por escrito las observaciones y/o penalidades del caso y el contratista estará en la obligación de subsanar en un plazo no mayor de tres (03) días contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones. De no subsanar en el plazo indicado la entidad podrá resolver el contrato, de conformidad a lo establecido en el artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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 contratado, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

13. CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DEL SERVICIO:

La conformidad del servicio estará a cargo del Médico Jefe del Establecimiento de Salud, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.

14. PAGO:

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, 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 y modificaciones.

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

- Informe del Médico Jefe emitiendo la conformidad del Servicio, con visto bueno del Nutricionista del establecimiento de salud.
- Planilla de control de alimentos con las firmas de las personas a quien se le brindo el servicio de alimentos preparados, según lo programado por el Establecimiento de Salud.

MINISTERIO DE SALUD
 D.G. DE REDES DE SALUD
 D.G. DE REDES DE VILA
 NUTRICIONISTA
 GUSTAVO HUAPAY
 001-2021-11

MINISTERIO DE SALUD
 D.G. DE REDES DE SALUD
 D.G. DE REDES DE VILA
 NUTRICIONISTA
 GUSTAVO HUAPAY
 001-2021-11

149

003 2

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	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Nutricionista</p> <p>Título profesional de licenciado en Nutrición, colegiado y habilitado</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Título Nutricionista será verificado por el órgano encargado de las contrataciones, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/, o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Importante para la Entidad</p> <p><i>El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.</i></p> </div> <p>En caso TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Nutricionista</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 horas lectivas, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o HACCP y/o curso equivalente, que contenga en su currícula buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o HACCP, del personal clave requerido como Nutricionista, a la fecha de presentación de ofertas. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de certificado o constancia u otro documento donde señale la capacitación recibida</p>
B.3	EXPERIENCIA PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Experiencia laboral mínima de 02 años, relacionada a su profesión como nutricionista, obtenida desde la colegiatura, en entidades públicas y/o privadas.</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>

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente S/103,200.00 (Ciento tres Mil Doscientos 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/25,800.00 (veinticinco Mil Ochocientos 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 servicios de alimentación de personas en instituciones de salud pública o privada.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p>

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

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

(...)

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

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".*

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo Nº 6), según corresponda.	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i= Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i =Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio 100 puntos

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 PAGO¹⁰

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

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

la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

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 accesorio 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.

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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹¹

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"

¹¹ 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).

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS
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 ¹²		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹³

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, 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.

¹³ 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 Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁴ En los contratos periódicos de prestación de servicios, esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, 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.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Ibidem.

... [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 servicios¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁷ 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 Nº 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**

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 Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**

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 Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**

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 Nº [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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**

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]”.

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 7
DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA
APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
1										
2										
3										
4										

²² Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²³ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁴ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

²⁶ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9
DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

En el caso de 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) o el procedimiento de selección según relación de ítem no supere dicho monto, se debe considerar el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 10

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

Señores
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante

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

ANEXO Nº 10

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

Señores
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 11

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 040-2021-DIRIS LS**

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.*