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

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

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

1. *Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.*

2. *La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.*

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

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

CONCURSO PÚBLICO Nº006-2021-OGESS-AM/CS

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HOSPITALARIA EN EL HOSPITAL II – 1 MOYOBAMBA-2021

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). 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.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante
En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, 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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

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

Advertencia
Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente: *1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo).* *2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.* *3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.* *4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.* *En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.* *De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza).* *Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.*

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre	:	OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO
RUC Nº	:	20531320060
Domicilio legal	:	CAR.FERNANDO BELAUNDE TERRY KM. 504 BARRIO CALVARIO (COLINDANTE CON EL PEAM) SAN MARTIN - MOYOBAMBA - MOYOBAMBA
Teléfono:	:	042-562509 Anexo. 118.
Correo electrónico:	:	**procesosogessam@oosaludaltomayo.gob.pe**

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HOSPITALARIA EN EL HOSPITAL II – 1 MOYOBAMBA-2021.**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Memorando N°2448-2021-DIRESA-OGESS-AM/D de fecha 16 de junio del 2021**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **A 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 **06 meses**, mismo que se computará desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato; 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 el importe de S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) por el costo de reproducción de las bases] en caja de la Entidad, sito en Car.Fernando Belaunde Terry Km. 504 Barrio Calvario (Colindante Con El PEAM) San Martin - Moyobamba – Moyobamba).

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

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440-Decreto Legislativo del Sistema Nacional del presupuesto Público.
- Ley N° 31084- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085.- Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31086.- Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 (vigente desde el 30 de enero de 2019). Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Ley Nº 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo Nº 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo Nº 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- **Directiva N° 001-2019-OSCE/CD** - BASES Y SOLICITUD DE EXPRESIÓN DE INTERÉS ESTÁNDAR PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN A CONVOCAR EN EL MARCO DE LA LEY N° 30225. Según modificaciones dispuestas en las Resoluciones Nº 057-2019-OSCE/PRE, Nº 098-2019-OSCE/PRE, Nº 111-2019-OSCE/PRE, Nº 185-2019-OSCE/PRE, Nº 235-2019-OSCE/PRE y N° 092-2020-OSCE/PRE, publicadas en el Diario oficial El Peruano el 3 de abril de 2019, 29 de mayo de 2019, 14 de junio de 2019, 21 de octubre de 2019, 31 de diciembre de 2019 y 14 de julio de 2020, respectivamente. **Vigentes a partir del 15 de julio de 2020 Nuevo**
- Código Civil.
- R.M. Nº 239-2020-MINSA y sus modificaciones, respecto a la implementación del Plan de prevención y vigilancia de la Salud de los trabajadores frente a COVID-19.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos[1], la siguiente documentación:

2.2.1. <u>Documentación de presentación obligatoria</u>

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 1)**

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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

Advertencia
De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE[2] 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 Nº 2)**

[1] La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 3**)

e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo Nº 4)**[3]

f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo Nº 5**)

g) El precio de la oferta en **SOLES** debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Importante para la Entidad

- *En caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, incluir el siguiente literal:*

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

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

*b) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 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 Nº 7)**.*

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

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia
De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE[4] 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 ofertado[5].
h) Estructura de costos[6].

Importante
• *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
• *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto*

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

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

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

los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2 opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya[7].*
- *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 sito en Car.Fernando Belaunde Terry Km. 504 Barrio Calvario (Colindante Con El PEAM) San Martin - Moyobamba – Moyobamba. Adicionalmente podrá ser presentado en la Plataforma Virtual de Mesa de Partes de la entidad al correo electrónico: procesosogessam@oosaludaltomayo.gob.pe

.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de servicios, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de periodicidad mensual, correspondiente al periodo o mes ejecutado. de acuerdo a la liquidación presentada por los servicios de alimentación (raciones atendidas según las confirmaciones por el Nutricionista del Hospital) brindados, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo N° 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

[7] Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

contar con la siguiente documentación:

a) Informe de Conformidad
b) Comprobante de pago.
c) Autorización de depósito en cuenta (CCI)
d) Copia simple del reporte de pago de obligaciones sociales de los trabajadores. (se aplicará en la presentación del Informe de Servicio N°2 en adelante)
e) Detalle de la planilla de pagos de sus trabajadores.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad, sito en Car. Fernando Belaunde Terry Km. 504 Barrio Calvario (Colindante Con El PEAM) San Martin - Moyobamba – Moyobamba, con atención a la Oficina de Logística. Adicionalmente podrá ser presentado en la Plataforma Virtual de Mesa de Partes de la entidad al correo electrónico: procesosogessam@oosaludaltomayo.gob.pe

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

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA PARA EL HOSPITAL MOYOBAMBA, SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Contratación del Servicio Tercerizado del Servicio de Alimentación y Nutrición para el Hospital Moyobamba, Segundo Nivel de Atención.

II. FINALIDAD PUBLICA:

La presente contratación tiene como finalidad la prestación del Servicio de Alimentación y Nutrición por terceros, para dotar al paciente y personal con derecho a alimentación de una dieta nutricional óptima y adecuada, que cumpla con los niveles de satisfacción de los usuarios.

III. ANTECEDENTES:

La entidad necesita dotar de alimentación y nutrición dentro de estándares óptimos en cantidad y calidad de servicio, para los pacientes, el personal profesional y otro tipo de personal que designe la institución. En ese sentido con la finalidad de lograr dicho objetivo, es necesario contratar el Servicio de Alimentación y Nutrición que cumpla dichos estándares.

IV. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO:

Objetivo General:

- Contratación de una empresa que brinde el Servicio de Alimentación y Nutrición con los estándares óptimos de calidad nutricional para el personal profesional, no profesional y pacientes que designe la institución.

Objetivos Específicos:

- Contar con un servicio de raciones sólidas y liquidas para los pacientes y personal de salud acreditados del Hospital Moyobamba.
- Contar con dietas cuya calidad corresponda a los criterios fijados tales como contenido de nutrientes proteínas, carbohidratos, grasa, vitaminas y minerales, dosificación, condiciones sanitarias de preparación, transporte adecuado entre otros.
- Contar con cantidad suficiente de dietas que correspondan al requerimiento diario del Establecimiento de Salud.
- Obtener un suministro oportuno respecto al horario y periodicidad fijados por el usuario del establecimiento.

V. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

5.1 Descripción y cantidad del Servicio a contratar:

- Preparación de los menús y dietas correspondientes a desayuno, almuerzo y cena para los pacientes y personal de salud que tuviera derecho a alimentación (almuerzo y cena), a juicio de la entidad, asegurando que la alimentación sea conforme a las necesidades dietéticas de calidad e higiene establecida según la normativa vigente.

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

- Transporte y distribución de las comidas a las áreas de hospitalización que se indiquen y a las áreas del comedor de personal.
- Recojo y traslado a la cocina del material usado y de los residuos de los alimentos, según normativa de manejo de residuos sólidos.
- Lavado posterior a la repartición de las vajillas, bandejas, coche y restos de enseres utilizados.
- Mantenimiento a todos los equipos del área de nutrición entregados por parte del Hospital Moyobamba, cada vez que lo requiera.
- Limpieza general de equipos, materiales, instalaciones, áreas destinadas a trabajadoras entre otros.
- El mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos, materiales, utensilios, instalaciones, áreas de trabajo serán especificados en el cronograma de mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos, de acuerdo al programa de general de higiene (PGH) que el contratista debe contar obligatoriamente.

HORARIOS DE ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN:

La distribución del personal será en coordinación con la Oficina de Nutrición y dietética y por la empresa el Supervisor, de lunes a domingo en todos sus horarios, incluyendo feriados, distribuidos en cada turno como se indica a continuación:

1er Turno MAÑANA:	08 Horas	(05:00 am a 01:00 pm)
2do Turno TARDE:	08 Horas	(01:00 pm a 09:00 pm)

NOTA: Este horario puede ser modificado de acuerdo a la necesidad y en coordinación con el área de Nutrición y dietética.

5.2 . ACTIVIDADES:

El requerimiento para el Servicio de Alimentación y Nutrición del Hospital Moyobamba, segundo nivel de atención, para los trabajadores y pacientes. Los alcances de los procesos se definen de la siguiente manera:

a) Recepción:

- La Empresa deberá contratar a los distintos proveedores, haciéndose responsable del cumplimiento por parte de los mismos de las normativas higiénico-alimenticias establecidas en cada momento en materia de conservación y manipulación de alimentos.
- La Empresa coordinará con el nutricionista del hospital los días de ingreso de los insumos perecibles y no perecibles para así poder ser revisados por el nutricionista del hospital y del concesionario. Se rechazarán los insumos que no cumplen con los criterios de calidad o en caso que no se evidencia el registro sanitario.

b) Almacenamiento:

- Todos los productos, tanto perecederos como no perecederos, estarán almacenados en cumplimiento con la normativa vigente en cada momento y, se llevará a cabo un control de caducidades y temperatura que asegure su estado óptimo.

c) Proceso de cadena fría:

DIRESA - R.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

- Proceso de cadena fría, correspondiente a este servicio, se establecen las consideraciones generales relativas a las distintas etapas del proceso de cadena frío. La Empresa deberá ajustarse a la normativa vigente en cada momento, siendo la Única responsable de la corrección en todas y cada una de las fases del proceso, así como de garantizar que todos los alimentos servidos a los pacientes y personal de salud estén en perfectas condiciones (sanitarias, organolépticas y nutricionales) y cumplen los requerimientos normativos establecidos.
- La aplicación del proceso de cadena fría estará supeditada, no solo a la disponibilidad de espacios suficientes en el área de cocina, sino a la presentación de alternativas, en el Plan Operacional Anual que cubran esta necesidad.

d) Distribución:

- La Empresa será la responsable de distribuir las bandejas de alimentos desde la cocina hasta a misma habitación del paciente y el comedor del personal.

e) Recojo de sucio y lavado:

- La Empresa será responsable de la recuperación de todos los materiales (carros, vajilla, menaje y bandejas) que deberán llegar a la zona de lavado después de cada turno desde las habitaciones de los pacientes. Deberá establecer por escrito los procedimientos para el lavado, limpieza y desinfección, de todos los materiales, incluyendo los horarios de recogida.

5.3 OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO.

El proveedor deberá ofrecer el menú para los trabajadores del hospital II-1 Moyobamba, de manera eficiente, con los nutrientes correspondientes para una buena alimentación.

5.4 PROCEDIMIENTO:

5.4.1 RESPONSABILIDAD POR LA PRESTACIÓN:

El contratista debe aplicar de manera obligatoria los Principios Generales de Higiene (PGH), mediante el Programa de Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos (BPM) y el Programa Higiene y Saneamiento (PHS) los que deben plasmarse en documentos físicos o virtuales que demuestren su aplicación y verificación a través de controles, los cuales deben ser elaborados de acuerdo al servicio de alimentación del Hospital; Según NTS N° 098- MINSA/DIGESA.V.01, Norma Sanitaria para servicio de alimentación colectiva en establecimientos de salud. Esta documentación debe estar a disposición de los nutricionistas del Hospital II – 1 Moyobamba, para la vigilancia sanitaria.

El contratista mantendrá el número adecuado de personal para dar los descansos físicos, vacaciones y descansos médicos. Al Hospital Moyobamba no le corresponderá ninguna responsabilidad por accidentes, daños, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista o daños ocasionados

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2378

por accidentes o similares que permitan sufrir sus trabajadores serán responsabilidad del contratista.

5.4.2 CONDICIONES PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO:

- El contratista deberá tomar las providencias del caso que aseguren el suministro permanente de servicio de alimentos según requerimiento del hospital.
- El servicio de alimentos deberá ser aptas para el consumo humano y no deben ser de menor calidad que las exigidas en las especificaciones técnicas detalladas en las bases.
- No se podrá ingresar ni retirar bienes de las instalaciones del Hospital que no estén contemplados contractualmente o sin autorización de la administración.
- El contratista y/o las personas que asigne para brindar el servicio materia del proceso de selección, brindaran el apoyo para el registro, revisión y/o control que se realicen a ellos mismos, a las raciones alimentarias y a los vehículos de transporte interno en el establecimiento de salud.
- El contratista proporcionará con (15) días de anticipación la planificación mensual del régimen de alimentación para pacientes y personal de salud, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de nutrientes en base a una ración, a fin que el área de Nutrición y Dietética pueda efectuar la evaluación y realizar las correcciones necesarias a las preparaciones que no tengan aceptación por el personal usuario, las mismas no serán programadas en lo sucesivo.
- El contratista presentará en forma mensual y con una semana de anticipación el rol de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, equipos y utensilios, considerando las normas vigentes de limpieza y desinfección. El cual estará contemplado en el su programa de higiene y saneamiento.

5.4.3 CONTROL DE CALIDAD:

La evaluación de la calidad la efectuará el área de Nutrición del hospital aplicando los criterios que se citen a continuación:

- La calidad de las dietas corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, minerales, dosificación y frecuencia consumo de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, características organolépticas, uso de insumos, transporte adecuado, etc.).
- La cantidad de las dietas corresponde al requerimiento remitido por cada servicio del hospital.
- El área de Nutrición del Hospital certificará las cantidades de productos y/o insumos a utilizarse en la preparación de alimentos, propuestos en el régimen de alimentación del Hospital.

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

5.4.4 CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS Y ENTREGADOS:

- La recepción y conformidad de las raciones alimenticias entregadas son de responsabilidad del nutricionista del Hospital, quien verificara la calidad, cantidad y cumplimientos de las condiciones contractuales, previamente a dar la conformidad respectiva.
- En caso de que exista observaciones se levantara un acta en la que se indicara claramente en qué consisten estas, dando al contratista un plazo de acuerdo a los sucesos evidenciados, estas no deben pasar un tiempo máximo de 48 horas para la subsanación de la misma.
- La recepción conforme no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

5.4.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTO MÍNIMOS MENSUAL:

Nº ÍTEM	TIPO DE DIETAS		RACIONES APROXIMADAS MENSUALES
01	DIETAS COMPLETAS PACIENTES	DESAYUNO	520
		ALMUERZO	630
		CENA	320
02	DIETAS BLANDAS: HIPOGLUCIDAS, HIPOSÓDICAS, HIPOGRASAS, HIPERPROTEICAS, HIPOALERGÊNICAS DE LOS PACIENTES	DESAYUNO	840
		ALMUERZO	720
		CENA	780
03	LIQUIDAS AMPLIAS	DESAYUNO	95
		ALMUERZO	75
		CENA	95
04	ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I, II, III.	DESAYUNO	5
		ALMUERZO	5
		CENA	10
05	FORMULAS POLIMÉRICAS POR LITRO (PEDIÁTRICA, ADULTO, ADULTO MAYOR, DIABÉTICOS, EPOC, ETC)	DESAYUNO	200
		ALMUERZO	200
		CENA	200
06	TOLERANCIA ORAL	GLOBAL	55

CANTIDAD PROMEDIO DEL PERSONAL DE TURNO DEL HOSPITAL	
DESCRIPCIÓN	RACIONES APROXIMADAS MENSUALES
DESAYUNO	460
ALMUERZO	2300
CENA	3150

5.4.6 ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DE LOS ALIMENTOS:

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA SERVICIO GENERAL NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

⇒ **Requerimiento energético de pacientes y trabajadores del hospital:**

- El valor calórico total de las raciones sólidas de pacientes y personal de guardia será de 2000 hasta 2400 calorías por día, con un margen de +/-3% distribuido de la siguiente forma:
  - Desayuno 20% con un máximo de +/-3% (480KCAL)
  - Almuerzo 45% con un máximo de +/-3% (1080 KCAL)
  - Comida o cena 35% con un máximo de +/-3% (840KCAL)
- El valor calórico de la cena de personal de guardia será de 1200 Kcal. Con un margen hasta 1800 Kcal.
- El valor calórico de macronutrientes de las dietas sólidas completas para pacientes y trabajadores será:
  - Energía proveniente de proteínas del 10-15% del valor calórico total (70% AVB, 30% BVB)
  - Energía proveniente de carbohidratos del 55-60% del valor calórico total, no más del 10% de carbohidratos simples.
  - Energía proveniente de grasas del 25-30% del valor calórico total, no más del 8% de grasas saturadas.
- El contenido de fibra del régimen completa de pacientes y personal de guardia debe aportar de 25-30 gramos.
- La relación de micronutrientes para el régimen completa deberá además cubrir los requerimientos de acuerdo a normas internacionales FAO/OMS.
- La composición de nutrientes en los regímenes dieto terapéuticos será:

RÉGIMEN DIETÉTICO	VALOR CALÓRICO TOTAL	% DEL VCT PROTEÍNAS	% DEL VCT CARBOHIDRATOS	% DEL VCT GRASAS (NO MÁS DE 8% DE GRASAS SATURADAS)
Completa, Blanda, Hiposódico, Hipo alérgica	2000 - 2400 Kcal.	10%-15%	55%-60%	25%-30%
Hipoglúcido y/o Hipocalórico	1200 - 1800 Kcal.	15%	50% - 55%	30%-35%
Hiperproteico	2400 - 2400 Kcal.	20%	55%- 60%	20% - 25%
Hipograsa	1800 - 2200 Kcal.	10% - 15%	60% - 65%	20% - 25%
Alimentación complementaria (I, II Y III)	800 - 1300 Kcal.	7 % -10% (70%AVB - 30% BVB)	63% - 65%	25% - 30%
Liquida Amplia	800 -1000 Kcal.	3%	97%	0%

Consideración de la prestación del servicio:

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

- La tolerancia oral o líquidas restringidas deben suministrarse en vasos descartables o bolos de acero inoxidable.
- La variación de las dietas será establecida por el Área de Nutrición del Hospital.
- El valor calórico total de las dietas dependerá de la prescripción médica - dietética para cada paciente.
- Para la dieta hiperproteica debe considerarse 03 adicionales distribuidos en tres comidas principales con alimentos a base de leche fortificada en hierro o postres a base de leche (volumen de 250 cc) o 2 claras de huevo o huevo duro, etc, los que serán distribuidos en horarios de las 10 a.m., 3 p.m. y 7 p.m. o 9 pm. Será considerado dentro de la dieta Hiperproteica tal como indique el nutricionista del hospital parte de su régimen alimenticio.
- La fórmula enteral cubrirá con las necesidades calóricas-proteicas de los pacientes y recibirán de acuerdo a su patología, acuerdo con la indicación del médico tratante y/o Nutricionista del Hospital.
- La dieta para lactantes y niños (6 a 60 meses) se describe en el cuadro respectivo fraccionada en 5 tomas, con distribución porcentual acorde a su edad, dieta según patología y su refuerzo proteico-calórico será en 03 tomas, a base de leche fortificada en hierro o postres a base de leche o fruta (en horarios de las 10:00 a.m., 3:00 p.m, y 7:00 p.m).

5.4.7 Esquema dietético:

⇒ **Dieta completa del personal del hospital:**

ALMUERZO	CENA
Entrada y/o Sopa Plato de fondo Fruta y/o postre Refresco de fruta 500 cc ó a libre demanda	Entrada y/o Sopa Plato de fondo Fruta y/o postre Refresco de fruta o Infusión 500 cc ó a libre demanda

ALMUERZO

- Entrada 250 cc o sopa 250 - 300 según preparación.
- Plato de fondo (01 ó 02 opciones)
- Fruta al natural o postre (02 veces por semana postre elaborado y 05 veces por semana fruta)
- Refresco de frutas 500 c.c. ó a libre demanda

❖ CENA

- Entrada 250cc o sopa 250 - 300 según preparación
- Plato de fondo (01 ó 02 opciones)
- Refresco de fruta o Infusión 500 cc ó a libre demanda
- Fruta al natural o Postre (02 veces por semana postre elaborado y 05 veces por semana fruta)

NOTA: El régimen de alimentación del Personal del hospital debe ser diferente a la dieta completa de los pacientes en todos sus

DIRESA - S.M. Hospital II-1 Moyobamba Nutrición

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

componentes. Se debe considerar también que la dieta Hipoglúcida debe ser diferente a las demás dietas.
Los alimentos proporcionados al personal de guardia deberán conservar la temperatura adecuada a la hora de ser servidos.

⇒ **Dieta completa e hiperproteica (pacientes):**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Lácteo Cereal con fruta 250cc Fruta entera o Jugo 250 cc Sándwich con entremés proteico Sándwich simple	Entrada y/o Sopa Plato de fondo Fruta y/o postre Refresco de fruta 500 cc	Sopa Plato de fondo Fruta y/o postre Refresco de fruta o Infusión 500 cc
ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo, 02 claras de huevo o preparaciones a base de leche	ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo ,02 claras de huevo o preparaciones a base de leche	ADICIONALES Dieta Hiperproteica: Lácteo, 02 claras de huevo o preparaciones a base de leche

⇒ **dieta blanda, antialérgica, Hiposódico, hipograsa y liquida:**

Desayunos:

Blanda/ Blanda Severa	Blanda sin residuo	Blanda mecánica	Hipoglúcida	Hiposódico	Hipograsa	Hipoalérgica	Líquida Restringida	Liquida Amplia
Leche 250cc	Leche sin lactosa ó Soya evaporada (dilución al %) 250cc	Leche 250cc	Leche Descremada s/az. 250cc	Leche Descremada 250cc	Leche Descremada 250cc	Leche Descremada o deslactosa 250cc		Mazamorra diluida 250cc
Cereal 250cc	Cereal colado 250cc	Cereal licuado 250cc	Cereal s/az. 250cc	Cereal 250cc	Cereal 250cc	Mazamorra 250cc		Cereal sin colar
Sándwich O Tostada O Pan de yema (según el caso) Sándwich o Tostada o pan de yema (según el caso) Jugo ó puré de fruta cocida 250 cc	02 Tostadas c/componente proteico. Mazamorra 200cc	02 tostada 02 claras ralladas o 40 gr de puré de pollo	01 Pan Integral c/componente proteico. Pan Integral débil: palta, aceituna, mantequilla Fruta Picada 150gr	01 Pan sin sal c/queso s/sal, tortilla, etc. Pan sin sal c/mantequilla sin sal, palta, mermelada de diferentes sabores casera	01 Pan C/pollo, 02claras, pavita cosido, queso descremado 01 tostada c/ mermelada de diferentes sabores, miel Jugo 250cc (no cítricos)	01pan o yema Mejorado (pollo, queso descremado, pavita cocida). Pan solo o tostada sola Jugo 250 cc ó fruta picada (no cítricos)	Infusión 200cc	Infusión' 250cc

Almuerzos y comidas:

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

Blanda/ Blanda Severa	Blanda sin residuo	Blanda mecánica	Hipoglúcida o Hipocalórica severa	Hiposódica / severa	Hipograsa	Hipoalérgica	Líquida Restringida	Líquida Amplia
Sopa/Crema	Sopa	Sopa licuada	% ración Sopa o 1 ración crema verduras	Sopa s/sal o crema s/sal	Sopa	Sopa	Caldo colado 200cc	Sopa de pollo 250 cc
Guiso			Saltado de Verduras o ensaladas cocidas o frescas o Puré de Verduras (blanda)	Guiso	Guiso	Guiso S/ pescado s/ res		Mazamorra 250cc
Cereal	Cereal	Cereal licuado	ración Cereal	Cereal s/sal	Cereal	Cereal		Gelatina 250 cc
Carne / Molido	Carne sancochada/ Molido	Presa licuada	Carne/ Molido	Carne/ Molido	Carne (sancochada)	Carne guiso sin condimentos	Infusión 200cc	Infusión 250cc
Puré (blanda severa)	Puré sin leche	Puré de verduras	Ensalada (solo dietas completas)	Ensalada (cocida)/ Puré de verdura	Ensalada cocida o verduras salteadas o soufle de vedrduras	Verduras cocidas		
Postre: mazamorra Blanda severa: puré de fruta cocida	Mazamorra	Mazamorra	Fruta picada /Fruta sancochada s/azúcar (blanda)	Fruta cocida puré	Fruta picada cocida (no mazamorra)	Fruta no cítricos (mandarina, naranja)		
Refresco/ Infusión 250 cc	Infusión 250 cc	Infusión 250 cc	Refresco s/azúcar 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc	Refresco/ Infusión 250 cc		

⇒ **Alimentación complementaria I, II y III:**

Ración	Alimentación Complementaria de 6 a 8 meses (I) Consistencia Aplastado	Alimentación Complementaria de 9 a 11 meses (II) Consistencia Triturado	Alimentación Niños (III) de 12 a 24 meses
DESAYUNO	Cereal 10cc Calorías 300 Yema/Hígado /pollo (40g) Cereal/Tubérculos /Hortalizas + 1 cdta. Aceite vegetal	Cereal 150cc Pan yema (1 unidad) c/Mantequilla o palta Calorías 300.	Cereal 200cc Sándwich con entremés proteico
ADICIONALES	Mazamorra o puré	Mazamorra o puré	Mazamorra o puré
ALMUERZO	Papilla con: Cereal/tubérculos/hortalizas Yema/hígado/pollo (40 gr) + 1cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta	Papilla con: Cereal/tubérculos/hortalizas Yema/hígado/pollo (500 gr) + 1cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta	Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de origen Animal (60 gr alimento proteico ó pierna de pollo) Mazamorra fruta
ADICIONALES	Mazamorra o puré	Mazamorra o puré	Mazamorra o puré

DIRESA - S.M. San Martín Hospital II-1 Moyobamba NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilches Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

CENA	Papilla con: Cereal/Tubérculos /Hortalizas Yema/Hígado /pollo (40g) + 1 cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta	Papilla con: Cereal/Tubérculos/Hortalizas Yema/Hígado/Pollo/ Carne molida/Pescado (50g) + 1 cdta. Aceite vegetal Mazamorra de fruta	Cereal Guiso y/o Guarnición Producto de Origen animal (pierna de pollo ó 60 gr alimento proteico) Mazamorra fruta
ADICIONALES	Mazamorra o puré	Mazamorra o puré	Mazamorra o puré
LA ALIMENTACION COMPLEMENTARIA I, II, III DEBEN TENER LA DENSIDAD ENERGETICA MAYOR DE 1 DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL NIÑO DADO POR FAO/OMS			

Se proporcionará Cereal Infantil Fortificado ya sea en la alimentación complementaria I, II, III aquellos niños que requieran un complemento nutricional indicado por el médico tratante en la historia clínica con la frecuencia, horario y volumen.

Este régimen será distribuido en 5 o 6 horarios al día (3 comidas principales y 3 adicionales).
El puré de Papa amarilla, yuca camote, olluco, etc será prensado. ***No se aceptarán papillas ni purés "LICUADOS", todo deberá ser aplastado.***
Las papillas deben ser de diferentes tipos de verduras u hortalizas a diario dando las características físicas: sabor agradable, olor agradable, temperatura tibia, consistencia semisólida o sólida, color variado (como puré de zanahoria, espinaca, etc.)

Agregar la cucharadita de aceite a la papilla minutos antes de la distribución en su misma charola.

Las fórmulas lácteas serán solicitadas para alimentación complementaria I, II y III de acuerdo a la necesidad nutricional de los niños, indicado por el médico tratante en la historia clínica con la frecuencia, horario y volumen.

En caso se requiera fórmulas lácteas para niños en edad de 01 a 05 años serán solicitadas según indicación del médico y/o nutricionista del Hospital.

- En la alimentación complementaria, no está permitido el servido de sopas, caldos o infusiones salvo indicación del Pediatra o nutricionista del hospital.
- Los adicionales de la alimentación complementaria I, II, III serán en los horarios 10 a.m., 3pm, 7p.m. que no representara costo adicional al hospital porque se considera parte de la dieta.

NOTA:

- Las dietas Hipoglúcida o hipocalóricas se utilizará como reemplazo del azúcar al edulcorante natural (en caso sea requerido por el nutricionista del hospital).
- Los jugos en general se ofertarán a temperaturas adecuadas, y deben ser variados de acuerdo a la estación.
- La frecuencia de preparaciones con carne picada será 02 veces al mes; 01 vez en el almuerzo y 01 vez en la comida de

DIRESA - S.M. Hospital II-1 Moyobamba Servicio Nutrición

DIRECCION REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

pacientes. La cantidad de será verificada por el nutricionista del hospital.

- Cada dieta de paciente debe salir del área de Nutrición con su indicador especificando: Apellidos, N° de cama, abreviatura de la dieta correspondiente. Utilizando el Reporte de Dietas obligatorio para cada paciente.
- La dieta completa para pacientes no debe ser igual al de la dieta blanda.
- En caso de la dieta hipercelulosica el contenido de fibra debe superar a 25 - 30 gramos/día.
- Las dietas blandas sin residuos y sin lactosa se utilizará como producto proteico leche sin lactosa o soya (envasada).

RACIONES DIETOTERAPEÚTICAS

- Comprenden los regímenes: Blando, Hipoglúcida, Hiposódico, Hipograso, Antialérgica, Hiperprotéico, Alimentación complementaria, etc. los insumos para las preparaciones adicionales, en cualquiera de estos regímenes estarán incluidos en el costo de la ración diaria porque forma parte de la prescripción dietética. Igualmente, esto regirá para los 2 litros de infusión (boldo, anís, manzanilla, etc.) distribuidos a cada uno de los pacientes, en dos horarios mañana (10 am), tarde (3pm).
- Las raciones sólidas y liquidas solicitadas para el desayuno, almuerzo y cena de pacientes de Emergencia (Pediátrica, Adulto), UCI, Cuidado Críticos, Aislados, código Blancos y los ingresos diferentes a los solicitados previamente; serán distribuidos en envases con tapa, y con sus respectivos vasos y cubierto descartables.
- No se aceptarán la entrega descartable en aquellos pacientes que el nutricionista del Hospital no haya indicado.
- El monto a pagar por el consumo de las raciones dieto terapéutica será determinado por la Unidad de Logística de la OGESS AM – UE 401 previo estudio de mercado

RACIONES ENTERALES/SUPLEMENTOS.

- Las raciones serán elaboradas y distribuidas previo acuerdo con el nutricionista del Hospital, considerando el número de tomas, volumen total de formula; la dilución, valor nutritivo y el horario de distribución.
- Las Formulas a utilizar serán entregados por la empresa: Formulas Poliméricas y Formulas Especializadas por patología (Diabetes, Insuficiencia Renal, Insuficiencia Respiratoria, Cirrosis Hepática y/o trastornos Hepáticos, etc); Formulas Elementales Poliméricas y Monoméricas, Módulos Calóricos y Módulos Proteicos.
- La contabilidad de la cantidad de Formula Polimérica y Especializada consumida se realizará de acuerdo al volumen de formula (un litro) y concentración de formula (18% a 23%) utilizada. Así mismo la cantidad de Módulos proteico y calóricos consumida será de acuerdo a la cantidad de polvo (gramos) utilizado; según indicaciones del nutricionista del Hospital.
- El monto a pagar por el consumo de la formula Enteral será por volumen de un litro y la concentración de fórmula, dicho monto será diferenciado por el tipo de formula a utilizar, el cual será

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

determinado por la Unidad de Logística de la OGESS AM – UE 401 previo estudio de mercado.

- El monto a pagar por el consumo de Modulo Proteico y Calórico será por volumen de gramos, dicho monto será diferenciado por el tipo de formula a utilizar, el cual será determinado por la Unidad de Logística de la OGESS AM – UE 401 previo estudio de mercado previo estudio de mercado.
- Las formulas serán distribuidas en recipientes esterilizadas, de acuerdo al horario establecido por el Nutricionista del Hospital.

Tipo de formula	Volumen de fórmula para contabilidad	Concentración de Formula (en polvo)	
		Al 18%	Al 23%
Formula Polimérica	1000 ml	180g	230gr
Formula Especializada según patología	1000 ml	180g	230g

Tipo de formula	Volumen de fórmula para contabilidad	Concentración de Formula (en polvo)	
		medida	Nutriente
Modulo Proteico	1000 gr	12gr	6.4 - 10 gr de proteínas
Modulo Calórico	1000 gr	12 gr	45 calorías

⇒ **Frecuencia del entremés del desayuno:**

Sándwich proteico*

ENTREMÉS	FRECUENCIA
1 unidad de huevo	1 vez por semana
40g queso fresco	2 vez por semana
40g pollo	1 vez por semana
40g pavita	1 vez por semana
60g Asado	1 vez por quincena
40g lomito de carne	1 vez por semana
40g lomito de pollo	1 vez por semana
40g filete de atún	1 vez por quincena
40g Hamburgesa	1 vez por quincena
-Carnes y quesos procesados (chorizos, rellenos, salchicha, quesos fundidos, hotdog, etc. 40gr,	1 vez por quincena
-1 unidad Tamal	
-Tortilla de verduras	1 vez por quincena
-70g chicharrón de cerdo c/zarza, etc.	1 vez por quincena
	1 vez por quincena

Nota: Los pesos indicados para los productos cárnicos son en cocido, no en crudo.

Sándwich simple *

ENTREMÉS	FRECUENCIA
Mantequilla	1 vez por semana
Mermelada	1 vez por semana
04 aceitunas negras	2 veces por semana
Manjar	
Palta 40g	1 vez por semana
50g. Camote frito o plátano frito	2 veces por semana
	1 vez por semana

Nota: Se puede adaptar a otras dietas.

Nota Importante:

DIRESA - S.M. Hospital II-1 Moyobamba Nutrición

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez Seetén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martin

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

- En el horario del almuerzo y cena del personal de guardia se proporcionará refresco y/o infusión, a libre demanda las veces que sea necesario y lo requiera el personal de guardia.
- Se presentará 01 opción en el plato de fondo del almuerzo para el personal de guardia.
- El almuerzo de personal de guardia se aceptarán 08 picados cárnicos al mes ejemplo: lomo saltado, picante de carne, ají de pollo, mondonguito, etc (utilizando el gramaje indicado); previa evaluación del régimen de alimentación con su respectiva dosificación y cálculo de nutrientes para el personal de guardia revisado y aprobado por el nutricionista del hospital.
- La programación de la dieta completa no debe ser igual a las dietas blandas, cada preparación debe ser individual. El concesionario será penalizado en caso no se cumpla con dicha indicación.
- Los refrescos y postres serán de fuente natural y no de sobres (procesados).
- Mensualmente se ofertará una Sopa Fuerte en la cena, ejemplo: Caldo de Gallina. Para lo cual el contratista deberá contar con platos hondos especiales para el caldo de Gallina como plato fuerte.
- Los postres serán de buena consistencia: arroz con leche, leche asada, crema volteada, mazamorra de calabaza, tartaletas, helado, torta helada, arroz zambito, compotas, etc. 2 veces por semana.
- En ocasiones especiales como: Semana Santa, Día de la Madre, Día del Padre, Día de la Medicina, Día del Nutricionistas, Navidad, Aniversario Patrio, del hospital II – 1 Moyobamba, etc. Las dietas completas serán mejoradas elaborando preparaciones especiales como: Chicharrón, Pachamanca, Pavo, Parrillada, etc. sin que ello implique mayor costo del menú para el Hospital.
- Para la Dieta Completa del Personal de Guardia la frecuencia de frutas en el horario de almuerzo, comida y cena; debe ser 5 veces por semana frutas entera y 2 postres por semana.
- Todas las bebidas frías serán preparadas con agua hervida fría nunca con agua cruda.

⇒ **LOS INSUMOS PARA LAS PREPARACIONES DE LAS RACIONES ALIMENTARIAS DEBEN TENER LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS EN BASE A LAS NORMAS EMITIDAS EN DECRETO SUPREMO Nº 007-98-SA:**

CÁRNICOS	VISCERAS	PESCADO	LECHE	AVES (POLLO, GALLINA, PAVO)
Frescos y/o congelados le primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Frescos y/o congelados, de primera calidad.	Leche entera evaporada o fresca pasteurizada, aptos para el consumo humano	Frescos y/o congelados, de primera calidad clase "A' aptos para el consumo humano.
FRUTA	**VERDURA**	**MENESTRAS**	**FIDEOS**	**GRASAS**
Frescos y/o en conservación de primera calidad.	Frescos y/o en conservación de primera calidad.	De primera calidad.	De trigo primera calidad para el consumo humano.	De origen 100% vegetal, primera calidad aptos para el consumo humano.

Nº	PRODUCTO	PESO NETO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	FRECUENCIA

DISESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

01	Carne de res	Guiso - Asados 120 a 150g Saltado 100 g. Sopas 35g Lomo(pan) 40g	Fresca, pulpa de primera calidad. Con certificado de calidad o la autorización SENASA.	10 veces por semana
02	Pollo Gallina	120-150g Sopa 40g Ají de gallina 100 a 115g 120-150g Sopa 40g	Fresco sin grasa, con hueso, sin golpes, ni moretones. Con certificado de calidad. Peso pollo mínimo s/menudencia 1.60 kg a 2.00 kg Cado de Gallina (plato fuerte mínimo s/menudencia 1.60 kg a 2.00 kg	13 veces por semana 1 ves al mes época invierno
03	Pescado	Sopa 40g Pescado entero 120 a 150gr	Blanco y pescado con un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturado. Fresco con certificación sanitaria del Terminal	2 veces por semana
04	Anchoveta o pota	Hamburguesa 80gr Hot dog 30gr Entrada 80gr	Fresco o congelado, con olor característico a mar. Procedencia del IPT con su registro sanitario.	1 vez por mes.
05	Conserva de pescado	Sándwich 40g Entradas 40g	Filete o lomito de marca, registro sanitario sin abolladuras. Registro sanitario.	Según programación
06	Hígado de res	120g	Pieza entera congelada, limpio, color y olor característico. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA.	4 veces al mes
07	Mondongo	Guisos 130gr Sopas 40g	Congelado. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA	4 veces al mes
08	Bofe	Guisos 100 gr	Congelado limpio, color, olor característico debe ser autorizado por SENASA.	02 veces por semana.
09	Pavita 0 Medallón de pavo	120g-150g respectivamente	Congelada, Pieza fresca, con hueso, sin golpes de textura firme. Extra seleccionado color y olor característico. Limpio de moretones y piltrafas. Registro sanitario.	6 veces por semana
10	Carne de Cerdo	Adobos 120 a 150g Chicharrón 120 a 150g Chuleta 120 a 150g	Porcino. Fresca limpia, de acuerdo a la preparación. Con registro sanitario.	2 vez por quincena (dieta completa y personal de guardia)
11	Huevo	60g Arroz chaufa 20g Pastel 30g Sopas/ Tortilla 15g Relleno 8g	Libre de impurezas, fresco. Rosado, limpio y cáscara entera.	Según programación
12	Menestras	60 - 70g Sopas 20g Ensaladas 40g	Grano entero, primera calidad. Sin impurezas.	*2 por* semana (personal guardia y completa de pacientes)
13	Leche Evaporada Entera, Descremada, deslactosada	125cc bebida Puré o ajiaco 30 ml Postres 40 ml. Mazamorras 40 ml Sopa .salsa 25 ml	Registro sanitario, fecha de vencimiento. Vigente mínimo 2 meses. Fortificada con HIERRO.	Ver Cuadro de Frecuencia de preparaciones. Descremada según tipo de

DIRESA - S.M. Hospital II-1 Moyobamba NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
OFICINA DE GESTIÓN DE RECURSOS DE SALUD HUMANO

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

				dieta. Dilución 1:1
14	Queso fresco pasteurizado	Sopa 10g Sándwich40g Salsas25g Guisos 20g	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, y fecha de vencimiento.	2 por semana (desayuno)
15	Arroz	100g Sopas 20g Aguadito 30 Postre 25g Arroz c/pollo 150g	Grano entero, lustroso, libre de impureza, clase superior. Registro sanitario.	Diario
16	Avena	Desayuno 20g Sopas15g Postre 25g	Hojuelas enteras de color característico, libre de impurezas. Envasado con registro sanitario, fecha vencimiento.	Diario
17	Fideos	Sopas c/verduras 20g Sopa solo 30g Tallarines 125g	Corteza de color característico, sin impurezas, de buena calidad. Envasado con registro sanitario, fecha vencimiento.	De acuerdo a la programación
18	Harina de trigo	Arrebozados 12g Torreja, pastel 20g Mazamorra, sopa crema 25g Apañado 6g Papa rellena 10g Espesar, compota, broster 4g	La harina puede ser blanca o de un color crema suave. Olor normal de la harina ligero y agradable. Libre de impurezas. Su gusto tiene que ser a cola fresca. No debe presentar una coloración ligeramente azulada es normal y advierte sobre el inicio de una alteración.	De acuerdo a lo programado
19	Mote pelado	Sopa 30g Champú 20g Guisos 60	Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario.	De acuerdo a lo programado
20	Maicena	Sopas 12g Postre 15 Compota 5g	Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	De acuerdo a lo programado
21	Polenta	Sopas 20g Guiso 60g	Envasado con registro sanitario, fecha de vencimiento.	De acuerdo a lo programado
22	Quinua	Sopas15g Chupes y postres 20g Guisos c/arroz 25g Guisos s/arroz 60g	Grano entero, lustroso, libre de impureza. Registro sanitario.	De acuerdo a lo programado
23	Pan francés e Integral	30-60g Ají de gallina 30g Croquetas, ocopa 9g Salsa *de* maní 3g	Corteza de color caramelo claro, consistencia quebradiza, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio.	Diario
24	Pan de yema	35-40g	Corteza de color caramelo claro, consistencia suave, miga blanda, elástica, tipo esponjoso, olor característico, sin bromuro de potasio.	Diario
25	Tostadas	2 unidades por ración	De primera calidad, envasadas, con registro sanitario, fecha de vencimiento, paquetes de 06 a 12 unidades.	Diario
26	Papa fresca	Sopa crema/ají gallina/estofado/ guarnición 150g Ensalada mixta 55g Causa/ papa rellena 170g Saltado 150g Ajiaco/locro 155g Cazuela/aguadito 35g Puré/frito 200g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo a lo programado

DIRESA-SM
NUTRICIÓN
HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
OFICINA DE GESTIÓN DE RECURSOS DE SALUD ALTO MAYO

Lic. Milka R. Vilchez Sectán
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

27	Papa seca	Carapulcra c/arroz 50g Carapulcra sin arroz 65g	Seca, de papa amarilla. Bolsas de polietileno y /o papel, herméticamente cerradas. Calidad de primera, color amarillo cristalino, uniforme, granulado, Libre de impurezas. Registro Sanitario vigente.	De acuerdo a lo programado
28	Camote	Guiso c/arroz 135g Guiso s/arroz 200g Dulce camote 130g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo a lo programado
29	Olluco	Chupe 80g Guiso/ajiaco 200g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa.	De acuerdo ajo programado
30	Yuca	Sopa 30g Guarnición s/arroz 200g Guarnición c/arroz 100g	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa	De acuerdo a lo programado
31	Harina chuño	Compota/broster 3g Mazamorra 17g	Fécula de papa. Envase de polietileno, herméticamente cerrado Calidad de primera, polvo uniforme sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas, Registro Sanitario vigente Vencimiento mínimo cuatro meses.	De acuerdo a lo programado
32	Verduras y Hortalizas	Según Tabla de Dosificación de Alimentos (INS - MINSA)	Buen estado de primera calidad. Características organolépticas sui géneris.	Diario en diversas preparaciones
33	Aceituna	Pan 4 aceitunas botija Escabeche 10g	Buen estado, color característico no debe haber presencia de sustancias externas.	De acuerdo a lo programado
34	Fresa	Postre 200g Jugo 200g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	De acuerdo a lo programado
35	Guindones	Mazamorra morada 8g Compota 60g	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
36	Higos secos	Postre 50g	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabor característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a programado
37	Melocotón seco - huesillo	Mazamorra morada 14g	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabores característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
38	Pasa	Arroz con leche y mazamorras 5g	Deshidratado. A granel en bolsas de papel. Calidad de primera, olor, color y sabor característicos, aspecto brillante, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente.	De acuerdo a lo programado
39	Limón	Refresco 20g Ensalada 10g	Debe presentar un color verde amarillo característico, cascara brillante y olor característico.	De acuerdo a lo programado

DIRESA - S.M. Gobierno Regional San Martín Hospital II-1 Moyobamba NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez-Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

40	Durazno	150g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	Según temporada
41	Mandarina	160 g	Consistencia Firme, sanos, Limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas.	Según temporada
42	Mango	200g.	Estar enteros, ser de consistencia firme, aspecto fresco, sin deterioros, sanos, estar limpios y exento de manchas negras, daños causados por plagas, grado de madurez satisfactorio, homogeneidad.	Según temporada.
43	Manzana	Refresco 60g Postres 200g Desayuno /cereal 50g	Aspecto fresco, sin deterioro, limpios estar exento de daño causado por plagas, picaduras, presentar grado de madurez satisfactorio, Homogeneidad.	Según temporada.
44	Maracuyá	Refresco 50g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	Según temporada.
45	Membrillo	Con cereal 30g Compota 50g	Presentar Madurez, No Golpeada, Sin ataques de Insecto, No presentar Estado de Fermentación.	Según temporada.
46	Melón	250 g. Neto Jugo (200 g) Ensalada(50 g)	Consistencia firme, aspecto fresco, estar exentos de plagas estar exento de humedad externa anormal, presentar grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.	Según temporada.
47	Naranja	Postre 200g Ensalada (30 g) Jugo 4-5 unidades por vaso volumen 250 ml.	Consistencia firme, sanos, limpios, exentos de magulladuras, exentas de plagas, coloración típica de la Variedad.	Según temporada.
48	Pera	160 gr	Presentar estado de madurez Sanos, limpios	Intercambiar con las frutas de acuerdo a la estación.
49	Plátano de Seda	170 g.	Enteras, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plagas, madurez satisfactoria.	Según programación
50	Plátano de la Isla	150 g.	Enteras, consistencia firme, sin magulladuras, exento de daño causado por plagas, madurez satisfactoria.	Según programación
51	Sandia	300gr Bruto	Grado de Madurez Satisfactorio,	Según temporada
52	Uva Blanca, Negra	200 g. Bruto	Sanos, Limpios, aspecto fresco, exento de plagas	Según temporada.
53	Granadilla	160 g.	Exentos de Magulladuras, exentos de plagas, grado de madurez satisfactorio.	Según temporada.
54	Ciruela	150 g.	Exento de plagas , sanos, limpios grado de madurez satisfactorio	Según temporada.
55	Tuna	150 g.	Estar enteras, consistencia firme, aspecto fresco, exenta de espinas, exentas de manchas, exenta de daños.	Según temporada.
56	Papaya	Jugo (200 g) neto Ensalada (50 g) neto Natural(200 g)neto	Consistencia firme, exenta de magulladura, aspecto fresco, estar exento de olor y sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio, según la naturaleza	Según programación

DIRESA-S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vílchez Benites
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2376

			del producto., grado madurez satisfactorio.	
57	Piña	Jugo 200 g (Neto) Ensalada 50 g Natural 170g neto Cereal 52g	Aspecto Fresco, sin deterioro Estar exentos de plagas, manchas pronunciadas, estar exentas de olor, sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio.	Según programación
58	Guanábana	Jugo 150 g	Aspecto Fresco, sin deterioro Estar exentos de plagas, manchas pronunciadas, estar exentas de olor, sabor extraño, presentar grado de madurez satisfactorio.	Según temporada

Nota importante:

- Otros productos que no han sido considerados se ajustarán según la Tabla de Dosificación de Alimentos para servicios de alimentación colectiva del MINSA (INS- CENAN) y para el cálculo de nutrientes se tomara en cuenta la tabla de composición de alimentos del MINSA (INS- CENAN)
- Los productos que vayan a ingresar al hospital deben ser revisados por el nutricionista del hospital y el nutricionista de la empresa.
- Otros Productos no detallados deberán corresponder a niveles similares de primera calidad.
- Está prohibido el uso de alimentos adulterados, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados.
- Igualmente se prohíbe el uso de alimentos sobrantes o rechazados. El Concesionario será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera ocasionar.
- los alimentos serán utilizados de acuerdo al tipo de dieta, considerando el ESQUEMA DIETÉTICO.
- La dosificación para ensalada de fruta será con un gramaje de 200gr.
- Los certificados requeridos deben estar disponibles en cualquier momento para su inspección.
- Luego de recepcionada la materia prima, se almacenarán según las características de- cada insumo. Todo movimiento se registrará en una tarjeta visible de manera obligatoria (kárdex manual o automático) y cumplirá el principio de PEPS (lo primero que ingresa es lo primero en salir).
- Los productos dentro de la cámara de refrigeración deben estar ordenados y rotulados con fecha de ingreso (no abarrotados) para permitir la correcta distribución del frío.
- La materia prima de origen animal (carnes, aves, huevos, pescado, lácteos embutidos etc.) se almacenarán a menos de 5° centígrados.
- Las carnes congeladas que no se utilicen de inmediato, se conservaran en cámaras de congelación a temperaturas igual o inferior a -18°C.

⇒ **Programación de las raciones alimenticias:**

Se entregará al Nutricionista del Hospital al régimen de alimentación Mensual con la firma del nutricionista del Concesionario con 15 días de anticipación para su aprobación según crea conveniente; sin la aprobación de la misma no procederá a la elaboración de las raciones.

⇒ **Condiciones de la prestación del servicio:**

DIRESA - S.M. GOBIERNO REGIONAL NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

a) Los horarios del suministro de raciones iniciarían y concluirá, como sigue:

Personal del Hospital:

- Desayuno: 07:00 - 10.00 a.m.
- Almuerzo: 12:30 - 03:00 p.m.
- Cena : 07:00 - 10:00 p.m.

Pacientes Hospitalizados:

- Desayuno: 06:30 - 7.00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 - 12:30 p.m.
- Cena : 05:30 -6:00 p.m.
- Fraccionados: 10:00 a.m., 3:00 p.m., 7:00 p.m. y 9pm

NOTA: Este horario puede ser modificado de acuerdo a la necesidad y en coordinación con el área de Nutrición y dietética.

Con una tolerancia de 10 minutos luego se procederá a considerar como incumplimiento poniendo a consideración como falta y asociarlo a penalidad. El horario podrá ser modificado previo análisis de la parte usuaria y comunicado a la empresa.

- El contratista es responsable de la entrega de las raciones a los comensales a quienes corresponde previa identificación, será cancelada la totalidad de raciones que se solicitan preparar al contratista.
- En el caso de pacientes el suministro de raciones se realizará previa solicitud del Nutricionista o del personal profesional (enfermero, obstetra o médico) este último en el formato: "Solicitud de Dietas".
- El Contratista debe coordinar permanentemente con el área de Nutrición del Hospital aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.

b) Almacén: el concesionario implementara el almacén con equipos mínimos indispensables y realizara la limpieza y desinfección de acuerdo a su cronograma.

- El ingreso de alimentos al hospital será exclusivamente por la puerta N° 03.
- El ingreso de alimentos al hospital será los horarios de 08:00am a 11:00 a.m. como mínimo 03 veces por semana (alimentos secos, frescos: frutas, verduras, legumbres, tubérculos, queso, embutidos, etc.), y el ingreso de cárnicos y vísceras ingresaran de lunes a sábado en horario de 08:00 a 11:00 a.m., transportados en envases idóneos con hielo para mantener la temperatura optima de traslado.
- después de este horario no se podrá ingresar alimentos previa autorización del área de nutrición, caso contrario asumirá las penalidades correspondientes.

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Pilcher Sedán
NUTRICIONISTA
CNP N° 2376

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

5.5 . PLAN DE TRABAJO:

El Plan Operacional Anual del Servicio contendrá entre otros los siguientes documentos y procedimientos. Este plan será presentado por el concesionario.

- ✓ Plan de Dietas según las directrices que emanen de la unidad de Nutrición y dietética.
- ✓ Manual de organización y funciones.
- ✓ Manual de normas y procedimientos basado en los principios de análisis de peligros y puntas de control crítico.
- ✓ Manual y programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), que contenga las medidas higiénicas a ser aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribuci6n de alimentos destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.
- ✓ Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que incluya los procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, ambientes, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficie de trabajo, entre otros con el propósito de minimizar los riesgos de contaminaci6n cruzada hacia los alimentos.
- ✓ Programa de capacitación de manera mensual para el personal del servicio, deberá contener cronograma y temario.
- ✓ Plan de seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Implementación y seguido del Plan de prevención y vigilancia de la Salud de los trabajadores frente a COVID-19, según la R.M. Nº 239-2020-MINSA y sus modificaciones.
- ✓ Otra información que se considere relevante para la garantizar la calidad el servicio y cuya inclusión en el Plan Operacional Anual del Servicio deberá ser acordada entre hospital y la concesionaria.

Al respecto, de acuerdo a la naturaleza del servicio, se podrá requerir la presentación de un plan de los planes de trabajo, para lo cual deberá delimitarse el contenido, condiciones y la oportunidad de su entrega.

5.6 . RECURSOS A SER PREVISTOS POR EL PROVEEDOR:

Materiales e insumos a utilizar deberán ser proporcionados por la Empresa para el trabajo de alimentación y nutrición, las cuales serán de distintas clases, como:

UNIFORME DE PERSONAL DE alimentación y nutrición

a) VARONES:	b) DAMAS:
Pantalón largo COLOR CLARO	Pantalón largo COLOR CLARO
Chaqueta con manga corta o 3/4 de color claro	Chaqueta con manga corta o 3/4 de color claro
Gorra de tela o cofias para el cabello	Gorra de tela o cofias para el cabello
Mascarilla	Mascarilla
Guantes de nitrilo	Guantes de nitrilo
Botín o Calzado de Seguridad, antideslizante, de alta resistencia y cómodos para el desplazamiento diario. Color claro.	Zapatillas de Goma o Calzado de Seguridad, antideslizante, de alta resistencia y cómodos para el desplazamiento diario.
Guantes de jebe de nitrilo o jebe	Guantes de jebe o nitrilo (no se permite implementos como anillos,pulseras,aretes, reloj)

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vílchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

Camisa y/o polo COLOR CLARO	Blusa y/o polo COLOR CLARO

UNIFORME DEL PERSONAL QUE INGRESARÁ AL CENTRO DE ACOPIO DE RESIDUOS SÓLIDOS

- ⇒ Pantalón largo.
- ⇒ Chaqueta o camisa.
- ⇒ Gorra de tela o cofia.
- ⇒ Mascarillas adecuadas para el servicio.
- ⇒ Guantes de nitrilo.
- ⇒ Botas de PVC, impermeables, antideslizantes, resistentes a sustancias corrosivas, color claro, preferentemente blanco y de caña mediana.
- ⇒ Mandil de PVC impermeable.

Productos e insumos a utilizar:

Deberán ser proporcionados por la Empresa para el proceso de elaboración de alimentos, las cuales serán de distintas clases, como:

El catálogo de productos/alimentos utilizados para la empresa requiere la aceptación del Hospital con antelación al inicio de la prestación del servicio y debe satisfacer las necesidades y objetivos del Hospital objeto del concurso.

La codificación y descripción de cada una de las partes de las materias primas a utilizar, aplicadas a cada receta y menú, se ajustará a la descripción de calidad y presentación comercial para cada materia prima que será utilizada siguiendo las normas técnicas peruanas a Codex alimentario (en su caso).

El catalogo constara de los siguientes apartados (siguiendo la clasificación del registro sanitaria de alimentos):

- Carnes y derivados cárnicos, aves y caza.
- Pescados, crustáceos, moluscos y derivados.
- Huevos y derivados.
- Leche y derivados.
- Grasas comestibles.
- Cereales.
- Leguminosas.
- Tubérculos.
- Harinas y derivados.
- Hortalizas, verduras, setas, frutas y derivados.
- Edulcorantes naturales y derivados.
- Condimentos y especias.
- Alimentos estimulantes y derivados.
- Platos preparados y/o precocinados, preparados alimenticios bajo fórmula específica y para regímenes especiales.
- Aguas de bebida y hielo.
- Helados.
- Bebidas no alcohólicas.
- Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos.

Los insumos o productos deben ser usados en cantidad de acuerdo a la necesidad del servicio, así como la implementación de insumos para el buen funcionamiento del servicio en la cual esto sea informado en la estructura de costos de manera mensual adjuntado en el informe.

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

5.7 RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTAS POR LA ENTIDAD:

⇒ El Hospital para la prestación del servicio asignará al contratista en cesión de uso y bajo inventario, la planta física (instalaciones), equipos, mobiliario y facilidades para la prestación del servicio.

⇒ El Hospital entregara al concesionario del servicio los Equipos y Materiales, los mismos que serán considerados en las bases como ***alquiler de la infraestructura y equipamiento, uso de consumos de servicios básicos como energía, agua, internet, entre otros, así como depreciación de lo mencionado en un costo del 10.0% mensual del valor de la facturación con la finalidad de que cubra además el costo de mantenimiento, pago de servicios básicos y depreciación de equipos, entre otros. la cual será descontado de la facturación mensual que realice la empresa.***

⇒ A la firma del contrato con la empresa seleccionada se realizará el inventario y entrega mediante acta de los ambientes y equipos a utilizar durante el servicio.

⇒ Además del equipamiento que forma parte de los bienes de capital de la institución que van hacer usados en las actividades del servicio solicitado se considerará un porcentaje de descuento en el contrato previo acuerdo entre las partes.

CONSULTORIOS	CANTIDAD	BIENES Y EQUIPOS
VESTUARIO PERSONAL	2	Lavatorio de cerámica vitrificada, AF, de 20" x 18", control de codo o muñeca
VESTUARIO PERSONAL	2	Inodoro de cerámica vitrificada con válvula fluxómetro
VESTUARIO PERSONAL	2	Salida de ducha de agua fría y caliente
VESTUARIO PERSONAL	2	Sumidero de bronce cromado para ducha
VESTUARIO PERSONAL	2	Espejo adosado marco metálico de 40 x 60 cms.
VESTUARIO PERSONAL	1	Jabonera cromada con dispensador para jabón liquido
VESTUARIO PERSONAL	2	Jabonera de loza para ducha
VESTUARIO PERSONAL	2	Porta rollo de papel higiénico de loza
VESTUARIO PERSONAL	2	Papelera de plástico con tapa y ventana batible
VESTUARIO PERSONAL	2	Banco de madera para desviste.
VESTUARIO PERSONAL	2	Percha metálico de pared con 4 ganchos.
DEPOSITO DE RESIDUOS	3	Cilindro de plástico con tapa de vaivén 140 lts.
DESPENSA	6	Estantería de Acero Inoxidable de 4 niveles regulables de 1200x450x1900mm
CAMARA DE CONSERVACION	1	Estantería epóxica de 4 niveles regulables de 1200x450x1900mm
RECECCION Y CONTROL	1	Reloj eléctrico de pared
PREPARACION PREVIA	1	Lavadero de acero inox. 18" x 70" con dos pozas y 2 escurrideras.
PREPARACION PREVIA	1	Mesa de trabajo central c/repisa inferior de 1500x600x900mm
PREPARACION PREVIA	1	Mesa de trabajo mural c/desconche de 1200x600x900mm -
PREPARACION PREVIA	1	Refrigeradora eléctrica de 3.8 pies cúbicos
COCINA GENERAL	2	Lavadero de acero inox. 18" x 70" con dos pozas y 2 escurrideras.
COCINA GENERAL	1	Lavamanos mural c/ mando a pedal de 600x650x850mm
COCINA GENERAL	1	Cocina mural a gas de 8 hornillas de 800x900x900mm
COCINA GENERAL	2	Marmita directa a gas de 100 lts de 900x900x850mm
COCINA GENERAL	2	Carro para transporte de bandejas

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO

Lic. Milka R. Vilchez Sandoval
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

COCINA GENERAL	1	Campana extractora central tipo isla de 3400x2400x400mm equipada
COCINA GENERAL	1	Freidora de papas a gas
REPOSTERO	1	Lavamanos mural c/ mando a pedal de 600x650x850mm
REPOSTERO	1	Carro transportador de platos
REPOSTERO	1	Módulo neutro para entradas con dobles repisa superior 1200x750x900mm
REPOSTERO	1	Módulo neutro para bebida de 1000x750x900mm
LAVADO DE VAJILLAS	1	Lavadero de acero inox. 18" x 70" con dos pozas y 2 escurrideras
LAVADO DE OLLAS	1	Lava fondo de 3 pozas con escurridero y ducha mural
STAR DE RECEPCION DE COMIDA	2	Carro para transporte de bandejas
LAVADO VAJILLAS DE PACIENTES	1	Campana extractora mural de 1000x900x400mm equipada
SERV. HIG. PUBLICO HOMBRES	1	Lavatorio de cerámica vitrificada, AF, de 20" x 18", control de codo o muñeca
SERV. HIG. PUBLICO HOMBRES	1	Inodoro de cerámica vitrificada con válvula fluxómetro
SERV. HIG. PUBLICO HOMBRES	1	Espejo adosado marco metálico de 40 x 60 cms.
SERV. HIG. PUBLICO HOMBRES	1	Jabonera cromada con dispensador para jabón liquido
SERV. HIG. PUBLICO HOMBRES	1	Porta rollo de papel higiénico de loza
SERV. HIG. PUBLICO HOMBRES	1	Papelera de plástico con tapa y ventana batible
SERV. HIG. PUBLICO MUJERES	1	Lavatorio de cerámica vitrificada, AF, de 20" x 18", control de codo o muñeca
SERV. HIG. PUBLICO MUJERES	1	Inodoro de cerámica vitrificada con válvula fluxómetro
SERV. HIG. PUBLICO MUJERES	1	Espejo adosado marco metálico de 40 x 60 cms.
SERV. HIG. PUBLICO MUJERES	1	Jabonera cromada con dispensador para jabón liquido
SERV. HIG. PUBLICO MUJERES	1	Porta rollo de papel higiénico de loza
SERV. HIG. PUBLICO MUJERES	1	Papelera de plástico con tapa y ventana batible

5.8 NORMAS METROLÓGICAS:

- ⇒ Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, NTS N 098-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.
- ⇒ Reglamento Sanitaria de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA-DM.
- ⇒ Colectivos. Resolución Suprema N°0019-81-SN/DVM.
- ⇒ Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA del 17 de mayo de 2006.
- ⇒ Norma sanitaria que establece los criterios microbiol6gicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consume humano, aprobado par Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.
- ⇒ Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas, según Resoluci6n Ministerial No 461-2007/MINSA.
- ⇒ Ley N°27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública.
- ⇒ Sistema de Gestión Trinorma (calidad, medio ambiente y seguridad y salud en el trabajo), acorde con la norma OHSAS 18001:2007 norma ISO 9001: 2015, la norma ISO 14001:2015 y la norma ISO 45001:2018 para el personal que realiza el servicio de limpieza e higiene hospitalaria.
- ⇒ Sistema de gestión responsabilidad social que acredita que se ha implementado un sistema de gestión (seguridad y salud en el trabajo, acorde con la norma ISO 26000:2010 para el personal que realiza el Servicio de Limpieza e Higiene Hospitalaria.

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Saldaña
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

⇒ Certificación del Sistema de Gestión Antisoborno acredita que se ha implementado un sistema de gestión (antisoborno, acorde con la norma ISO 37001:2016 para el personal que realiza el Servicio de Limpieza e Higiene Hospitalaria.

5.9 . NORMAS TÉCNICAS:

⇒ Decreto Supremo N° 007-98 SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario De Alimentos y bebidas.
⇒ Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, NTS N 098-MINSA/DIGESA-V.01, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA.
⇒ Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA y su NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.
⇒ Reglamento Sanitaria de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas- Resolución Ministerial N° 1653-2002-SA-DM.
⇒ Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos. Resolución Suprema N°0019-81-SN/DVM.
⇒ Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA del 17 de mayo de 2006.
⇒ Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consume humano, aprobado par Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.
⇒ Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas, según Resolución Ministerial No 461-2007/MINSA.

5.10 IMPACTO AMBIENTAL:

Los servicios solicitados deben contar con la optimización del sistema o canales y puesta en funcionamiento en las diversas actividades a desarrollar en cumplimiento de los límites máximos permisible (LMP) de acuerdo a la actividad a realizar.

5.11 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

✓ Implementación, seguimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a la Ley Nº 29783; D.S. Nº 005-2012-TR y RM Nº 312-2011-MINSA y todas sus modificatorias.

✓ Implementación y seguido del Plan de prevención y vigilancia de la Salud de los trabajadores frente a COVID-19, según la R.M. Nº 239-2020-MINSA y sus modificaciones.

✓ Dotar a s0u personal de los EPP (Equipo de Protección Personal), de acuerdo a las actividades.

✓ Toda la documentación, implementación y desarrollo de programas de SST (Seguridad y Salud en el Trabajo) y los EPP (Equipo de Protección Personal), serán supervisados exclusivamente por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo.

5.12 SEGUROS:

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA

EL CONTRATISTA entregó a la suscripción del contrato la respectiva garantía se podrán requerir la contratación de pólizas de seguro de deshonestidad, de responsabilidad civil, entre otros, durante el plazo de ejecución contractual, solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- ✓ De fiel cumplimiento del contrato: a través de la Carta Fianza. Cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tiene una vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.
- ✓ Garantía por el monto diferencial de la propuesta: a través de la Carta Fianza, con una vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

La garantía de fiel cumplimiento y, de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta deberá encontrarse vigentes hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo de EL CONTRATISTA.

5.13 PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL:

5.13.1. Capacitación y/o entrenamiento:

En el caso de contratación del servicio de alimentación y nutrición, se podrá requerir capacitación en manuales y procedimientos por cada actividad, el cual estará dirigido a supervisor y operarios de las actividades de la empresa, con un tiempo mínimo de duración de 06 horas por actividad, a realizarse dentro de los 15 días al inicio de actividad.
El Contratista deberá contar con personal debidamente preparado en higiene, manipulación y preparación de alimentos para el buen desempeño de las actividades.
El Contratista proporcionará a solicitud del Hospital respectivas constancias o certificados resultantes de la capacitación.

5.13.2. Medidas de bioseguridad:

- El Contratista habilitará jabón líquido libre y papel toalla en todos los puntos en que su personal requiera lavarse las manos y exista un lavatorio.
- El Contratista registrará en un cuaderno al personal que se encuentra enfermo (no labora, es bajo responsabilidad del Contratista), así mismo se registrara los accidentes ocurridos.
- El Contratista será responsable y asumirá los gastos que se efectúe en lo siguiente:
- Limpieza profunda general previa al proceso de desinsectación
  - ➢ Desinsectación o fumigación: Se realizará Mensualmente
  - ➢ Desratización: Se realizará Trimestral
  - ➢ Desinfección Ambiental Cada dos meses.
- El Contratista presentará al hospital los resultados del análisis Microbiológico mensual y constará en lo siguiente:
  - ➢ 01 muestras de alimentos preparados (muestra un menú)
  - ➢ 01 alimentos crudos.
  - ➢ 01 muestras de superficies vivas
  - ➢ 01 superficies inertes; de usos frecuentes.

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA

- El Contratista presentará al hospital los resultados del Análisis Bromatológico mensual (muestra: una ración, establecida en el régimen de alimentación)
- El Concesionario debe presentar un plan de Higiene y Saneamiento acorde al área de Nutrición del Hospital, considerando puntos críticos y medidas correctivas en la producción de raciones.
- Todo el personal del Contratista debe usar protectores bucales, cofias y guantes al manipular alimentos crudos y cocidos. Durante la recepción, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos preparados. Todo el uniforme que usa el personal del contratista debe estar en condiciones óptimas de limpieza. En caso de presentar algún indicio de suciedad, se realizará las acciones correctivas inmediatamente.
- El contratista deberá proporcionar al personal técnico de hospitalización mascarillas N95 para el área de aislado.

5.14 REQUERIMIENTO DEL PROVEEDOR Y SU PERSONAL:

Para la prestación del servicio deberá respetar la Ley de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres LEY Nº 28983, establecer respetar una cuota de género: "Implementar políticas que permitan el desarrollo de procedimientos justos, efectivos, eliminando los obstáculos para el acceso en la parte laboral, además de mantener un porcentaje de población laboral en particular de discapacidad, mujeres rurales, indígenas, amazónicas y afroperuanas.

Del proveedor:

- ✓ Podrán presentarse las empresas de servicios que se encuentren constituidas como personas Naturales y Jurídicas, cuyo objeto exclusivo sea la prestación de servicios de alimentos.
- ✓ El proveedor deberá demostrar con evidencia, la experiencia específica de Un (01) año en el desempeño de funciones en hospitales a partir del nivel II, acreditados con contratos con conformidades, orden de servicio con conformidad.
- ✓ Contar con un local en la ciudad de Moyobamba con licencia de funcionamiento vigente debidamente acreditado con documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida debiendo presentarlo con su licencia de funcionamiento vigente.

➢ **Administrador:**

- ✓ Edad: Mayor de edad.
- ✓ Grado de instrucción requerido: licenciado en administración y/o contador público, con experiencia en servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada de un año.
- ✓ Experiencia mínima 18 meses en el cargo en los servicios de alimentación hospitalaria publica y/o privada, debidamente acreditado con copia simple de constancias, certificados de trabajo o cualquier otro documento que acredite su experiencia.
- ✓ Curso de especialización de formación de auditor interno del Sistema HACC por un mínimo de 20 horas.
- ✓ Curso o capacitaciones sobre control y calidad (las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de higiene y saneamiento) mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 40 horas lectivas.

DIRESA - S.M. San Martín GOBIERNO REGIONAL NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Sedón
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

- **Nutricionista:**
  - ✓ Edad: Mayor de edad.
  - ✓ Grado de instrucción requerido: licenciada de Nutrición y/o sus diferentes denominaciones, con colegiatura y habilidad vigente, con experiencia en servicios de alimentación de un año
  - ✓ Debiendo presentar título profesional de estudios que acredite grado de instrucción.
  - ✓ Experiencia mínima 18 meses en el cargo en los servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada, debidamente acreditado con copia simple de constancias, certificados de trabajo o cualquier otro documento que acredite su experiencia.
  - ✓ No contar con antecedentes penales y policiales.
  - ✓ Cursos o capacitaciones sobre control y calidad (las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de higiene y saneamiento) mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en Saneamiento Ambiental Hospitalario o afines mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en Nueva Guía de la Alimentación y los 10 pasos para una alimentación segura mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en manipulación e higiene de alimentos mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en calidad, investigación nutrición clínica comunitaria y alimentación saludable mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación Fisiología a la Nutrición Clínica mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
  - ✓ Certificado de salud (actualizado), carnet de sanidad Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
  - ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

- **Chef de personal de guardia.**
  - ✓ Edad: Mayor de edad
  - ✓ Grado de instrucción requerido: Título técnico en gastronomía.
  - ✓ Experiencia mínima de 18 meses en el cargo en los servicios de alimentación hospitalaria pública y/o privada.
  - ✓ Experiencia mínima de 03 años como Chef.
  - ✓ Experiencia mínima de 01 año como Jefe de cocina en concesionario de alimentos.
  - ✓ No contar con antecedentes penales y policiales.
  - ✓ Curso de especialización de formación de auditor interno del Sistema HACC por un mínimo de 20 horas
  - ✓ Cursos o capacitaciones sobre control y calidad (las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de higiene y saneamiento) mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 40 horas lectivas.

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vásquez Seclén

- ✓ Curso de Capacitación en Saneamiento Ambiental Hospitalario o afines mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Nueva Guía de Alimentación y los 10 Pasos para una Alimentación Segura mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en manipulación e higiene de alimentos mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en calidad, investigación nutrición clínica comunitaria y alimentación saludable mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación Fisiología a la Nutrición Clínica mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

➢ **Maestro de cocina para dietas.**

- ✓ Edad: Mayor de edad
- ✓ Grado de instrucción requerido: con estudios superiores en gastronomía o secundaria completa.
- ✓ Experiencia mínima 18 meses en servicios de alimentación hospitalaria publica y/o privada.
- ✓ No contar con antecedentes penales y policiales.
- ✓ Cursos o capacitaciones sobre control y calidad (las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de higiene y saneamiento) mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Saneamiento Ambiental Hospitalario o afines mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Nueva Guía de Alimentación y los 10 Pasos para una Alimentación Segura mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en manipulación e higiene de alimentos mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en calidad, investigación nutrición clínica comunitaria y alimentación saludable mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación Fisiología a la Nutrición Clínica mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

DIRESA-S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Séclén

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

- **Ayudantes de cocina.**
  - ✓ Edad: Mayor de edad
  - ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
  - ✓ Experiencia mínima 06 meses en servicios de alimentación hospitalaria publica y/o privada.
  - ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ No contar con antecedentes penales y policiales.
  - ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
  - ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos).
  - ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
  - ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

- **Auxiliares de nutrición.**
  - ✓ Edad: Mayor de edad.
  - ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
  - ✓ Experiencia mínima 01 año en servicios de alimentación hospitalaria publica y/o privada.
  - ✓ No contar con antecedentes penales y policiales.
  - ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
  - ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos).
  - ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
  - ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

- **Almaceneros.**
  - ✓ Edad: Mayor de edad
  - ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
  - ✓ Experiencia mínima en almacén y manejo de kárdex.
  - ✓ Curso de Capacitación en almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos": mínimo 40 horas lectivas.
  - ✓ No contar con antecedentes penales y policiales.
  - ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
  - ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos).
  - ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
  - ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

- **Mozos o azafatas.**
  - ✓ Edad: Mayor de edad.
  - ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
  - ✓ Experiencia mínima 06 meses en servicios de alimentación hospitalaria publica y/o privada.

DIRESA-S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Pilchez Sánchez

- ✓ No contar con antecedentes penales y policiales.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

➢ **Personal de limpieza.**

- ✓ Edad: Mayor de edad
- ✓ Grado de instrucción requerido: Con secundaria completa.
- ✓ Experiencia mínima 06 meses en servicios de alimentación hospitalaria publica y/o privada.
- ✓ No contar con antecedentes penales y policiales.
- ✓ Certificado de antecedentes policiales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ Carnet de sanidad (carnet de manipulador de alimentos).
- ✓ Certificado de antecedentes penales (actualizado), de salir favorecido con la Buena Pro.
- ✓ No haber sido suspendido por falta grave, indisciplina o deshonestidad, ni tener referencias negativas de otros centros de trabajo.

Nota: El contratista contará con personal reten que será programado para el descanso de personal. También deberá reunir el perfil del personal de franco.

- Todo personal del concesionario deberá ser capacitados dentro de los primeros 05 días de cada mes en temas de buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos,
- lavado de manos, etc.; además de emitir un informe al Área de Nutrición del Hospital del contenido de las capacitaciones. bajo responsabilidad a aplicar penalidad si no realice.

5.14.1. REQUERIMIENTO Y FRECUENCIA DE LA PRESTACIÓN.

El contratista deberá considerar la atención del servicio de Alimentación y Nutrición de lunes a Domingo, en turnos y horas requeridas por el

HOSPITAL, según los puestos de trabajo establecidos en el cuadro de distribución del personal, cumpliendo con las Normas Generales de Bioseguridad.

Para realizar el servicio de alimentación y nutrición, se requiere un mínimo de 22 operarios y 02 nutricionistas.

5.14.2 HORARIOS ACTIVIDADES.

La distribución del personal será en Coordinación con el servicio de Nutrición y Servicios Generales con el Supervisor de la empresa, de lunes a domingo en todos sus horarios, incluyendo feriados, distribuidos en cada turno como se indica a continuación:

1er Turno MAÑANA:	08 Horas	(05:00 am a 01:00 pm)
2do Turno TARDE:	08 Horas	(01:00 pm a 09:00 pm)

DIRESA-S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Villena

5.14.3 Turno de trabajo en el Hospital Moyobamba, Segundo Nivel de atención.

Los puestos serán cubiertos ininterrumpidamente todos los días de la semana, incluyendo días no laborables, iniciando los servicios en forma puntual y disciplinada, retirándose a la hora establecida de su horario de trabajo, previo relevo.

Los horarios serán los establecidos en el registro del servicio, y en todos los casos se ajustarán a los servicios del Hospital (emergencias, consultas externas, etc.).

El CONTRATISTA garantizará la continuidad del servicio; y la asistencia será supervisada por el área de Nutrición y/o Servicios Generales del Hospital II -1 Moyobamba.

El puesto establecido para la prestación del servicio de alimentación y nutrición, será cubierto de la siguiente manera:

Resumen.

- **Administrador** : **01 personal**
- **Nutricionistas** : **01 personal.**
- **Chef de personal de guardia** : **01 personal.**
- **Maestro de cocina para dietas** : **02 personal.**
- **Ayudantes de cocina** : **04 personal.**
- **Auxiliares de nutrición** : **06 personal.**
- **Almaceneros** : **01 personal.**
- **Mozos o azafatas** : **04 personal.**
- **personal de limpieza** : **02 personal.**

Total : **22 personal.**

La Empresa proveerá y mantendrá el número de personal necesario conforme a los requerimientos del Contrato, así como para cubrir descansos, vacaciones, descansos médicos y ausencias imprevistas.

Cantidad del personal solicitado está en relación a la cantidad de elaboración de raciones alimentos de manera mensual; por lo que pudiese variar de acuerdo a la producción de lo requerido.

5.15 EQUIPAMIENTO DISPONIBLE EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA POR PARTE DEL HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA:

El Hospital II-1 Moyobamba, entregará al concesionario de la empresa los equipos y materiales, donde al momento de la elaboración de bases consideren el descuento del **10% como alquiler del local equipado**, el descuento se realizará de forma fraccionada equivalente al 10 % del monto facturado por mes. A la firma del contrato con la empresa seleccionada se realizará el inventario y entrega de acta de equipos y áreas para brindar dicho servicio.

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Observación:

- Los puestos considerados pueden variar la ubicación del operario de acuerdo a la necesidad de la unidad productora de salud en el turno correspondiente.

5.16 LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

5.15.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Estas actividades serán realizadas dentro del área de Nutrición y Dietética que cuenta el Hospital Moyobamba, segundo nivel de atención.

5.15.2. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del presente contrato es del **01 de julio al 31 de diciembre del 2021,** el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

5.17 RESULTADOS ESPERADOS:

- ⇒ Garantizar el sistema de alimentación sano-higiénico y nutritivo de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del hospital.
- ⇒ El Contratista garantizará la preparación de alimentos, conservación y traslado de los alimentos procesados ajustándose a las Normas Sanitarias vigentes (Ley General de Salud N° 26842, D. S N° 007-98-SA, NTS 749-2012/MINSA, NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.) Siendo el Servicio de Nutrición, el Comité de Bioseguridad, la Unidad de Epidemiología y de Salud Ambiental encargados de realizar la supervisión en higiene y manipulación de alimentos en las áreas correspondientes.
- ⇒ El control del gramaje de los alimentos se efectuará diario por el Servicio de Nutrición Hospital.
- ⇒ Se evaluará la composición de nutrientes de una ración mínimo, una vez por semana para asegurar que cubra las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal, el cual no representará costo alguno para el Hospital.
- ⇒ El contratista entregara al servicio de Nutrición del Hospital una ración diaria de Desayuno, Almuerzo y Cena; con el objetivo de verificar y garantizar la calidad de la preparación.
- ⇒ El contratista otorgará alimentos y preparaciones para la ejecución de sesiones demostrativas de preparación de alimentos con los pacientes del hospital, según requerimiento del nutricionista del Hospital.

5.18 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- La empresa deberá tener disponible un manual de definición de dietas basales y terapéuticas utilizadas, conteniendo:
  - Descripción de las técnicas culinarias.
  - Variaciones de la calidad organoléptica y sus puntos críticos, relacionadas con las técnicas culinarias y la temperatura.
  - Control y definición de las temperaturas de cocción para cada receta.
  - Creatividad técnica y presentación especial en los alimentos utilizados como guarniciones.

DIRESA - S.M. NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

- Presentación especial para grupos específicos (pediatría, fácil deglución, etc.).
- Nota para información al paciente sobre su dieta hospitalaria.

5.19 ADELANTOS:

- No corresponde.

5.20 SUB CONTRATACIÓN:

- La empresa no podrá realizar la sub contratación de otra Empresa incurriendo en esta en una grave falta pudiéndose rescindir el contrato.

5.21 CONFIDENCIALIDAD:

- Toda información proporcionada por el Hospital Moyobamba al proveedor es estrictamente confidencial, por lo que no podrá por ninguno motivo difundir o transmitir información a ninguna persona natural o jurídica que no sea autorizada por el Hospital Moyobamba.

5.22 PROPIEDAD INTELECTUAL:

- No corresponde.

5.23 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

El contratista en coordinación con el área encargada de la supervisión del Área de Nutrición y Servicios Generales del Hospital, deben planificar el servicio, incluyendo asignación de tiempos, recursos humanos, insumos, frecuencias, etc.

Las áreas responsables de la supervisión del servicio de Nutrición y servicios generales, determinarán si:

a) La calidad del servicio es óptima y concordante con las condiciones establecidas en el contrato suscrito.
b) El servicio se proporciona con el personal, equipo y materiales ofertado y aceptado.
c) La cantidad corresponde a los requerimientos pactados.
d) La prestación del servicio se ajusta al horario, periodicidad, plazos y lugares fijados aceptados por las partes.
e) La cantidad de los equipos de protección personal corresponde a los requerimientos pactados.

La conformidad de recepción, no invalida el reclamo posterior por parte de la Entidad por inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas verificables.; Por lo cual, se elaborará un acta de supervisión inopinada con el Supervisor o Personal Responsable que asigne la Empresa.

Procedimiento:

La Verificación de los resultados deberá realizarse semanal por planta física, aplicando en cada caso los criterios de calidad, cantidad, oportunidad y lugar en forma inopinada o cuando cada vez que se produzca algún inconveniente dentro del mes, la modalidad será el muestreo y en servicios distintos en cada supervisión, en cuanto a la verificación de la asistencia será diaria.

DIRESA - S.M. Hospital II-1 Moyobamba Nutrición

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vílchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2222

San Martín

OFICINA DE GESTION DE SERVICIOS DE LA SALUD ALTO MAYO

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"

5.23.1 INDICADORES DE MONITOREO DE CALIDAD DEL SERVICIO – Nutrición y dietética.

ID	Indicador	Tipo de Defecto	Disponibilidad	Tiempo de Respuesta	Criterios de aplicación de Deducción (descuento)	Frecuencia de control	MÉTODO DE SUPERVISIÓN				
							Registro de Quejas / Incidencias	Sistema de Información (HOSPITAL)	Controles específicos (Supervisor)	Encuestas de satisfacción	Auditorías
[illegible]	Retrasos superiores a 10 minutos en los horarios de servicio de las dietas establecidos en el Plan operacional anual.	FC3	SI	NP	por cada unidad en la que se produzca el retraso se aplicará una deducción.	D	X	X	---	X	---
02	Quejas sobre las condiciones organolépticas y de temperatura a la que se sirven los alimentos a los pacientes, familiares y profesionales, según lo establecido en el Plan operativo anual.	FC3	NO	ORD	Se aplicará la deducción cuando se produzca más de un 2% de quejas sobre el número menús suministrados por la Empresa.	D	X	---	---	---	---
03	Resultado de los test microbiológicos de superficies en contacto con alimentos y bebidas, con valores superiores a los límites permisibles según la norma vigente.	FC1	SI	BM	Realización periódica del test de Microbiología, sin conocimiento de La Empresa, según la guía técnica vigente.	T	---	---	X	---	X
04	Resultado de los test MICROBIOLÓGICOS SANITARIOS De calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, con valores superiores a los límites permisibles según la norma vigente.	FC1	SI	BM	Realización periódica del test de Microbiología, sin conocimiento de La Empresa, según la guía técnica vigente	T	---	---	X	---	X
05	Se suministro la dieta equivocada a pacientes con alergias o intolerancias alimenticias	FC3	NO	NP	Por cada error notificado por el paciente/familiar o detectado por un profesional de la salud.	D	X	X	X	---	---
06	Incumplimiento a los menús establecidos por el Hospital mensualmente para el personal, paciente y familiares.	FC3	NO	ORD	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	M	---	---	X	---	---
07	Los pacientes y el personal de guardia no han recibido la alimentación según lo establecido en el POA.	FC3	NO	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	D	X	---	---	X	---
08	Se detecta algún incumplimiento en la normativa vigente en cada momento relativa a sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos de control (HACCP) o la normativa que la sustituya en cada momento	FC1	SI	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	M	---	---	X	---	X
09	Los menús ofertados no cubren los requerimientos calóricos y nutricionales de los pacientes según la Ingesta Recomendada (Recommended Daily Allowance)	FC2	NO	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	M	X	---	X	---	---
[illegible]	Trabajadores de la Empresa incumplan con los requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos, según norma vigente.	FC2	NO	URG	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	S	---	---	X	---	X

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO MAYO

Lic. Milka R. Vilchez Seclén

San Martín

OFICINA DE GESTION DE SERVICIOS DE LA SALUD ALTO MAYO

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

"AÑO DE LA UNIVERSALIZACIÓN DE LA SALUD"

11	Un paciente, familiar o trabajador Hospital resulta intoxicado por la dieta recibida.	FC1	SI	NP	Por caso de sospecha clínica (cuadro clínico empieza antes de las 6 horas de la ingesta), presencia de otros pacientes infectados y demostrado por análisis epidemiológico, se aplicará una deducción por cada persona afectada	D	X	X	X	---	X
12	Algún alimento proporcionado por la Empresa o algún paciente, familiar o trabajador del centro no cumple el control de las caducidades	FC1	NO	NP	Por cada vez que ocurra y luego de finalizado el periodo de la resolución	S	---	X	X	---	---
13	Se observa en alguna etapa, la ruptura del proceso de cadena de frío de acuerdo a lo establecido en el contrato.	FC2	SI	URG	Por cada vez que ocurra se aplicará una reducción.	D	---	X	X	---	X
14	Incumplimiento al horario, procedimiento y rutas establecidas para el recojo de la vajilla, bandejas, carros o menaje por parte del personal del servicio.	FC2	NO	URG	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción .	D	---	X	---	---	X
15	NO se ofertan alternativas alimenticias los colectivos minoritarios por razón de religión o hábitos alimenticios.	FC3	NO	NP	Por cada caso que se detecte se aplicará una deducción.	D	X	---	X	---	---
16	El porcentaje de rechazos de los menús servidos por la Empresa se encuentra por encima del 2%	FC2	NO	NP	Por cada vez que ocurra se aplicará una deducción .	T	X	X	X	---	---

LEYENDA:

- ***FC1:*** Fallos en la prestación de un Servicio respecto a de lo establecido en la prestación del servicio que produzcan un efecto perjudicial significativo sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital Moyobamba.
- ***FC2:*** Fallos en la prestación de un Servicio respecto de lo establecido en la prestación del servicio que produzcan un efecto perjudicial no significativo sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital Moyobamba.
- ***FC3:*** fallos en la prestación de un Servicio respecto de lo establecido sin un efecto perjudicial sobre los pacientes, la actividad o la imagen del Hospital Moyobamba.

- EM : Emergencia
- URG : Urgencia:
- ORD : Ordinaria
- NP : No Procede

- D : Diario
- S : Semanal
- M : Mensual
- T : Trimestral
- A : Anual.

DIRESA-S.M. Hospital II-1 Moyobamba NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vásquez Seclén
NUTRICIONISTA

San Martin

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

5.24 FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de periodicidad mensual correspondiente al periodo o mes ejecutado, previo informe del número de dietas atendidas y reportadas por el servicio de nutrición y verificada por el área de servicios generales del Hospital II-1 Moyobamba

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, dependiendo de la disponibilidad presupuestal asignada.

DOCUMENTOS DE PRESENTACION PARA SU PAGO:

- Carta de presentación.
- Informe de Actividades, por duplicado.
- Factura o Comprobante de pago.
- Registro del control de asistencia de los trabajadores.
- Plan anual de seguridad y salud en el trabajo.
- Implementación y seguido del Plan de prevención y vigilancia de la Salud de los trabajadores frente a COVID-19, según la R.M. Nº 239-2020-MINSA y sus modificaciones.
- Número de menús atendidos diariamente y el total mensual. Esta información se detallará al menos por tipo de beneficiario (pacientes, personal asistencial)
- Porcentaje de quejas y reclamos de los usuarios.
- Porcentaje de dietas rechazadas.
- Porcentaje de insumos descompuestos.
- Porcentaje de usuarios satisfechos con la atención.

Otra información que se considere relevante para el seguimiento de la calidad del servicio y cuya inclusión en el informe mensual deberá ser acordada entre el Hospital y el contratista.

5.25 FÓRMULAS DE REAJUSTE:

- No corresponde.

5.26 PENALIDADES APLICABLES:

Penalidades			
N°	***SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD***	***FORMA DE CÁLCULO***	***PROCEDIMIENTO***
01	*Incumplimiento o retraso en la entrega de la planificación mensual de los regímenes de alimentación para pacientes y personal de salud, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de nutrientes*	*S/ 200.00 soles x ocurrencia*	*Previo informe del área usuaria*
02	*Cambio de la programación de desayunos, almuerzos, cenas, comidas o refrigerios del personal de guardia y pacientes*	*S/ 200.00 soles x ocurrencia*	*Previo informe del área usuaria*

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

Penalidades

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
03	Incumplimiento al horario de distribución de los desayunos, almuerzos, comidas o refrigerios para pacientes y personal de guardia	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
04	Entrega de raciones para paciente y personal de guardia a temperatura inadecuada (<70° C)	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
05	No contar con Carnet de Sanidad vigente o documento medico de buena salud.	S/100.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
06	No cumplir con el horario establecido para la entrega de adicionales de las diferentes dietas indicada a los pacientes hospitalizados	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
07	No cumplir con el horario establecido para la entrega de fórmulas entérales en su diferente toma.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
08	No cumplir con la entrega de 2 litros de agua o infusión a cada paciente en los diferentes turnos (mañana y tarde).	S/ 100.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
09	No cumplir con la preparación de acuerdo a lo programado del menú a brindar, para pacientes y Personal de Guardia	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
10	Incumplimiento en el horario de abastecimiento de alimentos, (ingreso de insumos frescos y secos) según cronograma establecido.	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
11	Ingreso de Alimentos de mala calidad, y/o con peso menor según gramaje especificado en las especificaciones técnicas,	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
12	Incumplimiento de cadena de frío para el traslado de alimento de origen animal y derivados.	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
13	Uso de vehículo inadecuado, sucio, en mal estado de conservación, para el transporte y abastecimiento de los alimentos.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
14	Mal manejo de lavado de menaje en general (presencia de suciedad al inicio de la preparación en ollas y en la distribución para vajillas y/o utensilios)	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
15	Incumplimiento en el mantenimiento y reparación de los equipos dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 250.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
16	Incumplimiento en el cambio de menaje (platos, vasos, tazas, ollas, sartenes, coladores, etc.) Dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 250.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
17	Incumplimiento en el mantenimiento limpieza y desinfección de ventanas, campanas de extracción en cocina y almacén, dentro del plazo establecido en el contrato.	S/ 250.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
18	Incumplimiento o retraso de los servicios de Fumigación, Análisis Microbiológico, Análisis Bromatológico de acuerdo a lo establecido en el contrato, y según cronograma	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
19	Incumplimiento del uso del uniforme completo por parte del personal del proveedor, incluyendo el	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

Penalidades

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
	Nutricionista, según establecido en las especificaciones.		
20	Uso del uniforme que no corresponda a su función; así como uniforme sucio y/o roto.	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
21	Incumplimiento en el manejo de Kardex (registros de ingresos y salida de productos de almacén), registro de control de Temperatura de cámaras de conservación, etc.	S/ 250.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
22	Incumplimiento en la dosificación de ingredientes presentes en las preparaciones.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
23	Incumplimiento en el abastecimiento y utilización de materiales de limpieza y otros.	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
24	Incumplimiento con el cronograma de capacitación del personal.	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
25	Está prohibido el uso de alimentos adulterados, sin registro sanitario, sin fecha vencimiento y de producción, contaminados o falsificados; así como el uso de alimentos guardados.	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
26	Incumplimiento de los certificados de calidad, facturas, deben estar disponible en cualquier momento para su inspección	S/ 200.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
27	Incumplimiento de la presentación de los certificados que se realizara de acuerdo al cronograma de capacitación.	S/ 150.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
28	inadecuado manejo de la Buenas Prácticas de Manipulación en los alimentos; encontrando contaminantes: físicos (plástico, vidrio , madera, etc); químicos (herbicidas, plasticidad, productos de limpieza, etc); biológicos (microorganismo, parásitos, insectos, roedores, etc)	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
29	No contar y/o aplicar el **Programa general de higiene**.	S/ 300.00 soles x ocurrencia	Previo informe del área usuaria
30	En caso la Empresa al final del mes presente inconsistencia en el servicio mayor del 25 % en los dos meses de manera consecutiva será notificada a Administración para la recesión de contrato por incumplimiento del servicio.		

Las faltas incurridas y detalladas en el cuadro que antecede, será de aplicación con el informe del responsable de la conformidad el cual se aplicará y deducirá de los pagos mensuales del servicio.

El Hospital deberá solicitar al proveedor mediante documento, la subsanación de alguna falta al cumplimiento de sus obligaciones para que las satisfaga en un plazo no mayor a un (48) horas o dependiendo de la falta.

El incumplimiento de cualquiera de los siguientes parámetros de medición de la calidad de los servicios de Nutrición; contemplada en el ACTA DE CONFORMIDAD DE LA PRESTACION DE SERVICIO DE CONCESIONARIO DE RACIONES

DIRESA - S.M. Hospital II-1 Moyobamba Nutrición

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

ALIMENTICIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL. Serán considerados como incumplimiento del contrato, sujetos a penalidad.

5.27 RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS:

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio de limpieza, conforme a lo indicado en el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado, por un plazo de un (01) año a partir de la última conformidad otorgada por parte del Hospital de Moyobamba sobre el servicio brindado.

La conformidad de servicio será otorgada conjuntamente con el servicio de Nutrición y Unidad de Servicios Generales, del Hospital de Moyobamba, previo informe, según lo dispuesto en el artículo 143° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En consideración al objeto de la convocatoria, la conformidad se brindará por el servicio propiamente dicho, de encontrar incumplimientos del servicio se procederá a la aplicación de penalidades de acuerdo a los Art. 133 y 134 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

VI. ANEXOS:

6.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

A	**CAPACIDAD LEGAL**
	A.1. REPRESENTACIÓN
	Requisitos: ➢ Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta. 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. ➢ Promesa de consorcio con firmas legalizadas, 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. Acreditación: ➢ Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión. ➢ 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, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión. Importante La omisión de presentar la copia del certificado de vigencia de poder es subsanable, de conformidad con lo establecido en el artículo 39 del Reglamento, siempre que haya sido emitido con anterioridad a la fecha de presentación de ofertas y con una antigüedad no mayor a treinta (30) días calendario. •Promesa de consorcio con firmas legalizadas.

DIRESA - S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilcher Scelén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2270

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

	A.2. HABILITACION
	Requisitos: - El postor debe de presentar una propuesta de programación de menús de acuerdo a las variedades de dietas requeridas firmadas y visadas por un nutricionista habilitado. - Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo. Acreditación: - Programación de la lista de menús visada por nutricionista habilitado. - Contar con el Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo de acuerdo a lo establecido en la R.M N° 239-2020-MINSA y sus posteriores adecuaciones. **Importante** ***En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.***
B.	**CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL.**
B.1.	**EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO.**
	Requisitos: 1. La Empresa dispondrá, para su utilización, del equipamiento actualmente instalado en el hospital, No obstante, correrá a cargo de la Empresa dotar al mismo con el material necesario para la correcta prestación del servicio, tales como: equipamiento de cocina, vajilla, menaje, cubertería, cristalería, cubes de basura y residuos, etc., aprobados por el Hospital. Par tanto, la Empresa deberá realizar las reposiciones requeridas, tanto respecto a los equipos inicialmente provistos par el hospital como para aquellos provistos par la empresa para la correcta prestación de este servicio, a lo largo de la vigencia del Contrato. 2. La empresa deberá contar con un local en la ciudad de Moyobamba. Acreditación: 1. Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido (no cabe presentar declaración jurada). 2. Copia de licencia de funcionamiento vigente así como documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.

DIRESA-S.M. HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA NUTRICIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN

Lic. Milka R. Vicher Seclén
NUTRICIONISTA
CNP N° 2370

San Martín

HOSPITAL II-1 - MOYOBAMBA

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

B.2	**CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE**
B.2.1.	**FORMACIÓN ACADÉMICA**
	Requisitos: ➢ **Nutricionista** ✓ Grado de instrucción requerido: licenciado de Nutrición y/o sus diferentes denominaciones, con colegiatura y habilidad vigente. ➢ **Chef de personal de guardia.** ✓ Grado de instrucción requerido: Título técnico en gastronomía y arte culinario ➢ **Administrador** ✓ Licenciado en administración y/o contador público, con colegiatura y habilidad vigente. Grado de instrucción requerido: Acreditación: Títulos o similares 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.titulosinstitulos.pe/, según corresponda. La Habilitación Profesional del nutricionista será verificado por el Órgano Encargado de las Contrataciones o Comité de selección según corresponda, mediante la página del Colegio de Nutricionista de Perú, conoce a tu nutricionista en el portal web del siguiente link: http://app.cnp.org.pe/sanu/externo/consultacolegiado.aspx Importante para la entidad: El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesional del personal clave, así como el nombre de la Universi9dad o Institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido. En caso el Título del Licenciado en Nutrición Humana no se encuentra inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.
B.3.2	**CAPACITACION**
	Requisitos: **1. Nutricionista** ✓ Cursos o capacitaciones sobre control y calidad (las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de higiene y saneamiento) mínimo 40 horas lectivas. ✓ Curso de capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 40 horas lectivas. ✓ Curso de Capacitación en Saneamiento Ambiental Hospitalario o afines mínimo 40 horas lectivas. ✓ Curso de Capacitación en Nueva Guía de la Alimentación y los 10 pasos para una alimentación segura mínimo 40 horas lectivas. ✓ Curso de Capacitación en manipulación e higiene de alimentos mínimo 40 horas lectivas.

DIRESA - R.M. San Martín ADMINISTRACIÓN NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
OFICINA DE GESTIÓN DE RECURSOS DE SALUD HUMANO

Lic. Milka R. Vilchez Santín
NUTRICIONISTA
CNP-N° 2376

- ✓ Curso de Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en calidad, investigación nutrición clínica comunitaria y alimentación saludable mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación Fisiología a la Nutrición Clínica mínimo 40 horas lectivas.

2. Administrador

- ✓ Curso de especialización de formación de auditor interno del Sistema HACC por un mínimo de 20 horas.
- ✓ Cursos o capacitaciones sobre control y calidad (las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de higiene y saneamiento) mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 40 horas lectivas.

3. Chef de personal de guardia

- ✓ Curso de especialización de formación de auditor interno del Sistema HACC por un mínimo de 20 horas.
- ✓ Cursos o capacitaciones sobre control y calidad (las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de higiene y saneamiento) mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Saneamiento Ambiental Hospitalario o afines mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Nueva Guía de la Alimentación y los 10 pasos para una alimentación segura mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en manipulación e higiene de alimentos 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en calidad, investigación nutrición clínica comunitaria y alimentación saludable mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación Fisiología a la Nutrición Clínica mínimo 40 horas lectivas.

4. Maestro de cocina para dietas

- ✓ Cursos o capacitaciones sobre control y calidad (las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de higiene y saneamiento) mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de capacitación en bioseguridad y equipos de protección personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Saneamiento Ambiental Hospitalario o afines mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Nueva Guía de Alimentación y los 10 Pasos para una Alimentación Segura mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en manipulación e higiene de alimentos mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Normativa sanitaria en alimentos, principios generales de higiene mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en calidad, investigación nutrición clínica comunitaria y alimentación saludable mínimo 40 horas lectivas..
- ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación Fisiología a la Nutrición Clínica mínimo 40 horas lectivas.

DIRESA - S.M. San Martín GOBIERNO REGIONAL NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vilchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

5. Ayudantes de cocina.
- ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.

6. Auxiliares de nutrición.
- ✓ Curso de Capacitación en Principio de Higiene Personal mínimo 40 horas lectivas.
- ✓ Curso de Capacitación en Intercambio de Alimentos mínimo 40 horas lectivas.

7. Almaceneros.
- ✓ Curso de Capacitación en almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos" mínimo 40 horas lectivas.

Acreditación:
Se acreditará con copia simple de Constancias, Certificados, u otros documentos, que acredite de manera fehaciente y demuestre la capacitación ya sea en una entidad pública o persona jurídica del rubro.

B.4	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE**

Requisitos:

1. **Nutricionista**
   Experiencia mínima de 18 meses en el cargo en los servicios de alimentación hospitalaria público y/o privado, debidamente acreditado con copia simple de constancias, certificados de trabajo o cualquier otro documento que acredite su experiencia

2. **Chef de personal de guardia**
   -Experiencia mínima 18 meses en el cargo en servicios de alimentación hospitalaria.
   -Experiencia mínima de 03 años como Chef en general.
   -Experiencia mínima de 01 año como Jefe de cocina en general en concesionario de alimentos.

3. **Administrador**
   Experiencia mínima de 18 meses en el cargo en los servicios de alimentación hospitalaria público y/o privado, debidamente acreditado con copia simple de constancias, certificados de trabajo o cualquier otro documento que acredite su experiencia

Acreditación:
La experiencia del personal clave se acreditara con cualquiera de los siguientes documentos (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados, (iv) cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

C	**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 3 000 000.00 (Tres millones y 00/100 soles, por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación a personal en Hospitales de

DIRESA - A.M. Gobierno Regional San Martín NUTRICIÓN HOSPITAL II-1 MOYOBAMBA

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD SAN MARTÍN
Lic. Milka R. Vílchez Seclén
NUTRICIONISTA
CNP Nº 2370

San Martín

HOSPITAL II-1- MOYOBAMBA

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

entidades públicas y/o privadas.

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 pago , 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 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN		PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	**PRECIO**	
	Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta **(Anexo N° 6)**, según corresponda.	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ **i** = Oferta **Pi** = Puntaje de la oferta a evaluar **Oi** = Precio i **Om** = Precio de la oferta más baja **PMP** = Puntaje máximo del precio **[100] puntos**

PUNTAJE TOTAL	**100 puntos**[8]

Importante

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

[8] 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 Nº [……], con domicilio legal en [……], representada por [……..…], identificado con DNI Nº [……], y de otra parte […….....], con RUC Nº [.....], con domicilio legal en […….....], inscrita en la Ficha N° […….....] Asiento N° […….....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [……], debidamente representado por su Representante Legal, […….....], con DNI N° [……..], según poder inscrito en la Ficha N° [……..], Asiento N° [……] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [……], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [……..], el comité de selección adjudicó la buena pro del **CONCURSO PÚBLICO Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO[9]

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA …: PRESTACIONES ACCESORIAS[10]

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD]*, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante* [INDICAR TIPO DE GARANTÍA, CARTA FIANZA Y/O PÓLIZA DE CAUCIÓN] *acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliese 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 CONTROVERSIAS[11]

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.

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

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"

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE[12]		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios[13]

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

[13] Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

[15] Ibídem.

[16] Ibídem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios[17]

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

[17] Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO Nº 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.

ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.

iii. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.

iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

v. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.

vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.

vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.

viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta al **CONCURSO PÚBLICO Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

……	……..
Consorciado 1	**Consorciado 2**
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1	**Nombres, apellidos y firma del Consorciado 2**
o de su Representante Legal	**o de su Representante Legal**
Tipo y N° de Documento de Identidad	**Tipo y N° de Documento de Identidad**

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

Importante para la Entidad

En caso de la prestación de servicios bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor 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]".

Importante para la Entidad

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

Importante para la Entidad

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

ANEXO Nº 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

1.- Que el domicilio fiscal de la empresa[21] se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);

2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);

3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y

4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

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

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

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

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

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

[27] Consignar en la moneda establecida en las bases.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO PÚBLICO Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante
A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados. *También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*