

Concurso Público N°01-2022-ESSALUD/RAMD-1

“Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Victor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses ”



BASES ESTANDAR

CONCURSO PUBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL

**CONCURSO PUBLICO N°
001-2022/ESSALUD-RAMD**

**(CONVOCATORIA: 1) (SERVICIOS)
(2226P0001 1)**

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL:

**“CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION Y
NUTRICION PARA EL HOSPITAL I VICTOR ALFREDO LAZO
PERALTA Y CENTRO DE ATENCION TEMPORAL COVID DE
LA RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS, PARA UN
PERIODO DE 12 MESES”**

PAC N° 909



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*

- Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.
- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no 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 Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases, de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia



de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

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.

PENALIDADES

3.3.1. 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.

3.3.2. 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.

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.

PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.4. 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	: SEGURO SOCIAL DE SALUD (ESSALUD) - RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS
RUC N°	: 20131257750
Domicilio legal	: AV. ANDRÉS AVELINO CÁCERES 560 – TAMBOPATA – MADRE DE DIOS
Teléfono/Fax:	: 082-5711174 082-573532 Anexo 2120
Correo electrónico:	: sandra.juarez@essalud.gob.pe luis.herrerag@essalud.gob.pe cristina.aguero@essalud.gob.pe


1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la “**Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Victor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses**”.

N°	DESCRIPCION DEL SERVICIO	Tipo de Dieta	Total Anual	U.M.
1	Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Victor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses	Líquida	600	RACIÓN
		Sólida	18,800	


1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante la **RESOLUCIÓN JEFATURAL N°160- OA-DR-RAMD-ESSALUD-2022**; de fecha 22 de noviembre del 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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


1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de **[12] DOCE MESES**, o hasta agotar el monto contratado en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles)**, al contado y en efectivo en:

- Área de Tesorería de la Unidad de Finanzas
- Mediante deposito en la Cta. Cte. MN N° 0011-267-0100029408 del Banco Continental

1.10. BASE LEGAL

- ✓ Ley N° 31365.- Ley que aprueba el Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2022
- ✓ Ley N° 31366.- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico del Año Fiscal 2022
- ✓ Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ✓ Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social.
- ✓ Ley N° 27056, Ley de Creación del Seguro Social de Salud.
- ✓ Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- ✓ Ley N° 27927, Ley que modifica la Ley 27806 – Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- ✓ Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ Decreto Supremo N°344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N°377-2019-EF y modificado por Decreto Supremo N°168-2020-EF.
- ✓ Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1156, "Decreto legislativo que dicta medidas destinadas a garantizar el servicio público de salud en los casos en que exista un riesgo elevado o daño a la salud y la vida de las poblaciones.
- ✓ Reglamento del Decreto Legislativo N° 1156, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2014-SA.
- ✓ Decreto Supremo N° 072-2003-PCM, Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- ✓ Decreto Supremo N° 002-99-TR- Aprueba Reglamento de la Ley N° 27056.
- ✓ Decreto Supremo N° 002-2004-TR, Modifican el Reglamento de la Ley de Creación del Seguro Social de Salud – Essalud.
- ✓ Decreto Supremo N° 016-2011-SA
- ✓ Decreto Supremo N° 010-2010-TR Aprueban el Texto Único de Procedimientos Administrativos del Seguro Social de Salud - ESSALUD.
- ✓ Resoluciones emitidas por el Tribunal de contrataciones del Estado.
- ✓ Directivas, pronunciamientos y opiniones del OSCE.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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



- e) **Compromiso de Integridad de los Proveedores del Seguro Social de Salud – ESSALUD**, aprobado mediante Resolución de Gerencia General N°758-GG-ESSALUD-2022.
- f) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**⁴
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en **SOLES** Adjuntar obligatoriamente el **(Anexo N° 6)**.

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

Importante

- *El 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) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV **(Anexo N° 7)**.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.

- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
h) Estructura de costos⁷.
i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los servicios que conforman el paquete⁸.
j) Currículo Vitae documentado del personal propuesto.
k) Formato de Declaración Jurada de Cumplimiento de Protocolos de Sanidad y Seguridad para la Vigilancia de la Salud de sus Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19.

Importante

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

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

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



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 Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la **Unidad de Adquisiciones Ingeniería Hospitalaria y Servicios**, sito en la **Av. Andrés Avelino Cáceres 560-Tambopata-Madre de Dios**.

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable del Servicio de Alimentación y Nutrición de la prestación efectuada.
- Consolidado de Dietas atendidas por OC
- Comprobante de pago y/o Factura Electrónica
- Copia de la Orden de Compra
- Planificación de Menú trabajado (VCT)
- A fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales por parte de EL CONTRATISTA, en mérito a lo establecido en el D.S. N° 003-2002-TR, deberá adjuntar en cada informe mensual los siguientes documentos:
 - ✓ Copia de las boletas de pago del mes anterior, de todos los trabajadores destacados a ESSALUD y/o copia del PDT Planilla Electrónica cancelado del mes anterior.
 - ✓ Copia de la planilla de aportes previsionales cancelado del mes anterior.
 - ✓ Pago de CTS y gratificaciones, cuando corresponda.
- Otros documentos que considere el jefe del área Usuaria.
- Certificado de Salud vigente, adjuntar copia BK y Heces
- La Conformidad del Servicio no invalida que ESSALUD, efectúe reclamos posteriores por inadecuación a los Términos de Referencia u otra situación anómala verificable.

Dicha documentación se debe presentar en la **Unidad de Adquisiciones Ingeniería Hospitalaria y Servicios**, sito en la **Av. Andrés Avelino Cáceres 560-Tambopata-Madre de Dios**.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

Importante

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

3.1 TERMINOS DE REFERENCIA



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

NOTA N°082 – NUTRICION- HVALP-RAMD ESSALUD– 2022

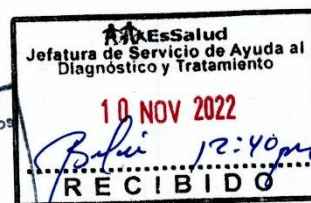
Puerto Maldonado, 10 de noviembre del 2022

Señor(a):

DRA. EDITH IBARRA PORTOCARRERO

Jefe de Servicio de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento del HIVALP

Presente. -



ASUNTO : MODIFICACION DE CANTIDAD DE DIETAS SOLICITADAS EN TERMINOS DE REFERENCIA

REFERENCIA : INFORME N°83-UF-OA-RAMD-ESSALUD-2022

Reciba usted mi sincero y fraterno saludo,

La presente tiene como motivo hacerle llegar el reajuste del requerimiento de la cantidad de dietas solicitadas para el año 2023, según INFORME N°83-UF-OA-RAMD-ESSALUD-2022; respecto al servicio de alimentación del HIVALP y CAT COVID de la RAMD.

N°	DESCRIPCION DEL SERVICIO	TIPO DE DIETA	TOTA L	Und. Med.
1	Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Victor Alfredo Lazo y CAT COVID de la Red Asistencial Madre de Dios	Líquida	600	RACIÓN
		Sólida	18800	

Se adjunta:

- Términos de referencia del Servicio de Nutrición del HIVALP (ajustado).

Sin otro particular y agradeciendo la atención que le brinde al presente, me despido de usted.

Atentamente,

NIT: 8164-2022-082

Arch.

SMJV


Lic. Santa Juarez Vilca
NUTRICIONISTA
CNP: 6167
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS
EsSalud



TERMINOS DE REFERENCIA

1.- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta y CAT COVID de la Red Asistencial Madre de Dios"

2.- FINALIDAD PÚBLICA

Brindar el servicio de Alimentación y Nutrición en el Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta a los pacientes hospitalizados y al personal con derecho alimentación según normativa. Con la finalidad de contribuir dieta terapéuticamente y nutricionalmente.

3.- ANTECEDENTES

El servicio de Alimentación y Nutrición a través de los servicios contratados contribuye dieta terapéuticamente a la recuperación de los pacientes hospitalizados y brinda alimentación complementaria al trabajador.

4.- OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Proporcionar un servicio diario de alimentación bajo un enfoque nutricional integral dirigido al paciente hospitalizado y al personal; considerando las necesidades alimenticias, mediante el suministro de alimentos variados, inocuos y de calidad según normas vigentes institucionales.

Nº	DESCRIPCION DEL SERVICIO	TIPO DE DIETA	TOTA L	Und. Med.
1	Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Víctor Alfredo Lazo y CAT COVID de la Red Asistencial Madre de Dios	Líquida	€00	RACIÓN
		Sólida	18800	

5.- CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

5.1 PERFIL PROVEEDOR

5.1.1 DE LA EMPRESA

Se requiere que la empresa cuente con experiencia correspondiente a la especialidad del servicio de alimentación y nutrición brindado en entidades sanitarias y/o restaurantes públicos y/o privadas.

5.1.2 DEL PERSONAL

El personal requerido para la ejecución del contrato es el siguiente:

Centro Asistencial: Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta - MADRE DE DIOS

ESPECIALIDAD	CANT
Nutricionista Colegiado	01
Maestro de Cocina	02
Ayudantes de Cocina	02
Repostero	03
Limpieza	02
TOTAL (nueve)	10



Lic. Saira Juarez Vilca
NUTRICIONISTA
COMITE DE SELECCION
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS

El personal deberá permanecer en el servicio de la siguiente manera:

TURNO MAÑANA

Nutricionista Colegiado	turno mañana completo	(01)
Maestro de Cocina		(01)
Ayudantes de Cocina		(01)
Repostero		(01)
Limpieza		(01)

TURNO TARDE

Nutricionista Colegiado	turno tarde completo	(01)
Maestro de Cocina		(01)
Ayudantes de Cocina		(01)
Repostero		(01)
Limpieza		(01)

El personal del proveedor deberá cumplir el perfil con los requisitos mínimos siguientes:

PERSONAL

a. Nutricionista Colegiada (01)

- Título Profesional de Lic. En Nutrición Humana o Nutricionista Bromatólogo.
- Colegiado y habilitado por el Colegio de Nutricionistas del Perú.
- Capacitación en BPM, después de la obtención del título profesional, mínimo 06 horas lectivas.
- Capacitación en HACCP después de la obtención del título profesional, mínimo 06 horas lectivas.
- Mínimo 06 meses de experiencia en general.

Deberá acreditar su grado académico mediante la presentación de la copia del grado académico.

b. Maestro de Cocina (02)

- Estudios básicos en gastronomía
- Mínimo 01 Año de experiencia en servicios de Alimentación en puestos similares.
- Deberá acreditar su experiencia mediante la presentación de Constancias, certificados de trabajo y/o constancia de servicios.

c. Ayudantes de Cocina (02)

- Experiencia mínima 06 meses en servicio alimentación en general en puestos similares

d. Reposteros (02)

- Experiencia mínima 03 meses en puesto similar

e. Limpieza (02)

- Experiencia mínima 06 meses en puesto similar

La cantidad de personal consignado en los términos de referencia son el número mínimo necesario para un adecuado funcionamiento del servicio, lo que significa que bajo ninguna situación podrá ser menor a lo solicitado.

Lic. Sandra Juárez Vilca
NUTRICIONISTA
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS
EsSalud



Concurso Público N°01-2022-ESSALUD/RAMD-1

"Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital Víctor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses"

El Proveedor entregará al día 1 de cada inicio de orden de compra al Área Usaria la Programación del Rol de Trabajo de su Personal, la misma que será colocada en lugar visible.

Así mismo el contratista deberá presentar dentro de la primera semana de la ejecución de la orden de compra el cv de cada trabajador conteniendo los siguientes documentos: el Seguro complementario de Trabajo de riesgo (SCTR), seguro potestativo ESSALUD o SIS, antecedentes penales, certificado de salud (que deberá ser renovado al sexto mes, adjuntando copia de BK y test de Graham y placa de rayos x, copia de carnet de vacunación contra covid 19), los mismos que deben ser derivados a la jefatura de ayuda al diagnóstico y tratamiento.

Para las coordinaciones con el servicio, el proveedor designará el personal profesional colegiado, con habilidad vigente; cabe indicar que el profesional nutricionista del contratista deberá estar presente tanto en el turno mañana como en el turno tarde (ambos turnos en el área de producción para el control de calidad, supervisión, asesoramiento, distribución de alimentos y/o funciones afines, así mismo para realizar visitas no medicas a pacientes conjuntamente con el nutricionista de Essalud).

La empresa a través de su nutricionista informará en caso de cambio de personal con un plazo mínimo de 24 horas, a su vez el personal nuevo deberá cumplir con los requisitos mínimos descritos en los párrafos anteriores.

De ingresar personal administrativo (gerente, administrador) deberá solicitar su ingreso respectivo a través de la vía documentaria, y presentar su carnet de salud al ingreso del mismo)

La empresa garantizara la continuidad del servicio.

5.2 OBLIGACIONES

5.2.1 DEL PROVEEDOR

A. El Contratista proporcionará el equipamiento y mensajería para la adecuada atención de los pacientes y personal de acuerdo a las instrucciones del servicio de Nutrición del hospital. Para los pacientes se utilizará bandejas (gamelas de acero inoxidable), para el personal de la Institución se deberá utilizar vajilla de loza al igual que para el personal de guardia y en todos los casos se utilizarán cubiertos de acero inoxidable y bandejas de acero inox. De acuerdo a lo indicado en el numeral 11.1.1 Equipamiento

B. El proveedor mantendrá las áreas asignadas, los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para dar cumplimiento a las normas de bioseguridad.

C. El contratista hará entrega de 02 juego de uniforme adecuados para el personal, siguiendo las especificaciones técnicas de la Directiva N°5-GCPS- ESSALUD-2013 (Guía Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos) **el día de la instalación en el servicio de alimentación en presencia de los nutricionistas de ESSALUD** y de la concesionaria; con logotipo, durante la vigencia del contrato. Estos serán repuestos cada dos meses y las veces necesarias durante la vigencia del contrato.

Los uniformes constan de:

- Gorro y mascarilla descartable
- Chaquetas de color blanco
- Pantalón de color blanco
- Delantales de tela
- Delantal blanco de plástico no inflamable.
- Guantes descartables
- Guantes de jebe para personal de limpieza
- Botines blancos de jebe antideslizante (personal de cocina y limpieza)
- El proveedor deberá asignar los EPP necesarios e indispensables para evitar que su personal se contagie con COVID-19.



Lic. Sandra Juarez Vela
NUTRICIONISTA
CIP: 8197
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS

D. El proveedor deberá asumir el costo del control microbiológico trimestral (enero, abril, julio, octubre), evaluación solicitada por ESSALUD a través de la Coordinación del Servicio de Nutrición.

F. El Proveedor capacitará mensualmente a su personal bajo responsabilidad sobre temas Relacionados al Servicio de Nutrición mínimo media hora, el que se realizará con el profesional del contratista o externo, debiendo comunicar anticipadamente a la Coordinadora del Área de Nutrición y posteriormente presentará un informe impreso con exámenes y evidencias de los asistentes.

G. El personal del proveedor deberá contar con su respectiva mascarilla: 910-N95-S de alta filtración para el suministro de dietas para pacientes especiales (con TBC u otros pacientes con patologías infecto contagiosas).

H. El proveedor es responsable del lavado y desinfectado de la vajilla en cada turno según normativa vigente.

I. El contratista en relación a los residuos de alimentos, cautelará que:

I.1 Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas, así como los sobrantes de comida no servida serán depositados en bolsas negras de 75 litros y 72.5 micras de espesor, así como recipientes adecuados y con tapa de material de fácil limpieza y de dimensiones que permita su manejo y transporte. No debe quedarse alimentos preparados de un turno para otro por lo que se desecharán de la misma forma, el cambio de bolsas se realizará en tres oportunidades durante el día.

I.2 Los residuos de alimentos no consumidos por los comensales provenientes de los comedores en depósitos similares a los citados en párrafo anterior.

I.3 Los residuos de alimentos provenientes de las salas de hospitalización serán recolectados en depósitos de plásticos con tapa debidamente identificados los cuales deben de contener una bolsa plástica de color roja con capacidad de 75 a 140 litros con un grosor de 72.5 micras la cual debe ser provista por el proveedor, dichos residuos no podrán ser destinados para la alimentación de animales. El cumplimiento de esta medida será supervisado por la Unidad de Inteligencia Sanitaria. El recojo de vajilla descartable será al finalizar recojo por servicio y desechado en dichos contenedores.

Los residuos serán recolectados y ubicados en los depósitos de plástico con tapa y serán ubicados en el área de la Unidad Periférica de Nutrición del Hospital I VALP, debidamente identificados como "Residuos Biocontaminados" y la disposición al final correspondería a la empresa concesionaria.

La eliminación de los desechos debe realizarse inmediatamente culminada hora de término de comida d los pacientes hospitalizados.

J. El Proveedor proporcionará a su personal el equipo o barreras de protección diaria y obligatoria (guantes, mascarilla, gorro descartable según talla correspondiente) de manera permanentemente.

K. El proveedor se encargará de suministrar el agua o infusiones sin costo alguno, para el consumo de los pacientes en jarras de 1L de capacidad, de acuerdo a la demanda, en cada turno}.

L. El proveedor deberá realizar la fumigación del servicio de Nutrición al inicio de operaciones y desratización una vez al mes, el cual será asumido por el proveedor. Para efectos de la ejecución tendrá que hacer de conocimiento a la Coordinación del Servicio de Nutrición con 48 horas de anticipación.

Ñ. El proveedor será responsable de las pérdidas y sustracciones de los bienes proporcionados por ESSALUD, que pudiera ocasionar su personal destacado al Servicio de Alimentación y Nutrición en la ejecución de sus labores.

Lic. Sandra Juarez Vilca
NUTRICIONISTA
CIP: 1587
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS



M. El proveedor es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con ESSALUD.

N. Es responsabilidad del proveedor cubrir los gastos ocasionados, en caso de: accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de sus trabajadores quienes ejecutan el servicio alimentario contratado.

O. La empresa proveedora, proporcionará desde el primer día de inicio de actividades a su personal designado para las instalaciones del Hospital un carnet de identificación o fotocheck, que llevará en forma obligatoria a la altura del pecho lado izquierdo con fotografía reciente tamaño carnet, nombre de la empresa, firma y/o sello del representante legal.

P. La distribución de alimentos a pacientes Hospitalizados estará a cargo del personal repostero proveedor con supervisión de su nutricionista.

El proveedor está obligado a distribuir con su movilidad respectiva la alimentación respectiva desde el hospital central HIVALP hasta el CAT COVID en cada servicio respectivo; (distribución de las dietas hospitalarias y de personal asistencial); se utilizará envases biodegradables (que cumplan las condiciones de calidad) debidamente rotulados según su destino; siendo transportadas en coolers o su equivalente y sellados con film, para mantener la inocuidad de los alimentos durante su almacén y traslado (los costos de los recipientes mencionados estarán a cargo del proveedor).

En caso de los pacientes del HIVALP, en el área de emergencia y según indicación del profesional nutricionista de ESSALUD, se enviará en vajilla separada (envase biodegradable) la respectiva dieta rotulada con el número de camilla/cama y apellido del paciente.

El proveedor se encargará del recojo gamelas y descartables máximo 1 hora después de la distribución de cada comida.

El recojo de vajilla utilizada y la limpieza de mesas realizará de manera constante.

Q. El proveedor velará el cumplimiento de las normas de Bioseguridad e higiene de según Manual de BPM y PHS (Limpieza diaria al culminar operaciones y limpieza profunda 2 veces a la semana, ejecutada por todo el personal del contratista).

R. El proveedor se responsabiliza de que su personal cumpla las siguientes normas de conducta:

- Pulcritud y orden personal en todo momento
- Puntualidad y confiabilidad
- Respeto y Cortesía
- Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa

S. Las mejoras que realice el proveedor en las instalaciones, deberán de contar con la autorización correspondiente de la Dirección de la Red. Así mismo, las mejoras ejecutadas quedan a favor de la institución sin retribución económica alguna por parte de ESSALUD.

T. El proveedor está obligado a reponer de manera inmediata la preparación no apta para el consumo que el Servicio de Nutrición reportara de la verificación correspondiente, sin costo adicional, no eximiendo la penalidad.



Lic. Sandra Juárez Vilca
NUTRICIONISTA
COP-5197
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS

U. El contratista deberá contar con un sistema de KARDEX para almacenes actualizado y en un lugar visible permanente y deberá utilizar el Sistema de Dosificación de Alimentos vigente y en lugar visible permanente, firmada por el nutricionista de turno del proveedor. El contratista preverá el abastecimiento como stock mínimo en almacenes: alimentos frescos para 2 días y alimentos secos para 4 días, de acuerdo a la programación mensual aprobada y refrendada.

V. El contratista presentará el día de instalación de sus equipos los menús de paciente (completa, blanda, hipoglúcida, o hiposódica vegetariana, lacto vegetariana, etc.) y personal de los primeros tres meses, posterior a su aprobación por el servicio de Nutrición de ESSALUD se regularizará los menús mensuales con VCT y se presentarán con una antelación de 15 días del próximo mes a ejecutarse. La misma que no podrá ser modificada arbitrariamente.

W. El Proveedor por el uso de los bienes, infraestructura, utilización de energía eléctrica y agua potable deberá abonar mensualmente a ESSALUD el 4% de la facturación mensual por servicio de alimentación.

X. El proveedor está obligado en un plazo de dos días hábiles a subsanar los incumplimientos de los términos de referencia notificados por la entidad, que pudieran surgir en el desarrollo del servicio, deberá coordinar permanentemente con el Servicio de Nutrición del Hospital, los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.

El proveedor deberá atender en el siguiente horario la distribución de dietas:

ALIMENTO	PACIENTES	PERSONAL QUE TIENE DERECHO A RECIBIR ALIMENTACIÓN
DESAYUNO		
UNA VEZ AL DIA	06:10 A 07:20 HRS	07:00 A 08:30 HRS
REFRIGERIO DE PERSONAL PROGRAMADO		
DOS VECES AL DIA		09:30 A 11:30 HRS 16:00 A 17:30 HRS
ALMUERZO		
UNA VEZ AL DIA	12:00 A 13:00 HRS	13:00 A 14:30 HRS
COMIDA		
UNA VEZ AL DIA	17:00 A 18:00 HRS	19:00 A 21:00 HRS

El proveedor solicitará al Servicio de Nutrición los pedidos de regímenes normales, dietoterapéuticos de pacientes y personal, para atender los requerimientos nutricionales de los pacientes y personal de guardia del hospital, el mismo que será entregado por parte del Servicio de Alimentación y Nutrición (Desayuno de 6:00 a 6:10, almuerzo de 9:50 a 10:30am y cena de 3:30 a 4:10pm). El Proveedor a solicitud del Servicio de Nutrición atenderá requerimiento de Alimentación Enteral, considerándolo para el pago según distribución de ración sólida.

El contratista incluirá una ración sin costo alguno, solicitada por el nutricionista de ESSALUD de las 3 comidas y 2 refrigerios de personal.

Los pedidos posteriores ADICIONALES solo serán solicitados por los nutricionistas de ESSALUD y serán atendidos luego de la distribución de dietas, previa coordinación.

El horario de distribución de las dietas correspondientes para pacientes que se encuentran en algún procedimiento lo determinará el Servicio de Nutrición previa coordinación con su nutricionista.



El proveedor está obligado a efectuar la entrega de alimentación a los pacientes hospitalizados y al personal de guardia en el comedor respectivo al igual que el derecho a refrigerio según normativa y horario definido (solo personal de emergencia tendrá horario libre dentro de los lapsos correspondientes).

El Proveedor garantizará las instalaciones de sus equipos en condiciones óptimas de seguridad e integridad física de los trabajadores de ESSALUD y de sus propios trabajadores.

El personal nutricionista del proveedor deberá coordinar permanentemente todos aquellos aspectos vinculados a la prestación del servicio con la Coordinación del Servicio de Nutrición.

En caso el proveedor decida finalizar con su servicio al HIVALP; deberá de comunicar mediante documentos pertinentes 30 días antes para evitar desabastecimiento en la alimentación; en caso de abandono del servicio estará sujeto penalidad administrativa.

5.2.2 DE ESSALUD

- A. El Servicio de Nutrición realizará visitas de supervisión inopinadas para velar por el buen funcionamiento del servicio, pudiendo requerir las veces que sea pertinente la presencia de los encargados de la ejecución contractual y/o la jefatura del servicio.
- B. El Servicio de Nutrición del Hospital I VALP supervisará el cumplimiento de las normas institucionales emitidas por los órganos competentes, en lo relacionado a los servicios de Alimentación y Nutrición.
- C. El personal profesional del Servicio de Nutrición del Hospital, verificará la calidad y cantidad de los alimentos frescos, secos y cárnicos que se usarán en las preparaciones dando cumplimiento a las especificaciones técnicas aprobadas. Asimismo, se realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad de las preparaciones permitiendo su aceptación o rechazo, ejecutando la supervisión diariamente en horario inopinado.
- D. El personal profesional del servicio de Nutrición del Hospital verificará la calidad y cantidad de las preparaciones antes de su distribución; realizará el control de calidad de las raciones (completa, blanda, hipoglúcida, o hiposódica vegetariana, lacto vegetariana, etc.), , asimismo se realizaran supervisiones diarias en el área de producción. Se rechazará las preparaciones que no cumplan el control de calidad de alimentos de cada servido y que una vez comunicado al nutricionista del contratista, está obligado a reponer de manera inmediata.
- E. El Servicio de Nutrición del Hospital coordinará con el profesional nutricionista del contratista a fin de que el personal del proveedor que se encarga de la distribución de los regímenes dietéticos a pacientes cumpla con el desempeño de sus tareas y procedimientos de atención.
- F. La supervisión y evaluación se efectuará de acuerdo a la programación mensual de los menús, aplicando los criterios que se citan a continuación:



Lic. Sandra Viquez Vilca
NUTRICIONISTA
CUP: 0007
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS
ESSALUD

Concurso Público N°01-2022-ESSALUD/RAMD-1

"Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses "

- La calidad de las dietas deberá corresponder a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes, proteínas, hidratos de carbono, grasas y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de la preparación, uso de insumos transporte adecuado, etc.).
- La cantidad de las dietas deberá corresponder al requerimiento diario solicitado por el Servicio de Nutrición.
- El Área Usuaría supervisará las veces que considere necesario según lo estipulado en los Términos de Referencia y contrato; además utilizará el formato establecido por la entidad.

G. La Conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte de ESSALUD.

H. ESSALUD efectuará de manera inopinada un control microbiológico de superficies y manos y de acuerdo a la necesidad del servicio.

6. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE SERVICIO A CONTRATAR

6.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

6.1.1 Requerimiento Calórico:

El valor calórico total (VCT) de las raciones sólidas de los regímenes normales será de 2400 a 2800 calorías como máximo por día distribuido en la siguiente forma:

Pacientes		Personal	
Desayuno	20%	Desayuno	20%
Almuerzo	45%	Refrigerio	15%
Comida	35%	Almuerzo	45%
		Cena	20%

El requerimiento calórico para los diferentes regímenes de las dietas será:

- Régimen Hipoglúcido	1200 a 2000 calorías
- Alimentación Enteral	1200 a 2000 calorías
- Alimentación Complementaria	1200 calorías según requerimiento y necesidad nutricional del paciente.
- Régimen Hipercalórico	2500 calorías a más

El valor calórico total de los regímenes dieto terapéuticos dependerá de la prescripción médico-dietética para cada paciente. La Nutricionista responsable de ESSALUD determinará las especificaciones mínimas que serán reajustadas de acuerdo a las necesidades de su área y paciente.

Lic. Sandra Juárez Vilca
NUTRICIONISTA
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS



CUADRO N° 01: Composición de los Nutrientes en los Regímenes Dieto terapéuticos

N°	REGIMEN DIETÉTICO	% DEL VCT PROTEÍNAS (70-80% AVB, 20-30 BVB)	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASA (no más de 8% de grasa saturada)
1	Blando, Hipercalórico, Antialérgico y Astringente (sin residuos)	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
2	Hipoglúcidos	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
3	Alimentación Enteral sin Suplemento farmacológico	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
4	Hipograso	10% al 15%	60% al 65%	20% al 25%
5	Renal (Pre diálisis)	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
6	Renal (Diálisis)	15% al 17%	55% al 60%	25% al 30%
7	Hiperproteico	18% al 20%	60% al 65%	20% al 25%
8	Hipercelulósico con 20 - 30 gramos de fibra	10% al 15%	55% al 60%	25% al 30%
9	Alimentación Complementaria	7 - 10%	63% al 65%	25% al 30%

6.1.1.1 Distribución Calórica:

La composición de los nutrientes de los Regímenes Normales de los pacientes para satisfacer los requerimientos nutricionales y calóricos se distribuirán de la siguiente forma:

- De proteínas: De 10% al 15% del VCT (70-80% AVB y 20.30% BVB)
- De carbohidratos: Del 55% al 60% del VCT.
- De grasa: Del 25% al 30% VCT (no más de 08% de grasa saturada).

Cada régimen nutricional debe especificar el porcentaje de macronutriente detallados en el Cuadro N° 01 de la Composición de los Nutrientes de los Regímenes Dieto terapéuticos.

6.1.1.2 Frecuencia, dosificación (cantidad) y características de los alimentos Proteicos.

- La Frecuencia de los alimentos proteicos se explica en el Cuadro No 02.
- La Dosificación de las proteínas será de la siguiente manera: En desayuno, almuerzo y Comida:

Todo tipo de carnes el peso neto mínimo será: 100 g. de pulpa en preparaciones de segundos, sopas de Almuerzo peso neto mínimo 30 g, sopa de comida 20 g, en regímenes normales y blandos, en regímenes dieto terapéuticos de acuerdo a la prescripción de dietas.

- Las características de Calidad:
 - Cárnicos (res. cerdo y cordero): Frescos y de primera calidad.
 - Pescado: Fresco y/o enlatado. Blanco, azul.
 - Aves (pollo): Eviscerado
 - Pavo/Pavita: Frescos
 - Carne vegetal o champiñones. Frescos y de primera calidad.
 - Huevos: Frescos, íntegros y limpios con fecha de vencimiento.
 - Lácteos: Leche Evaporada, leche descremada, leche evaporada deslactosada, bebida de soya, leche evaporada para niños. De marca conocida y con fecha de vencimiento.
 - Quesos: Queso fresco

- Fruta Cítrica: 3 veces por semana; peso neto mínimo 140 gr. (Régimen normal y dieto terapéuticos), será de calidad extra.
- Fruta de estación: 4 veces por semana; peso neto mínimo de 140 pulpa y 180 con pepa en almuerzo (Régimen normal y dieto terapéuticos) será de calidad extra o compota 3 veces por semana con el mismo gramaje, mínimo de 120g.
- Verduras: Diario. (Régimen normal y dieto terapéuticos), con buenas características organolépticas.
- Tubérculos: Diario. (Régimen normal y dieto terapéuticos), con buenas características organolépticas.
- Menestras 2 veces por semana solo régimen normal y regímenes Dieto terapéuticos que lo requieran. Deberán ser embolsados, de calidad extra, marca conocida tener registro sanitario y fecha de vencimiento.
- Cereales Diario, deberán ser embolsados, de calidad extra, marca conocida, tener registro sanitario y fecha de vencimiento.
- Aceite: Se solicitará aceite de primera calidad, que su contenido nutricional sea omega 3, 6, 9: aceite de Oliva, Sacha Inchi, linaza, pescado, etc., solo se usarán aceite de origen vegetal, de marca conocida, con fecha de vencimiento y deberán contar con Registro Sanitario, el cual se empleará para preparaciones de alimentación enteral y regímenes dietéticos.

Los condimentos: serán envasados, de marca conocida y deberán tener registro sanitario y fecha de vencimiento, excepto canela, clavo de olor, orégano, hongos y laurel y deben cumplir con características organolépticas.

6.1.1.3 Esquema de Regímenes Normales y Dieto terapéutico (Dieta Sólida)

1. Desayuno:

- Leche evaporada al medio=1 taza 200 cc. (Según prescripción médica).
- Cereal con 20 grs. de fruta x ración = 1 taza 220 cc.
- Pan, pan especial, tostada, panqueque, wrap, pan de molde:1-2 unidades (peso reglamentario):30-40g
Pan de textura blanda, será variado de acuerdo al tipo de dieta: Pan de molde, molde integral, tostadas, pan yema, hiposódico, etc.)
Pan con entremés proteico: paciente; 40g (Res, Pollo, pavita, huevo, queso) y personal 50g(adicional de pescado, filete) y otro pan con entremés no proteico:15g (mermelada, aceituna, palta, etc. según el régimen dietético).
- Fruta: 130gr fruta neta por ración = 250 cc volumen total volumen (Jugo de fruta) / con pepa 150g

2. Almuerzo:

- Ensalada o Entrada 160g(Las ensaladas deberán llevar aceite de oliva, palta, aceituna o frutos oleaginosos y estar sazonadas según sea el caso)
- Sopa o entrada: 250 CC. con cárnico
- Plato principal (presa, guarniciones).
- Fruta o ensalada de 140g /con pepa 180g fruta entera
- Refresco de fruta o infusión, según estación 500ml



3. Comida:

- Ensalada cocida 100gr.
- Sopa 250 cc. con cárnico
- Plato principal (presa, tubérculo y/o verdura)
- Postre 200cc o fruta 120g
- Infusión según estación 250ml

4. Refrigerio Personal:

- Leche evaporada al medio 01 taza 200 cc (leche helada o jugo con frutas =200 cc, café con leche, cocoa con leche, leche chocolatada) o 1 taza de yogurt
- Sándwich 01 pan con entremés proteico: huevos, queso, carnes (res, pollo, cerdo, pescado igual o mayor a 40 g).

Pueden ser preparaciones que cubran el valor nutricional solicitado de calorías y proteínas.(papa a la huancaína, ocopa, causa, aji de pollo, empanada, entradas diversas conservando valor de proteico, suprimiendo leche y aumentando 250 cc de jugo de frutas o 400ml de refresco+1 fruta)
El refrigerio será no menor de 300 kcal

5. Cena Personal:

- Plato Principal (presa. tubérculo o cereal)
- Fruta(3 veces por semana) o postre:150g o 200ml
- Ensalada 100 grs con aliño/palta/aceituna
- Refresco, infusión o café

Observación: Se omitirán embutidos.

Nota:

- La leche del almuerzo y comida no deberá considerarse en el cálculo nutricional ya que este se especifica del esquema y se administra según prescripción Médico — dietético-
- Los regímenes HiperCelulósicos contarán con 2 raciones de fruta picada en el desayuno y merienda, 01 pan integral, leche evaporada, en el almuerzo con ½ ración de una guarnición y doble ración de ensalada, en la cena con 2 raciones de fruta cocida en lugar de mazamorra, la fruta puede ser distribuida en refrigerios de mañana y tarde.

6.1.1.4 . Dietas hospitalarias

LIQUIDA AMPLIA

DESAYUNO		
INSUMOS	CANTIDAD (g. ó cc.)	TIPO
Cereal con fruta	250	colada
Gelatina	250	variada
Mazamorra:	250	
Infusión	300	
ALMUERZO/CENA		
INSUMOS	CANTIDAD	TIPO

Concurso Público N°01-2022-ESSALUD/RAMD-1

"Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses "

Caldo:		
Verduras	300	variado
Mazamorra:		
Chuño con esencia de fruta	250	variada
Gelatina	250	variada
Infusión	250	

NOTA:

Se atenderá dietas Líquidas específicas (Hipo sódica, Hipo glúcida).

Los ingredientes específicos no consideraran costo alguno, siempre que se mantenga el esquema señala



ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA I (6 a 8 meses)

DESAYUNO		
Componentes	Cantidad	Especificación
proteico+ tubérculo+verdura	60-80g	
Cereal con fruta	100g-150g	Puré de frutas permitidas.
Media Mañana		
Puré de frutas	200 g	Puré de frutas permitidas.
ALMUERZO		
Componentes	Cantidad	Especificación
Puré de tubérculo + 1 verdura + yema de huevo o hígado.	200g	Usar alimentos permitidos de acuerdo a la edad.
Media tarde		
Puré de frutas	200 g	Puré de frutas permitidas.
CENA		
Puré de tubérculo + 1 verdura + proteico permitido	200 g	Usar alimentos permitidos de acuerdo a la edad.



Lic. SALLY JUREZ VILCA
NUTRICIONISTA
CNP 1517
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS
EsSalud

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA II (9 a 11 meses)

DESAYUNO		
Componentes	Cantidad	Especificación
Cereal con fruta.	180 ml	Usar alimentos permitidos de acuerdo a la edad.
proteico+ tubérculo+verdura	60-80g	
1/2Pan suave con entremés proteico.	Entremés: 40g.	-
Media Mañana		
Compota de fruta o fruta picada.	Fruta:130 g.	Usar frutas permitidas.
ALMUERZO		
Componentes	Cantidad	Especificación
Cereal o Tubérculo o Menestra colada +Verdura +1 Alimento de origen animal: hígado, bazo, yema de huevo o pollo	300 g.	Usar alimentos permitidos de acuerdo a la edad. Alimentos picados.
Media tarde		
Compota de fruta o fruta picada.	Fruta:130 g.	Usar frutas permitidas.
CENA		
Cereal o Tubérculo + Verdura +1 Alimento de origen animal: Pollo, Pavita o rico en hierro	300 g.	Usar alimentos permitidos Alimentos picados.

El régimen para Alimentación complementaria III (De 12 a 24 meses) deberá ser igual que una dieta blanda o completa según necesidad, aplicando las variantes que sean especificadas por la Nutricionista de Essalud.

DIETA BLANDA

DESAYUNO		
Componentes	Cantidad	Especificación
Leche	200 ml	Leche evaporada descremada (100 ml)
Cereal con fruta	250ml	-
Fruta	120 g	Entera, picada o jugo 2 veces a la semana
02 Pan	30-40g c/u	
Entremés Proteico	40 g	Proteína de AVB
ALMUERZO		
Componentes	Cantidad	Especificación
Ensalada o entrada	180 g	Ensalada de verduras u otra preparación a base de verduras(entrada)

Sopa	200ml	Deberá contener: Cárnico 40 g
Plato de fondo	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico mínimo 100 g neto Verduras 40 g
Guarnición 1	De acuerdo a especificación	Cereal 140 g
Guarnición 2	De acuerdo a especificación	Tubérculo 80 g
Fruta	130 g	Frutas permitidas 4 veces por semana, compota de fruta.
Refresco	250ml	De frutas o infusión.
CENA		
Sopa o entrada	200 ml	Deberá contener: Cárnico 40 g
Plato de fondo	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico 100 g neto Verduras 20 g
Ensalada	100 grs	Verduras al vapor o semisólidas permitidas
Guarnición	De acuerdo a especificación	Cereal 80g o tubérculo 100 g
Fruta compota/postre	100 g//200g	Postres en base a frutas.
Infusión	150ml	-

Otras Especificaciones:

- En el caso de que el plato de fondo no sea en base a un cárnico de acuerdo a la frecuencia establecida en el cuadro N°2 se deberá considerar los siguientes gramajes: Huevo 60 gr, Queso 60 gr y/o Leche evaporada 50 ml.
- En el caso de pollo se podrá usar con hueso (pierna o encuentro) el peso mínimo deberá ser 180 gr. en crudo.
- El peso que se considera es Peso Neto del alimento.
- En base a este esquema se harán todas las diversificaciones de los Regímenes Dietoterapéuticos: Blanda, Blanda: Hipo grasa, antialérgico, Hipoglucido, Renal, Hiposódico, Hipopurínica, Hiperproteico, Astringente, Vegetariana, Hiperproteico, (cada régimen con su variante respectivo de acuerdo a la prescripción médica).
- Para el régimen Hiperproteico, se considerará además un refrigerio a media mañana y a media tarde en base a fuentes de proteína de AVB.
- Se podrá solicitar adicionales para cubrir los requerimientos de cada paciente ya sea de macro o micronutrientes a media mañana o media tarde, las mismas que por cada 03 pedidos, serán considerados como un refrigerio. Solo están exentos de pago los adicionales a menores de 02 años y dietas especiales.
- Se deberá prever los insumos necesarios para cada régimen especial. Pan integral, tostadas integrales, salvado de trigo, semillas de linaza, frutos secos entre otros que se requieran de acuerdo al régimen indicado para cada paciente.

Se utilizara formula poliméricas, las mismas que tendrán un costo al de
dieta(desayuno, almuerzo, cena).



DIETA HIPOGLUCIDA

DESAYUNO 10 am fruta o proteico

Componentes	Cantidad	Especificación
Infusión sin azúcar.	250 ml	-
Cereal sin azúcar o Leche descremada S/A.	200ml	Viendo la necesidad del paciente ambas
Fruta	130 gr	Entera o picada.
1-2 Tostadas	20gr c/u	Integrales
Entremés Proteico	60 gr	Proteína de AVB

ALMUERZO/ 4pm fruta o proteico

Componentes	Cantidad	Especificación
Entrada	200g	Ensalada de verduras u otra preparación a base de verduras.
Sopa de verduras	250ml	Deberá contener: Cárnico 40 gr y verduras de acuerdo a preparación.
Plato de fondo	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico 120 g. Verduras 100 g.
Guarnición	70 g	Cereal, tubérculo o menestra.
Fruta	150 g	Entera o picada o cocida
Refresco o infusión sin azúcar.	250ml	De frutas o Infusión.

CENA

Componentes	Cantidad	Especificación
Sopa de Verduras	250ml	Deberá contener: Cárnico 40 gr.
Plato de fondo + ensalada	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico 120 g. Verduras 150 g.
Guarnición	De acuerdo a especificación	Cereal o tubérculo.
Infusión sin azúcar.	250ml	-

DIETA COMPLETA

DESAYUNO

Componentes	Cantidad	Especificación
Leche	200 ml	Leche evaporada (100 ml)
Cereal con fruta	250ml	-
Fruta	140 g	Entera o picada.
02 Panes	40gr c/u	
Entremés Proteico	50 g	Proteína de AVB
Entremés Calórico	15 g	Palta, aceituna, mermelada, manjar

ALMUERZO

Componentes	Cantidad	Especificación
Ensalada	180g	Ensalada de verduras u otra preparación a base de verduras.
Sopa o entrada	250ml	Deberá contener: Cárnico 40 gr
Plato de fondo	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico 100- 120 g Verduras 50 g



Concurso Público N°01-2022-ESSALUD/RAMD-1

"Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses "

Guarnición 1	De acuerdo a especificación	Cereal 100 g
Guarnición 2	De acuerdo a especificación	Tubérculo 80 g o Menestra 50gr
Fruta	180 g	Entera o picada.
Refresco	250ml	De frutas o Infusión.
CENA		
Sopa	250	Deberá contener: Cárnico 20 g
Plato de fondo	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico 100 g Verduras 50 g
Guarnición	De acuerdo a especificación	Cereal 80g o tubérculo 100 g
Ensalada	semicocida	100g
Postre	200 gr	Postres en base a frutas o lácteos.
Infusión	250ml	-

DIETA COVID

DESAYUNO

Componentes	Cantidad	Especificación
Infusión o leche sin azúcar.	200 ml	-
Cereal con fruta	200ml	Viendo la necesidad del paciente ambas
Fruta	130 gr	Entera o picada.
1-2 Tostadas	20gr c/u	Integrales
Entremés Proteico	60 gr	Proteína de AVB

ALMUERZO

Componentes	Cantidad	Especificación
Entrada	200g	Ensalada de verduras u otra preparación a base de verduras.
Sopa de verduras	250ml	Deberá contener: Cárnico 40 gr y verduras de acuerdo a preparación.
Plato de fondo	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico 120 g. Verduras 100 g.
Guarnición	70 g	Cereal, tubérculo o menestra.
Fruta	150 g	Entera o picada o cocida
Refresco o infusión	500ml	De frutas o Infusión.

CENA

Sopa de Verduras	250ml	Deberá contener: Cárnico 40 gr.
Plato de fondo + ensalada	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico 120 g. Verduras 150 g.
Guarnición	De acuerdo a especificación	Cereal o tubérculo.
Infusión	500ml	-

Dr. Víctor Vilca
NUTRICIONISTA
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS



6.1.1.7.2 Alimentación para personal de guardia: PERSONAL DE GUARDIA

DESAYUNO		
Componentes	Cantidad	Especificación
Leche	250 ml	Leche evaporada (125 ml)
Cereal con fruta	250	-
Fruta	150 g-180con pepa	Entera, picada, jugo 2 veces por semana
02 Panes	40gr c/u	
Entremés Proteico	50 g	Proteína de AVB
Entremés Calórico	15 g	Palta, Aceituna, Mermelada, Manjar.
ALMUERZO		
Componentes	Cantidad	Especificación
Sopa o entrada	250ml	Deberá contener: Cárnico 40 g
Plato de fondo	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico 120 g neto. Verduras 30 g neto.
Guarnición 1	De acuerdo a especificación	Cereal 100 g
Guarnición 2	De acuerdo a especificación	Tubérculo 100 g o Menestra 50g
Verduras	180g	Ensaladas
Fruta	120g	Entera o picada.
Refresco	400ml	De frutas o Infusión.
CENA		
Plato de fondo	De acuerdo a especificación	Deberá contener: Cárnico sin hueso100-130 g peso neto
Guarnición	De acuerdo a especificación	Tubérculo 80 g, Cereal 100 g
Ensaladas	100g	
Fruta o postres	150g	Fruta picada o entera(3 veces por semana) o postres
Café, refresco o infusión	400ml	-



Lic. Sandra Juárez Vilca

NUTRICIONISTA
C.R. 2487

Refrigerios para el personal

Componentes	Cantidad	Especificación
Leche evaporada o yogurt	200 ml	Leche evaporada(100ml)
Fruta	130ml	Entera, picada o jugo
Pan	40 gr	Variado: francés, integral, ciabatta, etc.
Tuberculo o cereal	120-150g	
Entremés proteico	40-50 gr	Proteína de AVB

6.1.1.8 Criterios de programación de alimentos:

6.1.1.8.1 Dietas Hospitalarias: ENTREMES PARA DESAYUNOS

CUADRO N°1

	INSUMO	N/C	Hp cel	Hgl	Hgr	Ast	Hpp	BI	R1	A.Cl	Frecuencia
1	Queso fresco	X	X	X			x	X	X		2 VXS
2	Pollo	X	X	X	X	X	x	X		X	2 VXS
3	Huevo	X	X	X	Clara	clara	X	X	X	Yema	2 VXS
4	Mermelada	X			X	x	X	X		X	Variado
5	Manjar	X					X	X			Variado
6	Aceitunas	X	X	X			X				2 VXS
7	Res	X		X	X		X	X			2 VXS
8	Palta	X	X	X			X		X		2 VXS
9	Pavita*	X	X	X	X		X	X			1 VXS
10	Anchoveta *	X									1 VXS


 Lic. Víctor Vilca
 Nutricionista
 RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS



CUADRO N°2: FRECUENCIA DE ALIMENTOS PROTEICOS

REGIMENES	FRECUENCIA DE ALIMENTOS PROTEICOS																				TOTALES								
	RES	POLLO			CERDO			PESCADO			*GALLINA, PATO, CUY	*PAVITA			CARNE VEGETAL			HUEVO									QUESO		
		D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D							A	C	D
1. NORMAL	6	8	13	10	11	13	4		2	4			1		2				6		4	6		30	30	30			
2. BLANDA HIPERCELULÓSICA										4			1		4	2			8	4	2			30	30	30			
3. HIPOGLÚCIDO	2	3	4	6	17	20			8			1		2	2	2	2	2	12	4	10			30	30	30			
4. RENAL					4	6			4			1		2	2	2	2	2	18	11	16	12	7	6	30	30	30		
5. ASTRINGENTE, ANTIALERGICO												1							18	4				30	30	30			
6. HIPOGRASO	4	7	5	8	15	23									4	2								30	30	30			
7. HIPERPROTEICA, HIPERCALÓRICA	10	10	9	20	18	19						1		2	2									30	30	30			
8. PERSONAL ALMUERZOS												1		2	2				6		4			30	30	30			
9. PERSONAL CENAS	12	15	15	8	13	13							1	1	2	1									30				
10. PERSONAL REFRIGERIO	8				8		4		4	6					4										30				
		4				14		4			4					4									30				
	4			8			6		4	2				2						4		4			30				

LEYENDA:

D=DESAYUNO

A=ALMUERZO

C=CENA

*EN CASO DE NO ABASTECER EL PRODUCTO POR VEDA O DESABASTECIMIENTO DEL MERCADO, SE CAMBIARÁ EL PRODUCTO A POLLO, GALLINA U OTRA AVE PREVIO TRAMITE DOCUMENTARIO.

PROCESADO
NUTRICIONISTA
LIC. SANCHEZ VILLALBA
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS



6.1.1.8 OTRAS CONSIDERACIONES

6.1.1.8.1 Normas mínimas de funcionamiento

- Los alimentos a utilizarse en la elaboración de las preparaciones, además de reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos por el Código de Principios Generales de Higiene RM N° 535-97-SA/DM deberá ceñirse a las siguientes condiciones.
- Los productos alimenticios envasados deberán conservar adheridas sus etiquetas o membretes, a fin de poder identificar su fecha de vencimiento y contenido, deberán de contar con su registro de autorización sanitaria de DIGESA, con la fecha de producción y expiración
- Se desechará productos cuyos envases presentan deterioros y haya alcanzado su fecha de vencimiento.

Nota:

- Las menestras, cereales, condimentos y especias deberán ser envasados, **no a granel**, por lo tanto todo insumo que se utilice, debe contar con la fecha de vencimiento y registro sanitario, contenidos en las etiquetas o membretes originales del producto, adheridos al mismo, a fin de poder identificar las fecha de vencimiento y contenido.
- Las frutas y verduras serán almacenadas en condiciones de temperaturas que garanticen sus condiciones de calidad conforme a sus requerimientos bioquímicos, evidenciado en sus procedimientos operativos estandarizados (POES).
- La presentación y variedad de los alimentos para cada tipo de régimen será en relación a los alimentos permitidos por la naturaleza de la dieta.
- En las preparaciones alimenticias deben utilizarse las tablas de dosificación de alimentos actualizadas por normas que emita el Ministerio de Salud.
- El proveedor está obligado a atender los pedidos de adicionales en los horarios de 10.0 am y 4.00 pm según prescripción dietética del médico y nutricionista de ESSALUD (Fruta natural, zumo o jugo de fruta natural al 50 % o 100% según necesidad del paciente, yogurt normal y dietético, lácteos y derivados, huevos, gelatina normal y dietética, cocimiento de cereales, jugo de fruta con fibra, panela de Arroz, Cocimientos de Cereales). Igualmente, esto regirá para los litros de infusión (hinojo, boldo, anís, manzanilla, linaza, cebada, etc.) distribuidos a los pacientes en general
- La diversificación de los regímenes dieto terapéuticos será establecida y solicitada por el Servicio de Nutrición del Centro Asistencial, y estarán en relación al nivel de atención que brinda.

Lic. S. Vilca
NUTRICIONISTA
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS



- Deberá contener un cuadro resumen de programación de dietas.
- Detalle del valor calórico total, Macronutrientes. Además, detalle de aporte de micronutrientes. Variantes para régimen Hipo glúcido, Hipo sódico, Astringentes, Hiperceluloso, Hipograso. La dosificación para el cálculo será en base a lo establecido en las especificaciones y para los demás ingredientes en base a la **TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA** del Instituto Nacional de Salud del año 2015, no se aceptarán dosificaciones arbitrarias.
- Cualquier cambio en la programación se deberá sustentar debidamente y será solicitado de forma escrita con un mínimo de (48) horas de anticipación y podrá ser autorizado por la Nutricionista de EsSalud en caso esté debidamente sustentado.
- No se podrá ejecutar la programación sin la aprobación del servicio de Nutrición del Hospital

F. UTRAS

Para el cálculo de las raciones completas servidas en el día se utilizará la Unidad Técnica de Ración Alimenticia Servida (UTRAS) del Ministerio de Salud; con factor de Ponderación correspondiente a:

Desayuno	0.15 de ración
Almuerzo	0.50 de ración
Comida	0.35 de ración
Cena	0.20 de ración
Refrigerio	0.12 de ración
Alimentación Complementaria	0.30 de ración

G. Las cantidades de las raciones alimenticias pueden variar por encima o debajo de las cantidades referenciales requeridas.

7. Requisitos Según Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas Y/O Sanitarias, Reglamentos Y Demás Normas.

- Directiva N° 5 GCPS-ESSALUD-2013 "Buenas prácticas y manipulación de alimentos en los servicios de Nutrición de ESSALUD" ANEXO N° 04
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebida de Consumo Humano
- Resolución Ministerial N° 748-2012/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación, en los establecimientos de Salud.
- Directiva N° 002 GCPS-ESSALUD-2013 "Manual de Procedimientos de los Servicios y Unidades de Nutrición"
- Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V-01
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA

8. Seguros

El personal contratado para el servicio de Alimentación del Hospital I VALP, debe tener el Seguro complementario de Trabajo de riesgo (SCTR).

9. Lugar y plazo de prestación del servicio

9.1 Lugar

Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta

9.2 Plazo

La prestación del servicio será hasta culminar la atención de dietas contratadas contadas a partir del día siguiente de girada la orden de servicio.



Dr. Víctor Alfredo Lazo Peralta
NUTRICIONISTA
COMITÉ ASISTENCIAL MADRE DE DIOS
ESSALUD

10. Resultados esperados

Cumplimiento satisfactorio al objeto del contrato y los términos de referencia.

11- Recursos del proveedor

11.1 Recursos a ser provistos por el proveedor

11.1.1 Equipamiento

El Proveedor deberá contar desde el primer día de ejecución del servicio con lo siguiente.

1. MENAJE Y UTENSILIOS EQUIPAMIENTO BÁSICO

Se basará en la cantidad de pacientes y usuarios del comedor:

- 05 Licuadoras de uso doméstico.
- 15 Ollas de acero quirúrgico o acero inoxidable de diferente tamaño que garantice la preparación de alimentos DE PORCIONES DE 10 A 40.
- 02 Hervidor de acero inoxidable de 15 L
- 02 Termo SIFON 2L-5L
- 06 Sartén de teflón de primer uso de diferente tamaño que garantice la preparación de alimentos.
- 01 Olla arrocera de 5 de capacidad
- 30 Juegos de Loza hotelera para uso del personal (platos, platitos, plato sopero)
- 36 Unid. Vasos de cristal para jugo de 300 ml
- 30 Unid. De Vasos para refresco 500ml
- 24 Unid. De tazas de loza 250ml
- 06 jarras pequeñas de acero inox con tapa
- 05 jarras de vidrio de 3 litros, Centro Quirúrgico.
- 10 jarras grandes de plástico de 5 litros
- 03 Docenas de cubierto de acero inoxidable para el personal (cucharas, tenedores, cuchillos, cucharitas).
- 05 Docenas de cubiertos de acero inoxidable para pacientes (cucharas, tenedores, cuchillos, cucharitas) diferenciados con los anteriores
- 07 baldes con tapa, para traslado de agua a pacientes (capacidad de 20 lt.)
- 01 Juego (6 pzas) de tazas medidoras de vidrio refractario
- 04 Coladores de acero inoxidable de diferente tamaño
- 03 coladores doble tamiz de diferente tamaño
- 02 Balanza grameras electrónica para dietas y fórmulas lácteas y enterales
- 01 Balanza electrónica de sobremesa de 20 Kg.
- 01 Balanza de pedestal
- 01 Batidora de mano
- 50 Bolos acero quirúrgico o acero inoxidable (para sopa) de 400ml
- 50 tazas acero quirúrgico o acero inoxidable de 300ml
- 30 Tapes herméticos para víveres secos (capacidad 2 K.-10K)
- 03 Porta servicios grandes
- 03 Depósitos de polietileno para residuos sólidos, con sistema podático (cap. 70 lt,c/u)
- 02 Depósito de polietileno para residuos biocontaminados, con sistema podático (cap. 70 lt,c/u)
- 01 Balón de gas Grande y 01 de reposición (pequeño o grande)
- 01 Porta pan grande con tapa
- 01 docena de mosquitera cubre alimentos para bandeja de 43 x 30 cm.
- 04 unidades de manteles para mesa.
- 01 Docena de secadores de tela.
- 02 Juego nuevo completo de tablas de picar de plástico de diferente color según BPM
- 02 Juegos de cuchillos (06 piezas) de diferente tamaño y color según BPM
- 04 recipientes con 20 L de capacidad, para desinfección de artículos de cocina
- 04 Asadera de acero inoxidable (20 A 40 RACIONES DE ALMUERZO / POSTRES)



- 10 Bowls de acero inox
- 1 lactodensímetro
- 1 termohigómetro
- 2 termómetros digitales de alimentos
- 1 congeladora de 300cc
- 1 frigobar 73L-93L
- 2 insectocutores
- 1 mesa de acero inox rectangular(120cm*40cm)
- 2 pizarras acrílicas (50cm*30cm/100cm*80cm)
- 1 organizados de productos de limpieza
- 1 botiquín implementado
- 1 termómetro digital
- 1 bidón de agua 20L
- Otros: cucharones, espátulas, trinchas, pinzas, de acero inoxidable, manteles mosquiteros, para el buen funcionamiento

NOTA:

- El menaje debe ser nuevo de preferencia y/o en óptimas condiciones de operatividad.
- Deberá mantenerse la cantidad de menaje básico, equipo básico, material de bioseguridad y todo equipamiento que haya sido solicitado, durante todo el tiempo del contrato.
- Depósitos para alimentos: baldes, boles, etc. deberán ser de acero inoxidable.
- Para transportar alimentos o preparaciones en pequeñas cantidades a la Unidad Periférica de Nutrición (UPN) se utilizará el coche de transporte.

12. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

12.1 Recursos y facilidades a ser provistos por ESSALUD

Ambientes Proporcionados por EsSalud

- 01 Ambiente de Cocina
- 01 Ambiente de Comedor
- 02 Ambiente Almacén

Mobiliario, Equipos Y Otros Proporcionados Por EsSalud.

- 01 CAMPANA EXTRACTORA DE ACERO ELECTRICA
- 01 COCINA SEMI INDUSTRIAL A GAS DE 04 HORNILLAS
- 01 REFRIGERADORA ELECTRICA GRANDE DE 25 PIES DE CUATRO PUERTAS
- 01 REFRIGERADORA ELECTRICA INDUSTRIAL
- 01 REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA
- 01 COCHE TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS
- 01 HORNO MICROONDAS
- 01 VENTILADORES EN EL TECHO
- 01 VENTILADORES EN PARED
- 01 EXTRACTOR DE AIRE
- 02 ANAQUELES DE METAL DE CUATRO DIVISIONES
- 01 MESAS DE ACERO RECTANGULAR CON DOBLE BASE
- 01 REPOSTERO EMPOTRADO

El contratista se encargará de la conservación de los ambientes y bienes de a su cargo, debiendo ser devueltas al finalizar el servicio contratado, cuando menos en las mismas condiciones que fueron recibidas, quedando toda mejora a favor de ESSALUD.

La limpieza de los mismos deberá ser según protocolo de limpieza establecido por contratista.

En caso de controversias en la dosificación de Alimentos para las preparaciones de los regímenes normales y dietéticos, indicados en el ANEXO N° 02, regirá por la tabla de dosificación de alimentos, del ente rector (Ministerio de Salud) (RMIDVM)



Lic. Sandrún Juárez Vilca

NUTRICIONISTA

RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS

13. FORMA DE PAGO

La entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, según Artículo 171 del RLCE.

14. PENALIDADES APLICABLES

Se aplicará las penalidades que se encuentran en el ANEXO N° 01

15. 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 en la Ley de Contrataciones del Estado.

La responsabilidad del contratista por vicios ocultos será por un periodo no menor a 02 años.

16. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

1. La Conformidad de servicio de Alimentación deberá ser otorgada por el Encargado del Servicio de Alimentación y Nutrición, Para su conformidad el cumplimiento deberá ser al 100%, y será otorgada en un plazo de dos días hábiles contados a partir del informe del proveedor, en caso contrario se le determina un plazo no menor de 02 días ni mayor de 05 días calendarios para el levantamiento de observaciones, se aplicará lo estipulado en el Artículo 168.4 del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

El proveedor deberá presentar HASTA EL SEGUNDO DÍA HABIL de culminada la prestación del servicio, para hacer un trámite siguiente documentación mediante informe:

- Consolidado de Dietas atendidas por OC
- Factura Electrónica
- Copia de la Orden de Compra
- Planificación de menús trabajado (VCT).
- Copia simple de requisitos (Seguro complementario de Trabajo de riesgo (SCTR), seguro potestativo ESSALUD o SIS, Certificado de Salud (que deberá ser renovado al sexto mes, adjuntando copia de BK y heces)
- COPIA PDT

La demora en el trámite pasado los dos días hábiles no serán responsabilidad de ESSALUD

2. Se emite el PECOSER por el Servicio de Alimentación y Nutrición.

Especificaciones Técnicas de regímenes Normales y Dieto terapéuticos de Pacientes y Personal de Guardia: Cumpliéndose en su totalidad la entrega del Expediente Técnico desarrollado de los regímenes nutricionales solicitados, el cual se tendrá que ser remitido al área usuaria antes del 1er día de inicio del servicio contractual.

Para el desarrollo de todos los Regímenes del expediente técnico deberá considerar los puntos del 6.1.1 REQUERIMIENTO CALORICO,

Se presentará también el esquema de la programación de 05 menús en días festivos para el personal y pacientes de dieta completa; que le corresponde su ración alimenticia (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) siendo el mismo costo.

Incluir la siguiente estructura:

- Día de la madre
- 28 de julio
- 24 de junio
- Pavo al Horno Navidad, deberán incluir además chocolate y panetón (se proporcionará 100 raciones de chocolate con panetón)
- Chanco al Horno – Año nuevo+ uvas+ Bebida para brindar



Lic. Sandra Juárez Vilela
NUTRICIONISTA
COORDINADORA DE RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS

17. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS QUE EL PROVEEDOR DEBERA TENER

El proveedor contando un plazo máximo de 14 días calendarios a partir del primer día de iniciado la prestación del servicio y si renueva contrato, deberá presentar a la Coordinación del Servicio de Nutrición, la documentación siguiente:

- a. Plan de Higiene, Desinfección y Saneamiento: En el cual deberá establecer los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a ejecutar, con la finalidad de mantener bajo control los principales peligros de la producción. Es preciso señalar que los formatos que se utilizarán para la recolección de información, registro de datos, antecedentes y presentación de resultados, deberán de estar incluidos en cada procedimiento:
- ✓ Procedimiento de limpieza y desinfección
 - ✓ Procedimiento de control y seguridad de la calidad de agua

Este plan debe incluir la Manipulación y el Almacén de Insumos, la Preparación de Alimentos, la Manipulación de Alimentos, la Gestión de Desperdicios, el Lavado y Desinfección de cubiertos, vajilla y utensilios, la Limpieza de las instalaciones de Cocina y Comedor, el Programa de prevención y control de roedores y otras plagas. Así mismo deberá ser colocado en lugar visible.

- b. Programa de buenas Practicas de Manipulación
En el que se establezcan los procesos y registros para los siguientes procedimientos
- ✓ Procedimiento de seguimiento a proveedores
 - ✓ Procedimiento de recepción de materias primas
 - ✓ Procedimiento de almacenamiento
 - ✓ Procedimiento de preparación de alimentos y servido
- c. Reglamento Interno de Trabajo (el mismo que deberá repartir a todo su personal dentro de los cinco (14) días calendario de inicio del contrato.
- d. Reglamento de Seguridad y Salud en el trabajo.
- e. Plan de Contingencia en caso de desastres y sismos. Este Plan de Contingencia deberá considerar todos los detalles que permitan afrontar una eventual situación en la que se produzcan escenarios como falta de agua, alimentos e insumos para varios días.
- f. Protocolo COVID en servicio de alimentación
- g. Presentará la relación del personal que ejecutará el contrato donde deberá incluir el nombre, apellidos, profesión o especialidad de su personal profesional, técnico y auxiliar (documentado).
- h. Carnet de Sanidad vigente o certificado de salud (para manipulador de alimentos que incluye examen parasitológico y de esputo).
- i. Antecedentes penales
- j. Certificado o constancia que acredite que todo el personal que labore en el Servicio de Alimentación está capacitado en Inocuidad Alimentaria y en Higiene y Manipulación de alimentos
- k. El cronograma con las capacitaciones que recibirá su personal incluido los retenes durante la prestación del servicio.
- ✓ Programa de capacitación con un mínimo de 01 capacitación mensual con distribución proporcional durante el año, en bioseguridad dirigido al personal que trabaja con entrega de informe al Servicio de nutrición (formato de asistencia del tema tratado entregado, informe) manera mensual.
 - ✓ Programa de Capacitación con un mínimo de 1 capacitación por mes, mientras dure el contrato en temas relacionados al Servicio de Nutrición con presentación de formato de asistencia.

En cada capacitación deberá dictarse los temas que conforman los



Lic. Sandra Iruarez Vilca
NUTRICIONISTA
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS

Concurso Público N°01-2022-ESSALUD/RAMD-1

"Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses "

alcances y contenidos de los principios generales de higiene, donde se contempla las buenas prácticas de manipulación y el programa de higiene y saneamiento.

Las capacitaciones deberán ser dictadas por el nutricionista de la contratista.

- ✓ Por la persona encargada de del aseguramiento de la calidad del CONTRATISTA, quien deberá de contar con un mínimo de 2 capacitaciones en Principios generales de higiene.

MEDIDAS DE CONTROL Y PENALIDADES

❖ Medidas de control

- a. El profesional nutricionista de ESSALUD supervisará el servicio de alimentación según lo establecido en los procedimientos elaborados, se dejará acta de supervisión en los formatos establecidos para tal fin.
- b. El contratista el primer día hábil de haber culminado la prestación del servicio, presentara un informe de actividades desarrolladas en cumplimiento del TDR y su oferta.
- c. En caso se requiera el muestreo y análisis microbiológico debido a sospecha de intoxicación alimentaria, podrá hacerse en cualquier momento bajo solicitud del Jefe de Apoyo al Diagnostico. Es preciso señalar que el proveedor deberá recolectar y guardar debidamente rotulado y lacrado en un envase limpio, seco hermético y esterilizado las muestras de los alimentos de los 3 servidos. Cantidad mínima de 250 g, esto debe ser conservado bajo refrigeración (-18C) por un periodo de 48 horas (Dicho procedimiento será realizado según Directiva Sanitaria N°032-MINSA/DIGESA-V.01).


Nutricionista
COMITE DE SELECCION
MADRE DE DIOS



❖ Otras penalidades según cuadro detalle:

OTRAS PENALIDADES			
N°	APLICACIÓN DE PENALIDAD	PENALIDAD UIT%	PROCEDIMIENTO
1	No cumplimiento de las especificaciones técnicas respecto al gramaje u otra unidad de medida de cada alimento (por tipo de alimento). Excepcionalmente en el caso de preparaciones con carne molida o picada su GRAMAJE SERÁ SUPERVISADO UTILIZANDO COMO CRITERIO el producto obtenido de multiplicar el número de pacientes y personal por el gramaje de cármico que les correspondería a cada uno según programación. En caso no se cumpla con el gramaje total se aplicará la penalidad.	15	Acta sobre el pesado del alimento en cuestión, previa comparación de las tablas de dosificación contenida en el anexo. El pesado deberá ser en crudo
2	No presentar documentación de personal dentro de la primera semana de inicio de operaciones	05	Acta sobre hecho
3	No presentar documentación documentos obligatorio dentro de los 14 días de inicio de operaciones	15	Acta sobre hecho
4	No dar aviso de cambio de personal	03	Acta sobre hecho
5	No entregar uniforme el día de la instalación	03	Acta sobre hecho
6	Cuando se identifique agentes extraños en la manipulación, preparación, servido y distribución de la ración.	10	Acta que de cuenta del hecho
7	Cuando se verifique en los ambientes de cocina los tachos de basura sin tapa, se encuentre tierra o polvo sobre los equipos necesarios para la preparación de raciones, residuos de alimentos, grasa u otra materia objetable en lugares de producción.	5	Acta que de cuenta del hecho.
8	Cambios en la programación de los menús sin previa coordinación con el Servicio de Nutrición de ESSALUD No subsanable	10	Acta que de cuenta del hecho, previa verificación entre el menú preparado y lo que se tenía aprobado
9	Demora en el servido de los alimentos respecto al horario establecido, sobrepasando el plazo de tolerancia de 20 minutos. subsanable	2	Acta que de cuenta del hecho.
10	Temperatura inadecuada en servidos de dieta y distribución a piso	5	Acta que de cuenta del hecho.



Lic. Santa Juarez Vilca
SECRETARÍA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS

11	No recoger biodegradables de alimentos de las zonas de emergencia u hospitalización.	5	Acta que de cuenta del hecho.
12	No cumplimiento con la adecuada presentación del personal, con usar ropa protectora de color blanco, uniforme, guantes de jebe, tapaboca, gorros y mandiles, según la función que realice) o que el uniforme esté en mal estado o sucio	3	Acta de verificación in situ de la vestimenta
13	Preparar raciones o se almacene dentro de los centros asistenciales víveres, carnes o insumos descompuestos, contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, y serán decomisados y eliminados inmediatamente.	10	Acta de verificación o informe de Inspección higiénico sanitario, o sobre el examen organoléptico.
14	Conservar, manipular o almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes desinfectantes u otros.	2	Acta que de cuenta del hecho y por ocurrencia.
15	La conservación sin refrigerar de productos que necesiten refrigeración como carnes frescas de todo tipo, pescadas, lácteas, productos envasados que estén abiertos.	2	Acta que de cuenta del hecho y por ocurrencia.
16	No entregar oportunamente la programación de menús con la dosificación de ingredientes y el cálculo del VCT dentro del plazo establecido.	3	Acta por incumplir con los plazos establecidos para la entrega de programación y/o sus correcciones
17	No cumplir con el equipamiento básico requerido en los Términos de Referencia subsanable(pazo de 7 días calendario desde inicio de operaciones)	3	Acta que de cuenta del hecho.
18	No cumplir con presentación de capacitaciones en el tiempo establecido subsanable	3	Acta que de cuenta del hecho.
19	Falta del personal por cada turno(mañana/tarde)	3.5	Acta que de cuenta del hecho
20	Manejo de dinero en área de producción	2	Acta que de cuenta del hecho



El procedimiento para la aplicación de las multas es la siguiente:

- Ante el incumplimiento del contratista, se dará dos llamados de atención bajo documento; el servicio de nutrición del centro asistencial reportará a su jefatura correspondiente, la jefatura del SAYU a la Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios; **de incurrir una tercera vez en falta**, se le reportará con el mismo proceso (Jefe SAYUD, Unidad de Adquisiciones) al contratista haciéndole conocer de la penalidad.
- Si el contratista, pese haber sido penalizado, no subsanará el incumplimiento, ESSALUD podrá resolver el Contrato. Una vez que el proveedor tome conocimiento de la infracción cometida, la multa se hará efectiva descontada en la facturación más próxima.
- Se aplicará por cada vez que incurra en la penalidad establecida en el cuadro Otras Penalidades y conforme al porcentaje establecido además serán notificadas conforme al acta de verificación.



"Año del Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

ANEXO N° 15

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO A LAS MEDIDAS DE PROTECCION Y SEGURIDAD PARA LA VIGILANCIA DE LA SALUD DE SUS TRABAJADORES CON RIESGO DE EXPOSICIÓN A COVID-19

Señores
ESSALUD
RED ASISTENCIAL MADRE DE DIOS
Presente.-

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

4 - Dar Cumplimiento a las Medidas de Protección y Seguridad para la Vigilancia de la Salud de sus Trabajadores con Riesgo de Exposición A Covid-19

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.2	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.2.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>NUTRICIONISTA</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Título Profesional de Lic. En Nutrición Humana o Nutricionista Bromatólogo, Colegiado y habilitado por el Colegio de Nutricionistas del Perú.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se TITULO PROFESIONAL será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el TITULO PROFESIONAL no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>NUTRICIONISTA</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Experiencia mínima de doce (12) meses de experiencia general y dentro de este periodo deberá acreditar 06 meses en servicio de alimentación colectiva.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los </div>



documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.

C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

C.1 FACTURACIÓN

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 1,000,000.00 Un Millón con 00/100 soles**, por la contratación de servicios similares al objeto de la convocatoria y/o en la actividad, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes: **servicios referidos de alimentación y nutrición en Hospitales Nacionales, Clínicas, policlínicos u otros establecimientos de salud; pueden ser estos establecimientos públicos y/o privados.**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

¹⁰ 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".

la documentación sustentatoria correspondiente.

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

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

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

Importante

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



Importante

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



CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN - OBLIGATORIO	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 documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6)	La evaluación consistirá en otorgar el máximo 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
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹¹

Importante

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

¹¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el 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 PAGO¹²

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.

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

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 accesoría 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 CONTROVERSIAS¹³

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”

¹³ 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 N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:



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

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [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 servicios¹⁵

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

Importante

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁵ 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.

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶	Sí		No	
Correo electrónico :				

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁷ Ibídem.

¹⁸ Ibídem.

actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²²

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

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

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



Concurso Público N°01-2022-ESSALUD/RAMD-1

"Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Víctor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses"

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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



ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

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
Contratación del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital I Victor Alfredo Lazo Peralta y Centro de Atención Temporal Covid de la Red Asistencial Madre de Dios, para un Periodo de 12 Meses	600		
	18,800		
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN].

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²³ 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.

²³ 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."

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										
5										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²⁴ 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.

²⁵ 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.

²⁶ 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".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ 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.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.



**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PUBLICO N°001-2022-ESSALUD/RAMD-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. Tratándose de sanciones no vigentes, podrá solicitar a dicho órgano informe si la empresa en cuestión tenía sanción vigente a la fecha de inscripción de la fusión en Registros Públicos.

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.



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

**COMPROMISO DE INTEGRIDAD DE LOS PROVEEDORES DEL
SEGURO SOCIAL DE SALUD - ESSALUD**

Yo, identificado (a)
con DNI/CE N°....., representante legal de la empresa,
....., con Registro
Único de Contribuyente (RUC) N°....., postor al Proceso de Selección
denominado,
.....
....., me comprometo a:

1. Actuar con honestidad, probidad y transparencia, debiendo informar oportunamente sobre la existencia de cualquier conflicto de interés; comunicando al Órgano Encargado de las contrataciones a cargo del proceso de selección, así como a la Oficina de Integridad de EsSalud sobre cualquier acto de corrupción del que tuviera conocimiento durante la duración del proceso.
2. No ofertar, donar, entregar cualquier tipo de dádiva, beneficio o incentivo a los responsables de la conducción del presente proceso de selección o cualquier otra persona que esté directamente relacionada con la Entidad durante cualquiera de las etapas del proceso de selección, ejecución o liquidación y/o en cualquier otro momento.
3. De conocer que un colaborador, funcionario o servidor de la Entidad esté brindando información confidencial o privilegiada a la que tenga acceso, deberé denunciar tales hechos a la Oficina de Integridad del Seguro Social de Salud-EsSalud, adjuntando los medios probatorios correspondientes.

Con la suscripción del presente documento, comprendo que el "Compromiso de Integridad de los Proveedores del Seguro Social de Salud - EsSalud", constituye un pacto voluntario para fortalecer la Institución y sus procesos en aras de salvaguardar la integridad y transparencia de los procesos de selección, cautelando los recursos públicos.

En atención al párrafo precedente, el presente Compromiso tiene calidad de Declaración Jurada, por lo cual surte todos los efectos jurídicos correspondientes.

En la ciudad de a los días del mes de
Del año

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRES Y APELLIDOS
DNI N°

